

Solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor del pliego de condiciones de las denominaciones de origen protegidas o de las indicaciones geográficas protegidas

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012

«Espárrago de Huétor-Tájar»

Nº UE:

DOP X IGP

1. Agrupación solicitante e interés legítimo.

- **Nombre de la Agrupación Solicitante:** Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Espárrago de Huétor-Tájar»

- **Dirección:** Ctra. De la Estación s/n – 18.360 Huétor-Tájar (Granada)

- **Teléfono:** 958.333.443

- **Dirección de correo electrónico:** info@esparragodehuetortajar.com

- **Composición o forma jurídica:** El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Espárrago de Huétor-Tájar» es una corporación de derecho público, sin fin de lucro, reconocida por la Autoridad Competente en el Estado miembro como órgano de gestión de la IGP, que representa a los intereses de los operadores del sector productor (agricultores) y elaboradores (centros de manipulación de espárrago en fresco e industrias conserveras), que participan en la obtención del producto amparado y se rige por principios democráticos y de representatividad de los intereses económicos y sectoriales integrados en ella, con especial atención a los minoritarios, existiendo paridad en la representación de los diferentes intereses. Además, el Consejo Regulador tiene capacidad legal para instar la presente solicitud de modificación de conformidad con la legislación nacional; concretamente, el artículo 13.2.a) de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. APARTADO DEL PLIEGO DE CONDICIONES AFECTADO POR LA MODIFICACIÓN

Nombre del producto

X Descripción del producto

Zona geográfica

X Prueba de origen

X Método de obtención

X Vínculo

X Etiquetado

X Otros (Requisitos legislativos y Verificación Pliego de Condiciones)

4. TIPO DE MODIFICACIÓN

X Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, no se considera menor.

Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo Documento Único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, no se considera menor.

5. MODIFICACIONES.

5.1. Redefinición de la especie botánica de las variedades-población de espárrago autóctonas de Huétor-Tájar y reestructuración de sub-apartados. Apartado B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Esta modificación afecta al Pliego de Condiciones, primer párrafo del apartado B) **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**. Además, para facilitar una mayor comprensión de todo apartado B), se reestructura el mismo en tres sub-apartados: **B.1.- Definición del producto**, **B.2.- Características de la variedad local**, y **B.3.- Tipificación del producto: comercialización en fresco y en conserva**.

Descripción pormenorizada de los cambios y motivo de la modificación:

Se sustituye «...*Asparagus officinalis* L. subespecie genéticamente tetraploide, similar...» por «de la variedad local «Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar» o «Morado de Huétor» (*Asparagus maritimus* Mill. x *Asparagus officinalis* L.), denominados localmente como “Espárragos trigueros”, ya que presentan características similares...». Al final del segundo párrafo se sustituye «...de siglo.» por «...del siglo XX.»

La modificación se refiere a la redefinición botánica de la variedad-población de espárrago autóctono de Huétor-Tájar establecida en este apartado B), como consecuencia de una actualización de los conocimientos científicos adquiridos sobre el producto en los últimos veinte años.

La base científica de esta modificación se sustenta en estudios de caracterización genética del «Espárrago de Huétor-Tájar» llevados a cabo en el Departamento de de Genética Vegetal de la Universidad de Córdoba, empleando técnicas de análisis de ADN (microsatélites), los cuales han demostrado que esta variedad local, en su origen (principios del siglo XX), ha sido el resultado de hibridaciones naturales entre el espárrago cultivado *A. officinalis* (diploide 2x) y una especie silvestre *A. maritimus* (hexaploide 6x), dando lugar a un cruce interespecífico. La carga genética de la especie *Asparagus maritimus* Mill. es mayoritaria, representa 2/3 (66,67 %) del germoplasma del «Espárrago de Huétor-Tájar», mientras que la especie *Asparagus officinalis* L. sólo representa 1/3 (33,33%). Ello le proporciona características filogenéticas peculiares descritas en la amplia bibliografía científica publicada sobre la genética y la fitoquímica del «Espárrago de Huétor-Tájar». Se introduce «...del siglo XX» para aclarar que se refiere al siglo XX.

5.2. Actualización de las características morfológicas y organolépticas, y eliminación de la descripción citológica y de marcadores isoenzimáticos de las variedades-población autóctonas de Huétor-Tájar. Apartado B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Esta modificación afecta al Pliego de Condiciones, a partir del segundo párrafo del apartado **B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** y hasta el párrafo 10º, ambos inclusive.

Descripción pormenorizada de los cambios y motivo de la modificación:

Se sustituye el segundo párrafo «*Las características de las variedades-población autóctonas son las siguientes:*» por el párrafo:

«B.2.- Características de la variedad local.

Las características diferenciales de esta variedad local de Huétor-Tájar respecto a variedades comerciales de espárrago verde que existen a nivel mundial son las siguientes:»

Por otro lado, se modifica la redacción del 3º párrafo:

«-A nivel morfológico: Coloración del turión morado, bronce-morado, bronce, verde-morado ó verde. El diámetro de los tallos es delgado (4-12 mm), y la cabeza aguda o acuminada, y de mayor diámetro que el resto del tallo. Los turiones presentan un pequeño espolón debajo de las escamas.»

Se actualiza por la siguiente redacción:

«-A nivel morfológico: los espárragos presentan tonalidades antociánicas en el tallo y cabeza del turión, que oscilan en la siguiente gama de colores: morado, bronce-morado, bronce, verde-morado o verde. El turión tiene morfología con tendencia cilíndrica y recta. El diámetro del tallo varía de delgado a medio (calibres más probables entre 4-16 mm), y la cabeza tiene forma aguda o acuminada, y 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.»

Se amplía la descripción física del producto como consecuencia de un avance en el conocimiento técnico-científico del «Espárrago de Huétor-Tájar». Se hace hincapié en descriptores morfológicos específicos relacionados con la especie *A. maritimus* Mill. de la cual procede. Por un lado, se describe la rectitud del turión y la forma de la cabeza en «punta de lanza», que lo diferencia respecto a los espárragos verdes comerciales pertenecientes a la especie *Asparagus officinalis* L., y también se añade la posible presencia de una superficie ligeramente estriada de la epidermis del turión, descriptor asociado a diferentes especies de espárragos trigueros silvestres, entre ellos *A. maritimus* Mill. Por otro lado, en la descripción morfológica, se amplía el rango superior de la distribución normal de calibres 4-16 mm en lugar de 4-12 mm, debido a las labores de selección de las plantas que realizan los agricultores, que ha permitido obtener, dentro de la variedad-población «Espárrago Verde Morado de Huétor-Tájar», individuos más homogéneos y de mayor vigor vegetativo.

La redacción del 4º párrafo se modifica:

«-A nivel organoléptico: Presentan una textura tierna carnosa y firme, así como un delicado sabor amarguidulce y profundo aroma, que recuerda al espárrago triguero silvestre.»

Y se actualiza por la siguiente redacción:

«-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, sin fracturarse, que pueden llegar a más de 70°, dependiendo dicho ángulo del calibre del turión de forma inversamente proporcional. Por otro lado, el turión presenta un delicado sabor amargodulce y profundo aroma.»

Se amplía la descripción organoléptica, a partir de la información suministrada de estudios de análisis sensoriales realizados sobre el «Espárrago de Huétor-Tájar» por la Universidad de Granada en 2003 (Dpto. de Nutrición y Bromatología, Facultad de Farmacia). Se sustituye textura «firme» por «flexible», un parámetro reológico correlacionado con aquel, más barato y sencillo de medir, que reduce los costes de certificación. Para medir la firmeza del espárrago se requiere un texturómetro, cuya analítica es cara y compleja. Por el contrario, la flexibilidad del espárrago está correlacionada con su curvabilidad, a través del ángulo de flexión del mismo, determinación fácil, rápida y muy económica. Como parámetro objetivo y medible de las propiedades reológicas particulares del «Espárrago de Huétor-Tájar», se introduce el ángulo mínimo de flexión (>70°) o curvatura mínima de flexión del turión, sin fracturarse el tallo, cualidad específica de los espárragos trigueros silvestres y del «Espárrago de Huétor-Tájar», que no se encuentra en el espárrago verde común perteneciente a la especie *Asparagus officinalis* L., que es más fibroso y rígido. Por otra parte, se elimina de la descripción organoléptica la frase «que recuerda al espárrago triguero silvestre», ya que no aporta información descriptiva a nivel organoléptico, y en la definición del producto, en el apartado B.1., ya se describe la similitud con el espárrago triguero silvestre.

Se eliminan los párrafos 5º a 9º:

«-A nivel citológico...2n=40»

«-A nivel isoenzimático.....Euthica 61: 169-179»).

Se elimina, de la descripción citológica de la variedad, la cita a los marcadores isoenzimáticos establecidos en el anterior Pliego de Condiciones, al quedar la información obsoleta según las últimas investigaciones genéticas del «Espárrago de Huétor-Tájar». Por otro lado, los descriptores genéticos no son necesarios a la hora de tipificar el «Espárrago de Huétor-Tájar». Una descripción morfológica y organoléptica, es más que suficiente, más fácil y económica de evaluar, y a su vez determinante para la tipificación del producto, al existir una estrecha y muy clara correspondencia entre estos marcadores con la genética particular del «Espárrago de Huétor-Tájar» (*Asparagus officinalis* L. x *Asparagus maritimus* Mill.).

Se modifica el párrafo 10º:

«Estas características hacen que el espárrago autóctono de Huétor-Tájar sea fácilmente reconocido tanto a nivel morfológico como genético, respecto a otras variedades de espárrago verde comercializadas a nivel mundial.»

Y se actualiza a la siguiente redacción:

*«Estas características, ampliamente diferenciadas, hacen que el espárrago autóctono de Huétor-Tájar sea fácilmente reconocido a nivel morfológico y organoléptico respecto a otras variedades de espárrago verde comercializadas a nivel mundial, todas ellas pertenecientes a la especie del espárrago común, denominada botánicamente *Asparagus officinalis* L.»*

Se hace hincapié en las grandes diferencias (morfológicas y organolépticas) entre el «Espárrago de Huétor-Tájar» y otros espárragos verdes comerciales que existen en la actualidad. La razón de estas diferencias estriba en la gran distancia genética que existe entre la especie *Asparagus officinalis* L. y *Asparagus maritimus* Mill, esta última estrechamente emparentada con el «Espárrago de Huétor-Tájar».

5.3. Actualización de la normalización y tipificación comercial de los productos acogidos a la IGP «Espárrago de Huétor-Tájar». Apartado B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO .

Esta modificación afecta al Pliego de Condiciones, a partir del 11º párrafo del apartado **B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**. Se refiere a la actualización de información técnica sobre la normalización de los productos acogidos a la IGP, comercializados en fresco y en conserva, como consecuencia de una puesta al día de prácticas comerciales y de procedimientos de control y evaluación de conformidad de los productos certificados.

Descripción pormenorizada de los cambios y motivo de la modificación:

Se actualiza la estructura del sub-apartado y la redacción del párrafo 11º:

«Los espárragos pueden destinarse al consumo en fresco ó en conserva. Los destinados al consumo en fresco deberán presentarse enteros, con aspecto y olor fresco, sanos, exentos de magulladuras y ataques de plagas, limpios y exentos de humedad exterior que no sea la que proporcione la base de los tallos ya dispuestos en los envases con el fondo humedecido. La coloración de los...y el morado.»

Por la siguiente:

«B.3.- Tipificación del producto: comercialización en fresco y en conserva.

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

Comercialización en fresco

Los espárragos destinados al consumo en fresco podrán presentarse de acuerdo a los calibres y categorías que se describen más abajo, con aspecto y olor fresco, sanos, exentos de magulladuras, roturas y ataques de plagas, sin podredumbres o alteraciones, sin malformaciones, limpios y exentos de humedad exterior anormal bajo las formas de presentación del producto en fresco. La coloración de los...y el morado.»

Se modifica la redacción del párrafo 14º «a) Categoría «Extra» »:

«a) Categoría «Extra»: Los espárragos de esta categoría... pequeño espolón debajo de la escama. La yema apical estará cerrada, no obstante se admitirá ligeramente espigada... los botones florales no sobresalgan de las brácteas. Sólo se admitirá en esta categoría

principios de lignificación en la base del tallo hasta un cuarto respecto a la longitud máxima del turión.»

Por la siguiente:

«a) «Extra»: Los espárragos de esta categoría... pequeño espolón debajo de la escama, y en ciertas ocasiones puede presentar epidermis estriada. La yema apical estará cerrada, no obstante, se admitirá que esté ligeramente espigada... los botones florales o las yemas axilares sólo se encuentren marcados sobre las brácteas de la cabeza del turión. El corte de la base del turión deberá ser recto, prueba de la normalización del producto.»

Se modifica la redacción del párrafo 15º «b) Categoría «I» »:

«b) Categoría «I»: Los turiones clasificados en la categoría «I»... categoría «Extra»,... los botones florales no sobresalgan de las brácteas y, por otro lado, se permitirá principios de lignificación en la base del tallo hasta un tercio de la máxima longitud del turión.»

Por la siguiente:

«b) «I»: Los turiones clasificados en esta categoría... categoría «Extra»,... los botones florales o las yemas axilares no sobresalgan de las brácteas de la cabeza del turión. El corte de la base del turión deberá ser recto, no obstante, se admitirán secciones de cortes rectos sobre otro en bisel realizado en la recolección, prueba de la normalización del producto. Sólo se admitirá en esta categoría una porción blanca en la base del tallo de 1/8 de la longitud máxima del turión.»

Se describe con mayor precisión el estado de espigado admisible de la cabeza del turión, estableciendo una graduación más adecuada para ambas categorías. Se elimina de la redacción de ambas categorías «la lignificación de la base del turión» debido a la dificultad técnica de su control, y en su lugar se introduce un parámetro más objetivo y medible como es la porción blanca de la base del tallo del turión.

Se modifica la redacción de los párrafos 17º a 19º que afecta al «**Calibre**»:

«a) Calibrado por longitud: la longitud de los turiones estará comprendida entre 20 y 27 cm. La diferencia máxima de longitud admitida en el manojo será de 5 cm.

b) El diámetro mínimo será de 4 mm en ambas categorías, y el calibrado estará comprendido entre los 4 y los 10 mm, y entre los 10 mm y más.»

Por la siguiente:

«El calibrado en función de la longitud será:

a) «Espárragos», «espárragos enteros» o «espárragos largos»: La longitud de los turiones estará comprendida entre 17 y 27 cm. La diferencia máxima de longitud admitida en el manojo será de 5 cm.

b) «Espárragos cortos»: La longitud de los turiones estará comprendida entre 12 y 17 cm. La diferencia máxima de longitud admitida en el manojo o paquete será de 4 cm.

c) «Puntas de espárragos»: La longitud de los turiones estará comprendida entre 7 y 12 cm. La diferencia máxima de longitud admitida en el manojo o paquete será de 4 cm.

d) «Espárragos cortados»: Turiones cortados transversalmente en trozos tiernos, de 2 a 7 cm de longitud.

El producto de todos los formatos de longitud se obtendrá a partir de los «espárragos enteros o largos» previamente normalizados en las categorías «Extra» o «I».

El calibrado en función de su diámetro será:

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

Se modifica la redacción de los apartados 21º a 23º que afectan a «Tolerancias»:

«Dentro de los límites que se disponen a continuación, se admitirá en cada envase la presencia de productos que no cumplan los requisitos de calidad y calibre de la categoría en él indicada.

a) **Tolerancias de calidad:** Para Categoría «Extra» 5% en número o en peso de turiones que no cumplan los requisitos de la categoría, pero que se ajusten a los de la categoría «I» o, excepcionalmente, se incluyan en las tolerancias de esa categoría. En Categoría «I», 10% en número o peso de turiones que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero que se ajusten a los de la categoría «II» según el Reglamento CE N° 2377/1999, de 9 de Noviembre.

b) **Tolerancias de calibre:** 10% en número... los requisitos que les sean aplicables.»

Por la siguiente:

«a) **Tolerancias de calidad:** Para categoría «Extra» hasta un 5% en número o en peso de turiones que no cumplan los requisitos de la categoría, pero que se ajusten a los de la categoría «I» o, excepcionalmente, se incluyan en las tolerancias de esa categoría. En Categoría «I», 10% en número o peso de turiones que no cumplan los requisitos de esta categoría.

b) **Tolerancias de calibre:** Hasta un 10% en número...los requisitos que les sean aplicables.»

Y se introducen nuevos párrafos para describir de forma más precisa la presentación del producto final:

«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.

El contenido de cada envase, de cada caja o paquete o de cada manojo dentro del mismo envase debe ser homogéneo, con espárragos del mismo formato, mismo intervalo de calibre (longitud y diámetro), peso y categoría.»

Las modificaciones realizadas del calibrado por longitud y diámetro, tolerancias a la calidad y presentación de producto se realizan para armonizarlas, en parte, a la normativa

internacional de comercialización de espárrago verde fresco y prácticas comerciales consolidadas en la Unión Europea sobre este producto. No obstante, las diferencias en calibrado respecto la norma internacional se debe a que el «Espárrago de Huétor-Tájar» es una variedad-población que presenta una mayor variabilidad que variedades comerciales de espárrago verde procedente de obtenciones híbridas mejoradas de *Asparagus officinalis* L., y por tanto, morfológicamente más homogéneas.

Por último, se elimina la redacción del párrafo 24º que afecta al producto transformado en conserva:

«Los espárragos destinados a conserva podrán presentarse enteros o cortados, y serán de las categorías «Extra» y «I».»

y se redacta de nuevo el apartado de normalización de los espárragos elaborados en conserva.

Redacción nueva:

«Comercialización en conserva.

Las conservas de «Espárrago de Huétor-Tájar» se elaboran de forma tradicional al natural en salmuera (agua, sal y ácido cítrico) o en aceite de oliva virgen extra, pudiéndose contemplar también otros líquidos de cobertura autorizados en la industria alimentaria.

Los espárragos destinados a conserva podrán presentarse enteros o cortados, los cuales se clasificarán según las categorías de calidad «Extra» y «I» que se establecen en el presente pliego de condiciones. Los formatos comerciales serán los siguientes:

- *«Espárragos» o «espárragos enteros»:* son los turiones constituidos por cabeza y tallo, cuya longitud total es superior a 12 cm.
- *«Espárragos cortos»:* son los turiones constituidos por cabeza y tallo con longitud de 7 a 12 cm.
- *«Yemas de espárragos»:* son aquellas piezas con cabeza y tallo, con longitud de 2 a 7 cm.
- *«Espárragos cortados»:* son aquellas piezas compuestas por trozos tiernos de 2 a 7 cm de longitud, cortados transversalmente, y con un mínimo de unidades de cabeza del 25% del peso escurrido.

Se establecerá además un calibrado de los espárragos según el diámetro de la sección transversal del tallo del turión, con el objeto de que el producto presente un aspecto homogéneo, según los siguientes intervalos:

Denominación de calibre	Diámetro en mm
<i>Delgado</i>	<i>Menos de 9</i>
<i>Medio</i>	<i>De 9 a 11</i>
<i>Grueso</i>	<i>De 11 a 14</i>
<i>Muy Grueso</i>	<i>De 14 a 19</i>
<i>Extra Grueso</i>	<i>Más de 19</i>

Los parámetros de calidad de las dos categorías contempladas o sus tolerancias quedarán determinados según la siguiente tabla en función de la categoría:

Parámetro de calidad	Categoría «Extra»	Categoría «I»
<i>Espigado</i>	<i>Igual que para espárrago comercializado en fresco</i>	<i>Igual que para espárrago comercializado en fresco</i>
<i>Uniformidad de longitud</i>	<i>1,10</i>	<i>1,15</i>
<i>Turbidez líquido de cobertura salmuera (Índice Kertesz) (*)</i>	<i>4</i>	<i>2</i>
<i>Tolerancia al calibrado</i>	<i>5%</i>	<i>10%</i>
<i>Defectos de textura</i>	<i>5%</i>	<i>10%</i>
<i>Otros defectos</i>	<i>5%</i>	<i>10%</i>

(*) La turbidez del líquido de cobertura no aplica para conservas elaboradas con aceite de oliva virgen extra.

El peso escurrido quedará establecido en función del envase utilizado, el cual tendrá una relación mínima peso escurrido (g)/volumen (cm³) de 0,50.

El etiquetado del producto contendrá, además de las exigencias establecidas por la normativa vigente y por el presente Pliego de Condiciones, el peso escurrido, la capacidad del envase, el calibre de los turiones y el intervalo de unidades de espárragos por envase, excepto para el formato «cortados», que no aplica.»

La normalización de la conserva del «Espárrago de Huétor-Tájar», no se efectuó en el anterior Pliego de Condiciones por considerar que se adaptaba a la normativa nacional vigente de conservas de espárragos, que ampara a los espárragos procedentes de la especie *Asparagus officinalis* L. Como se ha demostrado, el «Espárrago de Huétor-Tájar» no pertenece a esa especie botánica, sino al cruce entre *A. officinalis* L. x *A. maritimus* Mill, lo que justifica un nuevo desarrollo de regulación al no estar contemplada esta especie botánica en la normativa nacional vigente de conservas de espárrago. Dentro de la redacción incluida en el nuevo Pliego de Condiciones, se establecen los líquidos de cobertura autorizados, considerándose tradicionales la salmuera (agua, sal y ácido cítrico) y el aceite de oliva virgen extra, y dejando la puerta abierta en el futuro a otros que se consideren y se encuentren autorizados en la industria alimentaria. Se establecen los parámetros de calidad de cada categoría y líquido de cobertura, adoptándose la misma denominación de categorías que las del producto fresco.

5.4. Actualización de la denominación de uno de los términos municipales de la Zona de Producción. Apartado C) ZONA GEOGRÁFICA.

Esta modificación afecta al Pliego de Condiciones, al final del primer párrafo del apartado C) ZONA GEOGRÁFICA.

Descripción sucinta y motivo de la modificación:

Se sustituye «Villanueva de Mesías» por «Villanueva Mesía».

La modificación se refiere a la actualización de la denominación de uno de los términos municipales de la zona de producción de la IGP «Espárrago de Huétor-Tájar», que ha sido ratificada por la Administración Nacional Competente.

5.5. Actualización de la redacción del sub-apartado «Origen de la semilla», para precisar el sistema de producción de semillas y actualización de competencias de control del Consejo Regulador. Apartado D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

Esta modificación afecta al Pliego de Condiciones, a los dos párrafos del sub-apartado «Origen de las semilla» apartado **D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.**

Descripción sucinta y motivo de la modificación:

Para la mejor estructuración del Pliego de Condiciones, se introduce una numeración D.1. del epígrafe del sub-apartado «Origen de la semilla».

Se actualiza la redacción del apartado **Origen de la semilla**, precisando más la labor de los agricultores productores de semillas y su obligación de inscripción en el Registro de Plantaciones Progenitoras para Semillas y Semilleros, sus correspondientes cumplimientos y requerimientos de control. Se retira la competencia del Consejo Regulador en el control de la selección y multiplicación del material vegetal, ya que esta función es propia de la entidad de verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones, y no tiene por qué recaer en el Consejo Regulador, cuya función es actuar como el organismo de gestión de la IGP.

5.6. Actualización de la redacción del sub-apartado «Características del producto». Apartado D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

Esta modificación afecta al Pliego de Condiciones, al párrafo del sub-apartado «Características del producto» apartado **D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.**

Descripción sucinta y motivo de la modificación:

Para la mejor estructuración del Pliego de Condiciones, se introduce una numeración D.2. del epígrafe del sub-apartado «Características del producto».

Dentro del apartado «**Características del producto**», se sustituye donde dice: «*.....naturaleza autóctona del material vegetal (cultivar o variedad)...*» por «*.....naturaleza autóctona del material vegetal (variedad local)...*». Esta modificación se realiza porque el «Espárrago de Huétor-Tájar» no es un cultivar o variedad propiamente dicha, sino una variedad-población de origen local.

También se sustituye donde dice: «*....con las condiciones de cultivo, y de elaboración, en el caso del espárrago en conserva.*» Por «*...con las condiciones de cultivo, y con las de manipulación y transformación del producto*». Esta modificación se realiza, ya que deben incluirse tanto el proceso del espárrago en fresco como la transformación industrial en conserva.

5.7. Actualización de la redacción del sub-apartado «Controles y certificación». Apartado D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

Esta modificación afecta al Pliego de Condiciones, al párrafo del sub-apartado «Controles y certificación» apartado **D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.**

Descripción sucinta y motivo de la modificación:

La modificación se refiere a la actualización de la redacción de este sub-apartado, ya que después de veinte años, existen muchos conceptos obsoletos que hay que corregir en los diferentes párrafos.

Para la mejor estructuración del Pliego de Condiciones, se introduce una numeración D.3. del epígrafe del sub-apartado «Controles y certificación».

Se rehace la redacción del párrafo a) describiendo de forma más detallada las distintas formas de propagación del material vegetal (siembra directa, trasplante de plántulas y garras, y multiplicación de parentales por vía vegetativa). Se puntualiza que en las plantaciones de semillas deben ubicarse obligatoriamente dentro de la Zona de Producción, ya que todo el proceso de producción de semillas está estrechamente vinculado con el origen.

Se rehace la redacción del párrafo b), describiendo de forma más precisa los procesos de control en la selección de los genotipos de espárrago para la multiplicación de plantas, que no figuraba en la redacción anterior del Pliego de Condiciones, y se elimina la función de control asumida por el Consejo Regulador.

Se actualiza la redacción del apartado c), sustituyendo la frase que dice: «..., *así como las disposiciones vigentes en esta materia tanto a nivel nacional como comunitario*», debe decir: «..., *así como las disposiciones de la normativa vigente*».

Se elimina la redacción del párrafo d) y pasa a integrarse y actualizarse en el nuevo apartado d) que abarca todos los controles del proceso productivo y de comercialización del material vegetal.

Se actualiza la redacción del apartado e), que ahora pasa a denominarse d), eliminando alguna información obsoleta e incongruente, como la implicación del Órgano de Gestión de la IGP (Consejo Regulador) en estos controles e incluyendo también el envasado de las semillas, que no figuraba en la redacción anterior, junto con la producción y comercialización de las mismas. Además, se incluye en la redacción un «*documento de acompañamiento*» que deberá llevar el material vegetal, y que tendrá como misión asegurar la trazabilidad desde las plantaciones progenitoras para semillas ubicadas en la Zona de Producción.

Se amplía la redacción del apartado f), que ahora pasa a denominarse e), especificando el «*Registro de Plantaciones*», en el que deben estar inscritas las fincas de producción de espárrago, y se puntualiza que el origen del material vegetal de estas plantas, que deberá proceder de material controlado de la variedad local procedente de plantaciones progenitoras para semillas.

Se introduce un nuevo apartado, que se denomina f), en el que se establecen nuevos controles a la recepción de los espárragos procedentes de las plantaciones, que son

entregados tanto a los centros de manipulación en fresco como a las industrias conserveras.

Se actualiza la redacción del apartado g), eliminando información obsoleta e incongruente, sustituyendo donde dice: «...serán las establecidas en el Reglamento o las recomendadas por el Consejo Regulador las cuales estarán controladas....», debe decir: «.....serán las establecidas en el Pliego de Condiciones, las cuales estarán controladas...».

Se actualiza la redacción del apartado i), sustituyendo donde dice: «El producto se almacenará en centros hortofrutícolas de comercialización en fresco, y/o en industrias conserveras, inscritas y situadas en la Zona de Producción», debe decir: «El producto se almacenará en centros de manipulación en fresco y/o en industrias conserveras, inscritos en el Registro de Comercializadores en Fresco y en el Registro de Industrias Conserveras respectivamente, y situados en la Zona de Producción.»

Se actualiza la redacción del apartado j), eliminando información obsoleta e incongruente. Se sustituye donde dice: «La manipulación, envasado, presentación, acondicionamiento, expedición y transporte de los espárragos estarán controlados por el Consejo Regulador, el cual podrá implantar Normas de Campaña», debe decir: «La manipulación, envasado, presentación, acondicionamiento, etiquetado y expedición serán objeto de control, y se realizarán en la Zona de Producción.». Se elimina el transporte ya que el proceso de certificación en origen finaliza con la expedición. No existe transporte de producto terminando entre operadores dentro de la Zona de Producción. Se elimina los controles que pueda realizar el Consejo Regulador, cuya principal competencia es Órgano de Gestión de la IGP.

Se elimina el apartado k) que dice «Se realizará análisis físico-químico (residuos fitosanitarios y nitratos), y organoléptico tanto de producto fresco como en conserva». Los análisis de residuos fitosanitarios y nitratos en los espárragos, son controles obligatorios, forman parte de la normativa horizontal, no aportan ningún requerimiento adicional para incluirlo en el Pliego de Condiciones de esta IGP. Los análisis organolépticos van implícitos en la redacción del nuevo apartado k).

Por último, se actualiza la redacción del apartado l) que ahora pasa a denominarse k), puntualizando la necesidad de realizar, además de los controles a lo largo del proceso, los controles del producto final, que serán los establecidos por el apartado B.3 del Pliego de Condiciones. Por otro lado, se elimina de la redacción la alusión al Órgano de Gestión (Consejo Regulador).

5.8. Actualización de la redacción del sub-apartado «Selección de la semilla y cultivo del semillero», precisando y ampliando la información. Apartado E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

Esta modificación afecta al Pliego de Condiciones, al párrafo del sub-apartado «Selección de la semilla y cultivo del semillero» apartado E) **OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.**

Descripción sucinta y motivo de la modificación:

La modificación se refiere a la actualización de la redacción de este sub-apartado, ya que después de veinte años, existen muchas prácticas de cultivo y control que requieren de mayor precisión o bien de una ampliación de la información.

Para la mejor estructuración del Pliego de Condiciones, se introduce una numeración E.1. del epígrafe del sub-apartado «Selección de la semilla y cultivo del semillero».

Se actualiza y se amplía la información del apartado **E.1.- Selección de la semilla y cultivo del semillero**. Dado que este proceso de obtención del material vegetal autóctono es muy importante para la IGP, se ha precisado y a la vez ampliado, la información técnica de la selección de las plántulas progenitoras, labores de polinización, acondicionamiento de plántulas fecundadas en verano y recolección en otoño de semillas de las plantas seleccionadas.

Las esparragueras seleccionadas (masculinas y femeninas) en una parcela deben tener un cierto grado de homogeneidad entre individuos (línea de selección), buena morfología, un buen vigor vegetativo y deben estar aisladas de otras plantas de espárrago no seleccionadas en el mismo estado de floración, que puedan provocar una polinización incontrolada. Se describe en la nueva redacción el proceso de aislamiento de las plantas progenitoras, mediante polinización natural en las propias parcelas de espárrago o polinización forzada, utilizando polen previamente recolectado de individuos masculinos selectos, y protección de las plantas femeninas con mallas anti-insectos.

Se describe en la nueva redacción los procesos de recolección y acondicionado de la semilla. Se actualiza información de la siembra del semillero, eliminando fechas de siembra, permanencia en semillero o comunicaciones al Órgano de Gestión de la IGP. Las actuales técnicas de producción en semilleros bajo condiciones de invernadero, proporcionan plantas de mejor calidad sanitaria, mayor homogeneidad y ampliación de las fechas tradicionales de obtención de plántulas de espárrago.

Por último, se puntualiza en la nueva redacción que dichas plantaciones seleccionadas para la producción de semillas deben estar inscritas en el Registro de Plantaciones Progenitoras para Semillas y Semilleros.

5.9. Actualización de la redacción del sub-apartado «Fase de implantación del cultivo del espárrago», sustituyendo información obsoleta, y precisando y ampliando la misma. Apartado E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

Esta modificación afecta al Pliego de Condiciones, al párrafo del sub-apartado «Fase de implantación del cultivo del espárrago» apartado E) **OBTENCIÓN DEL PRODUCTO**.

Descripción sucinta y motivo de la modificación:

La modificación se refiere a la actualización de la redacción de este sub-apartado, ya que después de veinte años, existen muchas prácticas de cultivo y control que requieren de mayor precisión o bien de una ampliación de la información.

Para la mejor estructuración del Pliego de Condiciones, se introduce una numeración E.2. del epígrafe del sub-apartado «**Fase de implantación del cultivo del espárrago**».

Se actualiza y se precisa más, en la nueva redacción, la información de este sub-apartado. Se detallan las diversas casuísticas de plantación consolidadas en la zona esparraguera de Huétor-Tájar, todas ellas tradicionales, bien a través de garras (plantas), siembra directa de semillas o plántulas obtenidas en invernadero. Se amplían las fechas de plantación respecto las establecidas en el anterior Pliego de Condiciones que sólo contemplaba la

siembra de garras. En este caso, las fechas de plantación son invierno-final de primavera, y en los casos de siembra directa o plántulas, se puede realizar a lo largo de la primavera-verano.

Se elimina el siguiente párrafo *«Antes de la plantación se efectúa un estudio del suelo para determinar la idoneidad del mismo para el cultivo del espárrago, así como calcular las necesidades de enmiendas tanto minerales como orgánicas»*. Se trata de una recomendación de prácticas de cultivo no un requerimiento del cultivo que sea necesario introducir en un Pliego de Condiciones, ya que se ha demostrado que el cultivo del espárrago se adapta a la gran diversidad de suelos agrícolas que existen en la Zona de Producción de Huétor-Tájar, sin limitación a ninguno de ellos.

En la nueva redacción se especifica el procedimiento de siembra directa de semillas, no citado en el anterior Pliego de Condiciones. Se elimina una palabra de la frase que dice: *«...y cubiertas con una ligera capa de tierra suelta.»*, debe decir: *«...y cubiertas con una ligera capa de tierra.»* Se elimina la siguiente frase: *«La garra crecerá durante un periodo de uno a dos años, según la calidad de los suelos, de esta forma obtendrá en el rizoma yemas viables que originarán turiones de buena calidad.»* La práctica del cultivo de las garras durante dos años, es obsoleta, y no determinante para la calidad de la planta, actualmente está en desuso. La razón de esta práctica se encontraba en la deficiente germinación de las semillas en el suelo, ausencia de técnicas de fertirrigación, y la lentitud con la que crecía el material autóctono de Huétor-Tájar, menos vigoroso que otras variedades de espárragos verdes. Todos estos factores incidían en la necesidad de alargar el ciclo de cultivo de la garra dos años. Los modernos sistemas de cultivo actuales de producción de garras, y sobre todo el cultivo forzado de plántulas en invernadero, ha permitido reducir el periodo de cultivo a un ciclo inferior a un año para las garras y a 3-4 meses para las plántulas.

Por último, se actualiza información obsoleta de último párrafo que dice: *«La plantación deberá inscribirse en el Consejo Regulador el invierno anterior a la primera recolección si el productor quiere que su producto sea amparado por la Denominación.»*, que debe decir: *«La plantación de espárragos deberá inscribirse en el Registro de Plantaciones antes del inicio de la recolección si el productor quiere que su producto sea amparado por la IGP.»* Es más preciso indicar que la inscripción se realice antes de la recolección, y no durante el invierno, ya que en algunas campañas esparragueras se puede iniciar la recolección a finales de enero o primeros de febrero debido a altas temperaturas coyunturales.

5.10. Actualización de la redacción del sub-apartado «Fase de producción de los espárragos», sustituyendo información obsoleta, precisando y resumiendo la misma. Apartado E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

Esta modificación afecta al Pliego de Condiciones, al párrafo del sub-apartado «Fase de producción de los espárragos» apartado E) **OBTENCIÓN DEL PRODUCTO**.

Descripción sucinta y motivo de la modificación:

La modificación se refiere a la actualización de la redacción de este sub-apartado, eliminándose recomendaciones de cultivo que no son objeto de regulación en el pliego de condiciones o forman parte de normativa horizontal, y se precisan prácticas de cultivo y control que requieren de mayor precisión.

Para la mejor estructuración del Pliego de Condiciones, se introduce una numeración E.3. del epígrafe del sub-apartado **«Fase de producción de los espárragos»**.

Se reestructura con una nueva redacción la mayor parte de este sub-apartado. Se actualiza la información obsoleta del primer párrafo. Las actuales técnicas de fertilización y riego, han permitido que las jóvenes plantaciones de espárrago se desarrollen perfectamente en el ciclo vegetativo de un año, para ser recolectadas a la campaña siguiente, por tanto, no hay que esperar al tercer año de siembra para iniciar la recolección.

Se elimina por completo la redacción de las *«prácticas culturales a lo largo del año»* descritas en el antiguo Pliego de Condiciones (laboreo del terreno antes de la plantación, abonado de fondo y cobertera, aplicaciones de fitosanitarios antes y después de la recolección, riegos, laboreo del terreno y corte de los frondes en otoño). Estas prácticas de cultivo se consideran recomendaciones en unos casos, y en otros forman parte de la normativa horizontal, por tanto, no se consideran requerimientos determinantes de cultivo objeto de ser incluidos en el Pliego de Condiciones. En su lugar se introducen dos prácticas de cultivo específicas de la zona esparraguera de Huétor-Tájar, determinantes para la calidad del producto, y que forman parte de la tradición esparraguera de esta localidad granadina (vinculables con los factores humanos), y que son:

- Marco de siembra de plantas específico en la implantación del cultivo del espárrago, y desarrollo del cultivo a una distancia entre líneas que oscila entre 1,4 y 1,6 m, y a una distancia dentro del línea de 50 a 70 cm.
- Técnica del acaballonado del terreno progresivo a lo largo de la vida de la plantación.

5.11. Actualización de la redacción del sub-apartado «Recolección, transporte y recepción de los espárragos en centros hortofrutícolas», sustituyendo información obsoleta, actualizando y precisando prácticas y fijando nuevos requisitos determinantes de la calidad del producto. Apartado E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

Esta modificación afecta al Pliego de Condiciones, al párrafo del sub-apartado «Recolección, transporte y recepción de los espárragos en los centros hortofrutícolas» apartado E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

Descripción sucinta y motivo de la modificación:

La modificación persigue actualizar la información este sub-apartado, poniendo al día y precisando las prácticas de manejo de la materia prima en campo, su transporte y recepción en los centros hortofrutícolas.

Para la mejor estructuración del Pliego de Condiciones, se introduce una numeración E.4. del epígrafe de este sub-apartado.

Se actualiza la redacción de algunos párrafos de este apartado.

En el primer párrafo donde dice:

«...La recolección se inicia el 2º ó 3º año de plantación, durante 15 ó 30 días, y a partir del 3º año durante toda la temporada, de primeros de marzo hasta mediados de junio.», debe decir: *«...La recolección podrá iniciarse al año siguiente a la siembra, variando las*

fechas de inicio y final de recolección cada año dependiendo de las condiciones climáticas, siendo las más probables desde primeros de marzo hasta mediados de junio.» Por las mismas razones expuestas en el apartado anterior de la modificación 5.10 (modernas técnicas de fertilización y riego), las jóvenes plantaciones de espárrago se desarrollan perfectamente en el ciclo vegetativo de un año, para ser recolectadas a la campaña siguiente. No se requiere la espera de 2 ó 3 años tras la siembra.

Además, se actualiza la siguiente frase obsoleta, incongruente bajo el esquema actual de la IGP: *«Una vez recolectados los espárragos, el transporte hasta los centros de elaboración y transformación, será el adecuado, y se atenderá a los establecido por el Consejo Regulador para la campaña correspondiente.»*, debe decir: *«Una vez recolectados los espárragos, el transporte hasta los centros de elaboración y transformación, será el adecuado, evitando roturas de las cabezas del turión y la deshidratación del producto hasta su recepción.»*

Se actualiza la información del siguiente párrafo, que dice: *«Los espárragos recepcionados en los centros de manipulación en fresco o industrias conserveras, se almacenan en lugares frescos, pudiéndose utilizar bandejas con agua para remojar las bases de los tallos, y mantenerlos frescos y turgentes. Los espárragos, se acondicionarán antes de las 24 horas de su recolección.»* y debe decir: *«Los espárragos recepcionados en los centros de manipulación en fresco o en las industrias conserveras, se almacenan, acondicionándolos en bandejas con agua para remojar las bases de los tallos, en hidrocóoling o cámaras frigoríficas, con objeto de mantenerlos frescos y turgentes antes de su manipulación. Los espárragos, se acondicionarán antes de las 24 horas de su recepción. Serán procesados como máximo a las 72 horas tras su recepción.»*

En esta modificación, se introducen además otros dos tipos de acondicionamiento a nivel industrial de los espárragos a la recepción: hidrocóoling y cámaras frigoríficas. Por otro lado, de cara a facilitar los controles y la certificación, se especifica que el acondicionamiento se realizará a las 24 horas de su recepción y no de su recolección. El momento exacto de recepción de los espárragos es fácilmente verificable ya que se encuentra informatizado junto con el pesaje y la trazabilidad de los lotes de recepción. El momento exacto de la recolección es muy difícil de verificar. Por otro lado, se incluye una especificación adicional: el procesamiento de los espárragos se efectuará como máximo a las 72 horas tras su recepción.

Se introduce en la redacción del nuevo Pliego de Condiciones un nuevo párrafo que incide en los autocontroles que hay que realizar de la materia prima en la recepción de los centros de manipulación en fresco o industrias conserveras. Se describen de forma pormenorizada los controles y las especificaciones de cada uno de los parámetros que son evaluados en la materia prima (morfológica y caracterización organoléptica del turión para la confirmación de la variedad autóctona, longitud máxima y mínima del turión, porción blanca de la base del tallo, evaluación del espigado de la cabeza, examinar la presencia de tierra, evaluar defectos morfológicos), con los intervalos admitidos de los parámetros y sus tolerancias. Se ha establecido esta medida de control como determinante de la calidad del producto final (espárragos frescos y espárragos en conserva).

Se elimina el último párrafo que dice: *«Las fechas límite de recolección serán fijadas por el Consejo Regulador a fin de garantizar la calidad del producto.»* Este concepto de gestión de la calidad se encuentra obsoleto, y es incompatible con la estructura actual de certificación de los Pliegos de Condiciones de una IGP.

Por último, se introduce un último párrafo, relacionado con la actividad global de control en estas fases del proceso: *«Las fases de recolección, transporte y recepción de los espárragos a los centros inscritos de manipulación en fresco o industria conservera serán objeto de control.»*

5.12. Actualización de la redacción del sub-apartado «Fase de elaboración y transformación del espárrago», sustituyendo información obsoleta, actualizando y precisando prácticas y fijando nuevos requisitos determinantes de la calidad del producto. Apartado E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

Esta modificación afecta al Pliego de Condiciones, al párrafo del sub-apartado «Fase de elaboración y transformación del espárrago» apartado **E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.**

Descripción pormenorizada de los cambios y motivo de la modificación:

La modificación se refiere a la actualización de la redacción del sub-apartado «Fase de elaboración y transformación del espárrago», que después de veinte años, se actualizan y precisan prácticas, y por otro lado se fijan nuevos requisitos determinantes de la calidad del producto.

Para la mejor estructuración del Pliego de Condiciones, se introduce una numeración E.5. del epígrafe del sub-apartado y se modifica parcialmente el título **«Fase de elaboración y transformación del espárrago»** por el siguiente: **«E.5.- Manipulación y transformación del espárrago»**.

Se sustituye *«Elaboración»* por *«Manipulación»* en el primer párrafo del encabezado del apartado, que es un término más específico cuando se habla del manejo de las hortalizas en fresco, y se actualizan ciertos procesos industriales, descritos anteriormente como manuales, contemplando además la automatización de los mismos. Así, se amplía la redacción *«...de forma manual sobre cintas transportadoras,...»* a *«...de forma manual y/ o automática sobre cintas transportadoras, con el apoyo de cortadoras automatizadas...»*.

Se introduce un nuevo párrafo dentro del apartado «Elaboración para comercialización de fresco»: *«Queda desautorizada una segunda manipulación del producto comercializado en fresco»*. La práctica del reenvasado de los espárragos frescos debe quedar desautorizada por la gran pérdida de calidad que conlleva para el producto. El espárrago es una hortaliza muy perecedera, muy frágil y delicada, con un alto riesgo de sufrir magulladuras, roturas de las cabezas del turión, además de la propia deshidratación fuera de una cadena de frío, que provoca la rápida flacidez del producto.

Se elimina el párrafo *«Los espárragos se preparan en manojos homogéneos de ½, 1 ó 2 Kg, y se colocan en cajas»*, es una información redundante, ya que la presentación se encuentra regulada en el sub-apartado **B.3.- Tipificación del producto: comercialización en fresco y en conserva.**

Se actualiza el último párrafo, donde dice: *«El Consejo Regulador controla la recepción, manipulación, presentación y expedición de los espárragos frescos, los cuales tras pasar los controles de calidad salen amparados por la Denominación»* y debe decir: *«La recepción, manipulación, presentación, etiquetado y expedición de los espárragos frescos amparados por la IGP serán objeto de control»*. El cambio es obvio bajo la nueva

estructura organizativa del Consejo Regulador, que es el Órgano de Gestión, el cual no tiene por qué ejercer labores de control.

Por último, se simplifica la redacción de las fases del proceso de «Transformación en conserva», quedando la nueva redacción de la siguiente manera:

«Las fases del proceso industrial son las siguientes: hidratación, corte de la base del tallo, lavado de los turiones, 2º corte según la altura del envase. En caso de procesos automáticos recibimos directamente las puntas cortadas a la altura del envase, continuando con el escaldado, enfriado y lavado tras escaldado, clasificación manual de los espárragos por calibre y eliminación de defectuosos, llenado manual de los espárragos en los envases, adición del líquido de cobertura (salmuera o bien aceite de oliva virgen extra, u otros), precalentamiento y cierre de envases, apertización, enfriado, almacenamiento, etiquetado/estuchado, realmacenamiento y expedición. Por otro lado, la fase de precalentamiento puede ser sustituida por un sistema de vacío. Además, se podrá omitir la fase de realmacenamiento del producto final.

En el caso del proceso de apertización, se podrá llevar a cabo tanto una esterilización como una pasteurización en medio ácido, este último método tradicional de elaboración del «Espárrago de Huétor-Tájar» en conserva».

Se efectúa una descripción más simplificada de las fases del proceso de elaboración de la conserva, para facilitar los procesos de verificación del producto, y por otro lado, actualizando las nuevas variantes de configuración del proceso industrial, entre ellas procesos automatizados, especificar tipos de líquidos de gobierno y flexibilizar el etiquetado/estuchado/expedición/realmacenamiento del producto final, que permitan ser contempladas en el nuevo Pliego de Condiciones.

Por otra parte, además de la esterilización tradicional (pH neutro) establecida en la redacción anterior, se incluye en el nuevo Pliego de Condiciones la pasteurización en medio ácido, sistema tradicionalmente utilizado en la elaboración de los espárragos trigueros silvestres y del espárrago de Huétor-Tájar en conserva (desde 1970). La pasteurización a pH ácido, proceso térmico más suave que la esterilización, ayuda a preservar la integridad y la delicada textura carnosa y flexible del «Espárrago de Huétor-Tájar», y también a estabilizar un antioxidante natural que tiene la conserva del espárrago, denominado «rutina» (quercetín-3-rutinósido), el cual presenta importantes propiedades beneficiosas para la salud.

Por último, se actualiza el último párrafo, donde dice: *«Todos los procesos de recepción, elaboración, envasado y certificación del producto final, son controlados por el Consejo Regulador, quien asigna la categoría que le corresponde según su calidad.»*, debe decir: *«Todos los procesos de recepción, elaboración, envasado, etiquetado, almacenamiento y expedición del producto final serán objeto de control»*. El cambio es obvio bajo la nueva estructura organizativa del Consejo Regulador, que es el Órgano de Gestión, el cual no tiene por qué ejercer labores de control.

5.13. Inserción de un párrafo introductorio y reestructuración de los sub-apartados del apartado F) VINCULO CON EL MEDIO.

La modificación se refiere a la inserción de un párrafo introductorio y a la reestructuración/numeración de los sub-apartados del apartado F) VÍNCULO CON EL MEDIO del Pliego de Condiciones.

Descripción sucinta y motivo de la modificación:

Se reestructuran y se numeran los sub-apartados del Vínculo con el Medio para facilitar una mejor legibilidad y su adaptación al esquema del Reglamento (UE) nº 1151/2012: características de la zona geográfica/características del producto/ relación entre ambas.

Se sustituye el apartado «*Histórico*» por «*Reputación*». Se redacta un texto introductorio al Vínculo con el Medio, en el que se describe cuál es el aspecto más importante a la hora de definir el vínculo del producto con el medio natural, a efectos del Reglamento (UE) nº 1151/2012. En esta nueva redacción del Pliego de Condiciones se establece como aspecto más determinante del vínculo del producto con el medio «varias características específicas del producto relacionables con la especificidad del entorno agroambiental», y en segundo lugar, y de forma complementaria, se relaciona con su origen, «la reputación».

5.14. Cambio del título y actualización del contenido del sub-apartado «Histórico». Apartado F) VÍNCULO CON EL MEDIO.

La modificación se refiere al cambio del título del sub-apartado «*Histórico*» por «*F.1.- Reputación*» y a la actualización de la información contenida en el mismo. Esta modificación afecta al Pliego de Condiciones, sub-apartado «Histórico» del apartado **F) VÍNCULO CON EL MEDIO**.

Descripción sucinta y motivo de la modificación:

Se sustituye el título del sub-apartado «*Histórico*» por «*F.1.-Reputación*». Se actualiza la redacción del apartado **F.1.- Reputación** (anteriormente denominado Histórico), después de actualizar información bibliográfica y científica del «Espárrago de Huétor-Tájar» en los últimos 20 años.

En la nueva redacción se introducen los antecedentes bibliográficos históricos, que refuerzan el conocimiento y la valoración que existía, ya desde la Antigüedad, de los espárragos trigueros silvestres, y su diferenciación respecto al espárrago común, espárrago de huerta o espárrago officinalis (*Asparagus officinalis* L.), que ya fue indicado en el antiguo Pliego de Condiciones. Se refuerza la información histórica de la década de 1930-40 con testimonios de agricultores de Huétor Tájar, que se encuentran publicados en bibliografía editada por el propio Consejo Regulador de la IGP «Espárrago de Huétor-Tájar» en el año 2000 (Libro «*El arte culinario del «Espárrago de Huétor-Tájar»*). Se describe a nivel de notoriedad histórica, el desarrollo del sector cooperativista esparraguero en la localidad de Huétor Tájar en la década de 1980 gracias al cultivo de esta variedad autóctona, que ha permitido consolidar a Huétor-Tájar como una de las principales zonas esparragueras de Europa. Varias publicaciones relacionadas con la repercusión socioeconómica del cultivo del «Espárrago de Huétor-Tájar» en la Zona de Producción aparecieron entre 1996 y 2003, que avalan la consideración de esta localidad granadina como «importante zona esparraguera dentro de España y Europa».

Se efectúa además, una descripción histórica de la introducción del sector conservero en Huétor Tájar en la década de 1970, en la que «Espárrago de Huétor-Tájar» fue buscado por el pionero en España en la elaboración de conservas de espárrago triguero, D. José Redondo Fúnez, por su similitud al espárrago triguero silvestre. La marca LOS MONTEROS fue la primera de España que envasó el espárrago triguero silvestre en 1970,

y posteriormente, a primeros de la década de 1980 el «Espárrago de Huétor-Tájar», por su gran similitud al espárrago triguero silvestre.

5.15. Cambio del título y actualización de contenido en el sub-apartado «Natural» (Orografía, Suelos, Clima e Hidrografía). Apartado F) VINCULO CON EL MEDIO.

La modificación se refiere al cambio del título del sub-apartado «-Natural» por «**F.2.- Características específicas de la Zona de Producción**» y a la actualización de la información contenida en el mismo y correcciones ortográficas, tipográficas y de redacción en los apartados Orografía, Suelos, Clima e Hidrografía. Se actualiza la estructura del sub-apartado en dos epígrafes (se desdobra en Factores naturales y Factores humanos), se actualiza información del epígrafe «*Factores naturales*» y se introduce un nuevo epígrafe de «Factores humanos» como elemento esencial del nuevo sub-apartado del Pliego de Condiciones «**F.2.- Características específicas de la Zona de Producción** (anteriormente denominado natural)».

Estas modificaciones afectan al Pliego de Condiciones, sub-apartado «Natural» del apartado F) VÍNCULO CON EL MEDIO.

Descripción pormenorizada de los cambios y motivo de la modificación:

Se sustituye el título del sub-apartado «Natural» por «**F.2.- Características específicas de la Zona de Producción**» de acuerdo a la nueva estructura diseñada para el nuevo apartado Vínculo con el Medio, descrita en la modificación 5.13, que permitirá una mejor legibilidad y adaptación al esquema del Reglamento (UE) nº 1151/2012.

Se actualiza la cota de altitud máxima de cultivo del espárrago en la Zona de Producción dentro del epígrafe «*Orografía*». Donde dice: «... *El cultivo se desarrolla a altitudes comprendidas entre 450 y 650 m.*», debe decir: «*El cultivo se desarrolla a altitudes comprendidas entre 450 y 1.100 m.*». Las áreas tradicionales del cultivo del espárrago dentro de la Zona de Producción de la IGP, fundamentalmente son terrenos de vega cercanos a la cuenca del río Genil y sus afluentes, con altitudes entre 450-650 m. La extensión del cultivo ha hecho que se amplíe el mismo hacia los flancos de la vega, zonas acolinadas de monte bajo, cuyas altitudes alcanzan los 1.100 m, incluidas dentro de la Zona de Producción.

Se corrigen algunos fallos tipográficos y de redacción del epígrafe «**Suelos**». Donde dice: «*La Zona de producción, se encuadra dentro del contexto...*» debe decir: «*La Zona de Producción, se encuadra dentro del contexto...*». Donde dice: «*Los suelos cultivados con el espárrago presentan texturas Franco-arcillosas y franco-arcilloso-arenosa, y en menor medida fraco-arenosa y franco-limosa...*» debe decir «*Los suelos cultivados con el espárrago presentan texturas franco-arcillosas y franco-arcillo-arenosas, y en menor medida franco-arenosas y franco-limosas...*».

Por último, en el tercer párrafo se precisa más la redacción, indicado que la pigmentación antociánica generalizada del turión (cabeza y tallo) es la consecuencia del cultivo del espárrago sobre suelos margo-calizos, típicos de la Zona de Producción, que, como característica edafológica específica, presentan bajos contenidos en fósforo y altos contenidos en magnesio. Donde dice: «*Los bajos contenidos en fósforo, así como los altos contenidos de magnesio favorece una fuerte pigmentación del turión, verde más intenso en el tallos y cabeza más morada...*» debe decir: «*Los bajos contenidos en fósforo, así*

como los altos contenidos en magnesio de los típicos suelos margo-calizos de la Zona de Producción, favorecen una fuerte pigmentación antociánica del turión (cabeza y tallo presentan tonalidades de color morado)...».

Se corrigen algunos fallos tipográficos y de redacción del epígrafe «Clima». Se corrigen en el primer párrafo fallos tipográficos y se redondean los valores de temperaturas a un decimal en lugar de dos decimales. Se sustituye la frase que dice: «...la temperatura media de 16.3 1 C, con una temperatura media en invierno de 7.14 1C y de 26.41 1C en verano.» debe decir «..., y la temperatura media de 16,3 °C, con una temperatura media en invierno de 7,1 °C y de 26,4 °C en verano.»

En el tercer párrafo se introducen aclaraciones que refuerza la descripción del elevado gradiente térmico que presenta la zona, y la relación que tiene con la reducción del espigado del turión. Se introduce al final de la frase donde dice: «...durante el día son moderadamente altas, y bajas durante la noche...» debe decir: «...durante el día son moderadamente altas, y bajas durante la noche (fuertes oscilaciones térmicas diarias, hasta 22 °C)».

Se sustituye la siguiente frase donde dice: «Las temperaturas van desde 14 1 C en el mes de marzo, hasta los 19.2 1C en el mes de junio» debe decir: «Las temperaturas medias durante la recolección van desde 14 °C en el mes de marzo hasta los 19,2 °C en el mes de junio.»

Se introduce la aclaración que la temperatura de 14 °C es temperatura media, y se corrige error tipográfico de « °C».

Se realiza una puntualización en la redacción del epígrafe «Hidrografía». Se modifica al principio del párrafo introduciendo el texto «Zona de Producción», que es más preciso, definido en el Pliego de Condiciones. Donde dice: «La zona se encuentra atravesada de Este a Oeste por río Genil...» debe decir: «La Zona de Producción se encuentra atravesada de Este a Oeste por río Genil...».

Se redacta «de novo» el epígrafe «Factores humanos», que ayuda a comprender y a vincular de forma más clara, los factores específicos de la Zona de Producción (Naturales y Humanos), con las características del producto dentro del sub-apartado de la relación causal (**F.4.- Relación causal entre factores naturales y humanos y la calidad o características del producto**).

Nueva redacción del nuevo epígrafe «Factores humanos»:

«Factores humanos

Selección del material vegetal y prácticas de cultivo

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. 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 dentro del mundo de la horticultura española de mediados del s. XX, el cual está directamente asociado a Huétor-Tájar. En la actualidad no se conoce a nivel mundial ninguna especie de espárrago cultivado, ni tradicional ni comercial, basada en un cruce botánico de esta naturaleza.

Los procesos de selección de plantas progenitoras y selección de las semillas del espárrago autóctono de Huétor-Tájar, son tradicionales de esta localidad granadina desde principios del s. XX, cuya experiencia ha pasado de padres a hijos.

Técnicas de cultivo específicas como un gran marco de plantación de la esparraguera (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.

Métodos 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 que el silvestre. El proceso más determinante del método de conservación de los espárragos trigueros es una «pasteurización en medio ácido».

5.16. Inserción de un nuevo sub-apartado «F.3.- Características específicas del producto» para adaptar el Pliego de Condiciones al nuevo Reglamento (UE) nº 1151/2012. Apartado F) VÍNCULO CON EL MEDIO.

La modificación se refiere a la inserción del sub-apartado «**F.3.- Características específicas del producto**» en el que se resumen las principales cualidades del «Espárrago de Huétor-Tájar» descritas en el apartado B) y determinantes de su calidad. Este nuevo sub-apartado es un requerimiento de los nuevos Pliegos de Condiciones para adaptarlos al Reglamento (UE) nº 1151/2012. Esta modificación afecta al apartado **F) VÍNCULO CON EL MEDIO** del Pliego de Condiciones,.

Redacción nueva:

«F.3.- Características específicas 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 silvestre (*Asparagus maritimus* Mill), de cuyo cruzamiento con *Asparagus officinalis* L. procede.*

Por otro lado, en algunas de las características de este espárrago, existe constatada una co-influencia notable de factores medioambientales y humanos (manejo del cultivo y elaboración de los productos) sobre la morfología, características organolépticas y composición fitoquímica del producto, tanto fresco como el elaborado en conserva.

Las características específicas del «Espárrago de Huétor-Tájar» inherentes a la genética particular, se pueden resumir en:

-A nivel morfológico:

- *Colores antociánicos del turión (tallo y cabeza): los colores varían en la gama: morado, bronce-morado, bronce, verde-morado o verde.*
- *Morfología del turión: cilíndrica y recta, calibres de delgados a medios (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 del turión 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.*

Todos estos caracteres morfológicos y organolépticos están presentes también en otras especies de espárragos silvestres (A. albus, A. aphyllus, A. acutifolius, A. horridus, A. maritimus, etc.) y que se conocen en el sur de España como «espárragos trigueros».

Por otro lado, las características específicas del «Espárrago de Huétor-Tájar» asociadas a factores agroambientales son:

Buena morfología del turión, cabeza bien formada, y tonalidades antociánicas o violáceas del espárrago (cabeza fundamentalmente). El manejo del cultivo y del producto por el agricultor, las buenas condiciones agroclimáticas de la zona, proporcionan una materia prima de gran calidad, un turión de gran rectitud, y con una cabeza bien formada de tonalidades violáceas.»

5.17. Inserción de un nuevo sub-apartado «F.4.- Relación causal entre factores naturales y humanos y la calidad o características del producto» para adaptar el Pliego de Condiciones al nuevo Reglamento (UE) nº 1151/2012. Apartado F) VÍNCULO CON EL MEDIO.

La modificación se refiere a la inserción del sub-apartado «F.4.- Relación causal entre factores naturales y humanos y la calidad o características del producto», que no se encontraba desarrollado de forma explícita en el antiguo Pliego de Condiciones. Este nuevo sub-apartado es un requerimiento del nuevo Pliego de Condiciones para adaptarlo al Reglamento (UE) nº 1151/2012. Se redacta de nuevo este sub-apartado aprovechando algunos párrafos del antiguo Pliego relacionados con «condiciones de cultivo», «laboreo» y «recolección». Esta modificación afecta al apartado **F) VÍNCULO CON EL MEDIO** del Pliego de Condiciones.

Redacción Nueva:

«F.4.- Relación causal entre factores naturales y humanos y la calidad o características del producto.

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

Condiciones agroambientales específicas:

Las específicas condiciones agroambientales de cultivo en la Zona de Producción, favorecen una gran rectitud del turión, proporcionando que las cabezas estén bien formadas y cerradas, con una fuerte pigmentación antociánica del turión, que se produce, por lo general, a lo largo de todo el periodo de recolección, característica por la cual el espárrago autóctono de Huétor-Tájar es también conocido como «espárrago verde-morado».

Los bajos contenidos en fósforo de los suelos margo-calizos típicos de la Vega Baja del Genil de Granada, y las amplias oscilaciones térmicas entre el día y la noche, favorecen una fuerte pigmentación antociánica del turión. 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.

Los vientos son suaves en la Zona de Producción debido a las sierras colindantes, que actúan de parapeto, lo que favorece el cultivo del espárrago, sobre todo durante la recolección, ya que no produce ladeamiento del turión durante su crecimiento, dando lugar a un turión muy recto.

Las temperaturas durante la recolección son las adecuadas para obtener un espárrago de buena calidad. Durante el día son moderadamente altas, y bajas durante la noche (fuertes oscilaciones térmicas diarias, hasta 22°C), lo que permite el crecimiento del tallo en las horas centrales del día, evitando el espigado de la cabeza del turión durante la noche. Estas fuertes oscilaciones térmicas también favorecen la aparición de la pigmentación antociánica del turión.

La alta intensidad de colores antociánicos o violáceos del turión está motivada por factores genéticos, y acentuada por factores ambientales que llegan a aumentar los niveles de unos pigmentos en la epidermis del espárrago llamados «antocianinas». Otro polifenol relacionado con los anteriores, perteneciente a la familia química de los flavonoides, conocido dentro del mundo del espárrago como «rutina» (quercetín-3-rutinósido), se encuentran en niveles muy elevados en el «Espárrago de Huétor-Tájar». La «rutina» es el responsable de los precipitados grisáceos de la conserva de espárrago, típicos en el «Espárrago de Huétor-Tájar». Pertenece a la bien conocida familia de fitoquímicos denominada «polifenoles», y actúa en el organismo como un antioxidante beneficioso para la salud.

Por otra parte, 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 específico 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 reconocida variedad local «verde morado de Huétor-Tájar», también referenciada en la bibliografía como variedad-población «Morado de Huétor».

*Este ecotipo asociado al municipio de Huétor-Tájar ha sido el resultado de un proceso de cruzamiento y de selección genética masal, dirigida por agricultores de Huétor-Tájar desde principios del s. XX. El «Espárrago de Huétor-Tájar» se considera un ecotipo filogenéticamente muy cercano a la especie *Asparagus maritimus* Mill., que se encuadra botánicamente dentro de la familia de los «espárragos trigueros», denominación tradicional del sur de España que agrupa a diferentes especies silvestres del género *Asparagus* (*A. albus*, *A. aphyllus*, *A. acutifolius*, *A. horridus*, *A. maritimus*, etc.) que forman parte de la vegetación típicamente mediterránea, y que se diferencian de forma muy notable respecto a la especie cultivada común *Asparagus officinalis* L., a la cual pertenecen los cultivares o variedades comerciales actuales que se han obtenido por todo el mundo.*

*La principal cualidad organoléptica común a las diferentes especies de espárragos trigueros silvestres es su sabor ligeramente amargo o amarguidulce, cualidad 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, la cual se considera además un biomarcador filogenético específico de esta variedad población, que no se encuentra en las variedades cultivadas del espárrago común, pertenecientes todas ellas a la especie *Asparagus officinalis* L.*

*Por la cercanía filogenética del «Espárrago de Huétor-Tájar» a la especie *Asparagus maritimus* Mill., de origen silvestre, junto a otras características comunes botánicas, organolépticas y fitoquímicas, permite que aquel 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.*

** Implantación del cultivo del espárrago y desarrollo del cultivo.*

El marco de plantación es una característica específica que presenta la variedad autóctona de Huétor-Tájar, ya que es muy longeva. Se colocan en marcos más amplios, a una distancia entre líneas que oscila entre 1,4 y 1,6 m, y a una distancia dentro del línea de 50 a 70 cm.

** Laboreo.*

En el cultivo de esta variedad la técnica del acaballonado, es importante para la obtención de una buena calidad. Consiste en el aporcado del caballón de forma progresiva a lo largo de la vida de la plantación, con ello evitamos una disminución del calibre, así como una tendencia al espigado del turión. No obstante, el acaballonado debe ser progresivo, ya que si aporcamos con excesiva cantidad de tierra la esparraguera puede presentar asfixia radicular en años húmedos. Este cuidado requiere una gran experiencia por parte del agricultor.

** Recolección.*

La recolección se realiza normalmente por la mañana temprano para evitar la insolación del producto en horas centrales del día. En la misma parcela se efectúa una primera selección eliminando turiones abiertos, torcidos, atacados por plaga, etc. Se preparan en manojos, y se colocan de forma adecuada en el vehículo de transporte, lo que requiere de unas manos expertas, para evitar la rotura de los delicados turiones durante el transporte hasta el centro de manipulación o transformación.

La recolección requiere una técnica y experiencia adecuadas, que han pasado de padres a hijos durante 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, que 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».

5.18. Eliminación de disposiciones relativas de la Estructura de Control y sustitución por nuevos sistemas de verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones. Se sustituye en el apartado G) «ESTRUCTURA DE CONTROL» por «VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES».

La modificación se refiere a la actualización de la información relativa a la autoridad competente y un enlace a su página web, en la que se recogen los datos del organismo de evaluación de la conformidad. Todo ello para adaptarse a los requerimientos del Reglamento (UE) nº 1151/2012 en relación a la verificación del Pliego de Condiciones. Se sustituye en el apartado G) «ESTRUCTURA DE CONTROL» por «VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES». Esta modificación afecta al apartado G) ESTRUCTURA DE CONTROL del Pliego de Condiciones.

5.19. Actualización del logotipo de la IGP y de la redacción del apartado H) ETIQUETADO.

La modificación se refiere a la actualización del logotipo de la IGP, y de la redacción, en la que se sustituye «Consejo Regulador» por «Órgano de Gestión», así como algunos

aspectos de los formatos de etiquetado para el material vegetal. Esta modificación afecta al apartado **H) ETIQUETADO** del Pliego de Condiciones.

Descripción sucinta y motivo de la modificación:

De forma general se sustituye «Denominación Específica» por «IGP», y «Consejo Regulador» por «Órgano de Gestión». Se añade «plántulas» en el segundo párrafo al citar el material vegetal. En el tercer párrafo se establece como único color de contraetiqueta la de color verde (Pantone 576) para el material vegetal (semillas, plántulas o garras).

Se actualiza el logotipo de la IGP, que es el siguiente:



Al final de este apartado H) se introduce un nuevo párrafo que permite aclarar en el etiquetado la naturaleza botánica del «Espárrago de Huétor-Tájar»:

“En el etiquetado, tanto de material vegetal como de los productos amparados, podrá mencionarse de forma facultativa:

«Variedad tipo espárrago triguero “Asparagus officinalis L. x Asparagus maritimus Mill.”».

5.20. Se suprime el apartado I) REQUISITOS LEGISLATIVOS

Se suprime este apartado por no ser un requisito establecido para el Pliego de Condiciones en el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

5.21. Se suprimen los gráficos (mapas).

Se suprimen los gráficos (mapas) del final del Pliego de Condiciones por no aportar información relevante.

DOCUMENTO ÚNICO

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

«ESPÁRRAGO 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» 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 amarguidulce 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:

En manojos firmemente atados, de 2 kg como máximo.

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 Ha.

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 líneo 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: amargodulce.

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 «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 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» (queretín-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