

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 NAVARRA »

Nº UE: [reservado para la UE]

DOP () IGP (X)

1. AGRUPACIÓN SOLICITANTE E INTERÉS LEGÍTIMO

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Espárrago de Navarra».

Avda. Serapio Huici, 22 Edificio Peritos

31610 Villava (Navarra)

España

Teléfono de contacto: +34 948 013045

Correo electrónico: ajuanena@intiasa.es

La agrupación solicitante representa los intereses colectivos de los productores de “Espárrago de Navarra” y es parte legítima interesada en la solicitud de modificación del Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida “Espárrago de Navarra” y promotora también de su protección.

El Consejo Regulador de la IGP “Espárrago de Navarra” es una corporación de derecho público compuesta por los productores de espárrago de Navarra, entre cuyos objetivos se encuentra el adoptar medidas dirigidas a valorizar el producto y adoptar medidas que permitan mejorar el funcionamiento del régimen de calidad de la IGP, tal y como recoge el artículo 45 del Reglamento 1151/2012.

El Consejo Regulador está oficialmente reconocido como entidad de gestión de la IGP “Espárrago de Navarra” de acuerdo con la disposición adicional primera de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de ámbito territorial supraautonómico, y tiene entre sus funciones específicas la de proponer las modificaciones del pliego de condiciones.

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. APARTADO DEL PLIEGO DE CONDICIONES AFECTADO POR LA MODIFICACIÓN

Nombre del producto

Descripción del producto

Zona geográfica

Prueba del origen

Método de obtención

- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: Requisitos legislativos nacionales; Estructura de control

4. TIPO DE MODIFICACIÓN

- 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.A. NOMBRE DEL PRODUCTO:

5.A.1. Del apartado del Pliego “A) Nombre del producto, se elimina el término “Denominación Específica” del nombre del producto porque se entiende que se trata de un error en la denominación inicial, ya que el nombre protegido es sólo “Espárrago de Navarra”. El término “Denominación Específica” corresponde al régimen de calidad previo al registro europeo cuando se registró como Indicación Geográfica Protegida.

5.B. DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

5.B.1. Del apartado B) del Pliego: Descripción del producto se sustituye el siguiente párrafo:

Espárragos obtenidos a partir de turiones o tallos carnosos de la esparraguera “Asparragus Officinalis L.” blancos, morados o verdes de las variedades Argenteuil, Ciprés, Dariana, Desto, Grolim, Juno, Steline y Thielim, tiernos frescos, sanos y limpios.

por el siguiente párrafo:

Espárragos obtenidos a partir de turiones o tallos carnosos de la esparraguera “Asparragus Officinalis L.” blancos o morados de las variedades Argenteuil, Ciprés, Dariana, Desto, Fortems, Grolim, Hercolim, Juno, Magnus, Plasenesp Steline y Thielim, y, tiernos, frescos, sanos y limpios.

Justificación de la eliminación de “o verdes”: En la redacción del Pliego se pretendió que todo el espárrago producido por las esparragueras de la zona amparada fuera susceptible de ser certificado por lo que se incluyó el espárrago verde y el morado. El objetivo del agricultor es la producción de espárrago blanco, para lo que emplea la técnica del acaballonado que caracteriza la producción de espárrago de Navarra. Si el espárrago emerge a la superficie toma una coloración inicialmente rosácea, luego morada y finalmente verde, considerándose este espárrago de peor calidad. En los años de funcionamiento del espárrago de Navarra nunca se ha certificado espárrago verde, por lo que se propone su eliminación para mantener la calidad pretendida.

Justificación de la inclusión de nuevas variedades: Desde los inicios de la IGP no se ha dispuesto de variedades autóctonas, sino que se han cultivado variedades francesas, de las ramas derivadas de Argenteuil y holandesas, de la rama del Grolim. Los comercializadores de planta de espárrago (zarpa) van seleccionando las variedades buscando variedades mejoradas y dejan de producir las variedades precursoras, por lo que el productor de espárrago de Navarra tiene dificultad para abastecerse de las plantas de las variedades amparadas.

Vista la problemática del agricultor, desde la empresa pública INTIA (Antes denominada ITG), llevan años estudiando las nuevas variedades de espárrago blanco que aparecen en el mercado para seleccionar las mejor adaptadas en el territorio amparado por la IGP. Fruto de estos estudios ya se realizó la modificación de las variedades amparadas en el año 2004. Desde entonces se ha continuado con los ensayos.

Desde el año 2010 se ha desarrollado un ensayo con distintas variedades que reúnen las características propias del espárrago de Navarra comparándolas con alguna de las variedades amparadas. En el año 2015 concluyeron los ensayos preliminares recomendando la inclusión de las variedades que se proponen. Para ello se consideró las variables, precocidad (que es interesante para la comercialización del fresco), producción media y calibre del espárrago (puesto que el precio que percibe el productor es mayor para los calibres más grandes por ser los más demandados por los consumidores) y los criterios de calidad propios del espárrago de Navarra (determinándose la presencia de defectos como yemas abiertas, tallos huecos o abiertos). Con la cosecha de 2015 se tomaron muestras de las nuevas variedades y de la variedad Grolim, como referencia de variedad amparada, y se envasaron para conserva en una de las empresas elaboradoras de espárrago de Navarra. Una vez estabilizada la conserva se hicieron análisis valorando los siguientes aspectos:

- Contenido de fibra: previamente se había hecho un barrido de características a analizar estimándose una variable importante el contenido en fibra ya que el espárrago de Navarra se caracteriza por su baja fibrosidad.
- Análisis sensoriales, para establecer si había diferencias sensoriales entre las variedades en estudio y las variedades amparadas (Grolim). No se detectaron diferencias en las catas realizadas.

Tras estos estudios se concluyó que se debía modificar el Pliego e incluir las variedades que habían dado mejores resultados que eran: Hercolim, Magnus y Fortems de la rama de las variedades holandesas, y Plasenesp de las francesas.

Las variedades se han colocado en orden alfabético, como estaban en el Pliego original.

5.B.2. Del apartado B) del Pliego: Descripción del Producto se modifica el siguiente párrafo:

En las plantaciones se autorizará hasta el 20% de variedades distintas a las autorizadas.

Quedando del siguiente modo:

En las plantaciones de cada operador se autorizará hasta el 20% de variedades distintas a las autorizadas.

Justificación de la inclusión de “de cada operador”. Se incorpora el texto “de cada operador” para que quede claro que la limitación del 20% se aplica para cada operador. Se admite este porcentaje de variedades no amparadas con el fin de que se puedan ir probando nuevas variedades que posteriormente se incluirían en el Pliego. El desarrollo de nuevas variedades se realiza por empresas que no se encuentran ubicadas en la zona de producción, por lo que es

necesario estudiar el comportamiento de esas variedades en la zona amparada, testarla previamente en campo, para ver que reúne las características propias del espárrago de Navarra, antes de iniciar una modificación del Pliego que las incluya.

5.B.3. Del apartado B) del Pliego: Descripción del Producto se modifica el siguiente párrafo:

Los espárragos de las variedades autorizadas, pueden destinarse al consumo en fresco o en conserva.

Quedando del siguiente modo:

Los espárragos de las variedades autorizadas, pueden presentarse para consumo en fresco, listos para cocinar o en conserva.

Justificación de modificación del párrafo: Se modifica el párrafo para que quede más clara la definición. El espárrago de Navarra se certifica tanto en fresco como en conserva, por lo que puede presentarse tanto para el consumo en fresco como en conserva. Dentro del espárrago que se comercializa fresco, entendiéndose como tal, que no ha sufrido un tratamiento térmico, se distingue entre los espárragos frescos y los espárragos frescos pelados, que están listos para cocinar, y que se deben comercializar en envases que permitan garantizar su frescura.

La comercialización del espárrago fresco no termina de desarrollarse, y se considera que uno de los motivos por el que los consumidores no adquieren el espárrago fresco es el desconocimiento de la forma en la que se pelan. Los últimos años se está desarrollando el mercado de productos listos para cocinar, que se comercializan en envases plásticos, al vacío y con atmosfera modificada y este sistema está funcionando bastante bien con el espárrago, por lo que se considera interesante ofertar este tipo de envases como productos certificados.

5.B.4. Del apartado B) del Pliego: Descripción del Producto se cambia el texto “extra” por “Extra”:

Categoría “extra” deben ser de calidad superior, bien formados y prácticamente rectos, con la yema muy cerrada.

por el siguiente:

Categoría “Extra” deben ser de calidad superior, bien formados y prácticamente rectos, con la yema muy cerrada.

Justificación. Se trata de una corrección ortográfica.

5.B.5. Del apartado B) del Pliego: Descripción del Producto se completa el siguiente párrafo:

“Los espárragos destinados al consumo “listos para cocinar” se presentarán pelados, admitiéndose sólo un 10% de unidades con defectos de pelado, y envasados de forma que mantengan las características de aspecto y frescura hasta el momento del consumo. Presentarán las mismas características que los espárragos frescos, a excepción del diámetro mínimo que será de 9 mm, que se corresponde con el calibre de un espárrago de 12 mm una vez pelado.”

Justificación de la introducción del párrafo: Se definen las características de los espárragos frescos pelados listos para cocinar. Se trata de espárragos con las mismas características e calidad que los espárragos frescos, por lo que se introduce la tolerancia para los defectos de

pelado. Aunque en el sistema de certificación se tenía en cuenta que para comercializar espárragos frescos pelados, al igual que ocurre con la conserva, el calibre mínimo debe ser el equivalente al diámetro mínimo, que son 12 mm, una vez pelados. Puesto que la media de pérdida de diámetro por el pelado es de 2 mm, se considera más adecuado detallarlo en el propio pliego. Se mantienen los requisitos de calibrado del espárrago fresco.

5.B.6. Del apartado B) del Pliego: Descripción del Producto se sustituye el siguiente párrafo:

“Los espárragos destinados a conserva podrán presentarse enteros o cortados, pelados o no, y serán de las categorías “extra” y “I”, envasados y esterilizados mediante el empleo de calor, en envases herméticamente cerrados.”

Por el siguiente:

“Los espárragos destinados a conserva podrán presentarse enteros, cortos o yemas, pelados o no, y serán de las categorías “Extra” y “I”, envasados y esterilizados mediante el empleo de calor, en envases herméticamente cerrados.”

Justificación del cambio de redacción: En el momento de la redacción del Pliego se consideró que para la elaboración de conserva se podrían amparar los espárragos enteros y los espárragos cortados. La Norma de Conservas Vegetales (*Orden de 21 de noviembre de 1984 de Presidencia del Gobierno por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales*) que aplica en la elaboración de la conserva de espárragos en España permite distintos tipos de corte:

- Espárragos enteros: turiones constituidos por cabeza y tallo, cuya longitud total superior a 12 cm.
- Espárragos cortos: 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 con cabeza del 25% del peso escurrido, salvo declaración de etiqueta.
- Tallos de espárragos: son aquellas piezas sin cabeza, cortados transversalmente, cuya longitud es inferior a 7 cm y superior a 1,5 cm.

Aunque legalmente se admiten todos esos tipos de corte, sólo se han certificado como espárrago de Navarra las presentaciones que contienen la yema del espárrago integra, por ser los de mayor calidad, es decir, las presentaciones: enteros, cortos y yemas. Así que se considera más adecuado dejar claro que sólo se admitirán esas presentaciones.

Se corrige de nuevo poniendo “Extra” en lugar de “extra”.

5.C. ZONA GEOGRAFICA.

5.C.1. Del apartado C) del Pliego: Zona Geográfica se elimina la siguiente frase:

Las plantaciones de espárrago ocupan una superficie de 6.523 Has de las que 4.759 corresponden a Navarra, 1.121 Has a la Rioja y 643 Has a Aragón.

Justificación de la eliminación del párrafo: El motivo de esta eliminación es que dichos datos reflejaban la superficie de las plantaciones dedicadas a la producción de espárrago, dentro de

la zona geográfica definida, en el momento en que se redactó el pliego de condiciones original. Puesto que el número de hectáreas dedicadas a la producción de espárrago varía en cada campaña, se ha considerado oportuno eliminar estos datos del pliego de condiciones.

Así pues, la supresión de este párrafo no supone una modificación de la zona geográfica definida en el pliego de condiciones, que permanece inalterada, sino la eliminación de unos datos obsoletos y que se considera que no deben figurar en el pliego de condiciones.

5.D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA:

5.D.1 Del apartado del Pliego 5) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona, se sustituye el apartado completo por un apartado que detalla de una forma más acorde con los requisitos de la certificación del espárrago de Navarra, los registros que se precisan (Registro de Plantaciones, de Comercializadores en fresco y de Industrias), los controles establecidos para verificar el cumplimiento del Pliego por parte del órgano de control y la entrega de las contraetiquetas como elemento de certificación de producto.

Justificación del cambio: Este cambio responde únicamente a la intención de ofrecer una mejor y más precisa explicación de los elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica definida y que cumple con los demás requisitos previstos en el pliego de condiciones.

La redacción anterior del pliego en este apartado era bastante vaga y no ofrecía una imagen exacta de los controles y análisis que el órgano de control efectúa para verificar el cumplimiento del pliego de condiciones.

La nueva redacción propuesta ofrece una explicación más detallada y real de los controles y análisis que efectúa el órgano de control en el marco de un procedimiento de certificación que cumple con la norma UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012 y que se encuentra acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación.

Así, se detalla el sistema de control llevado a cabo y basado en: evaluaciones en campo, realizadas en las plantaciones que producen el espárrago; inspecciones, realizadas en las instalaciones de los elaboradores; y toma de muestras y análisis durante la campaña de elaboración. El sistema se complementa con el autocontrol llevado a cabo por los propios elaboradores. Se especifica además la existencia de unos registros en los que se inscriben los operadores que participan de la obtención del producto amparado, a efectos de posibilitar la aplicación del sistema de control.

5.E. OBTENCION DEL PRODUCTO:

5.E.1. Del apartado E) del Pliego, Obtención del producto se introducen de los párrafos que aparecen en el Pliego original en el apartado Vínculo dentro de la "obtención del producto" relativos al cultivo. Párrafos que se introducen:

1) Condiciones de cultivo:

Cultivo:

Previo estudio del suelo para determinar la idoneidad del mismo para el cultivo, así como para calcular las necesidades de abonado de fondo, la implantación del espárrago se realiza vegetativamente mediante rizomas o "garras" que, provenientes

de semillero, son enterradas en línea en el terreno y cubiertas con una capa de tierra suelta de unos 8 cms.

La densidad de plantación es de 10-12.000 plantas por Ha. Con una distancia entre plantas de unos 45 cm. y unos 2-2.1 m de separación entre líneas.

Laboreo:

Preparación del caballón, labores y cuidados culturales, riego, abonado nitro-potásico y tratamientos fitosanitarios adecuados contribuyen a un perfecto desarrollo de la planta.

Recolección:

La recolección del espárrago se hace manualmente, antes que el turión llegue a emerger del caballón (cuando apunta). Se inicia en el 2º año de plantación durante 15 ó 20 días y a partir del 3º año toda la temporada. de abril a mitad de julio.

Una vez se da por terminada la recolección, la planta vegeta desarrollando los frondes y creando reservas que se acumulan en la garra. En noviembre Una vez agostada la planta se procede a la siega de los frondes y posterior descaballonado.

Justificación de la introducción de cambio de lugar del párrafo: En el anterior pliego de condiciones las operaciones realizadas en la fase de cultivo del espárrago aparecían tan sólo descritas en el apartado relativo al vínculo. Puesto que se trata de operaciones realizadas para la producción del espárrago que será destinado a su comercialización en fresco o a la elaboración de conservas, en ambos casos, amparados bajo la IGP, el primer cambio introducido consiste en mover las descripciones detalladas de estas operaciones a este apartado relativo al método de obtención, en lugar del apartado relativo al vínculo.

Así pues, las modificaciones introducidas en las condiciones de cultivo, y que se explican a continuación, se comparan con el contenido que en el anterior pliego de condiciones figuraba en el apartado F) relativo al vínculo, dentro del sub epígrafe C) “Condiciones de cultivo”.

5.E.2. Del apartado E) del Pliego, Obtención del producto, Dentro de las “Condiciones de cultivo”, se sustituye el siguiente párrafo:

Previo estudio del suelo para determinar la idoneidad del mismo para el cultivo, así como para calcular las necesidades de abonado de fondo, la implantación del espárrago se realiza vegetativamente mediante rizomas o “garras” que, provenientes de semillero, son enterradas en línea en el terreno y cubiertas con una capa de tierra suelta de unos 8 cms.

por el siguiente:

La implantación del espárrago se realiza vegetativamente mediante rizomas o “zarpas” que, provenientes de semillero, son enterradas en línea en el terreno y cubiertas con una capa de tierra suelta.

Justificación del cambio de “Garras” por “zarpas”: Se sustituye el término garras, por el de zarpas, por ser la forma en la que se refieren, los agricultores de la zona al material vegetal de propagación.

Justificación del cambio de redacción: Se trata de una descripción de la manera en la que se realiza la implantación del cultivo. El espesor de la capa de tierra que se coloca sobre la zarpa no es determinante en la calidad final del producto, sino que dependerá de la maquinaria agrícola de la que disponga el operador.

5.E.3. Del apartado E) del Pliego, Obtención del producto, dentro de las “Condiciones de cultivo”, se sustituye el siguiente párrafo:

La densidad de plantación es de 10-12.000 plantas por Ha. con una distancia entre plantas de unos 45 cm. y unos 2-2.1 m de separación entre líneas.

por el siguiente:

La densidad de plantación es variable entre 7.000 y 12.000 plantas por hectárea. para cultivos en secano pudiendo darse mayores densidades, hasta las 22.000 plantas por hectárea, para cultivos en regadío o secanos húmedos, en los que se busca una mayor producción los primeros años de cultivo.

Justificación del cambio de redacción del párrafo: La densidad de plantación influye en la producción de la parcela, pero no en la calidad del espárrago recolectado. Si se decide plantar a densidades altas los primeros años la producción es algo mayor, pero se reduce la vida útil de la esparraguera. Si la densidad es menor, el coste de inversión es más bajo, como también la producción de los primeros años y normalmente se alargará la vida de la esparraguera. Por eso se ha considerado más adecuado dejar un rango abierto, de modo que sea el productor quién decida la densidad.

Por otro lado, la distancia entre líneas va a depender de la maquinaria de la que disponga el productor, no siendo este un parámetro que afecte a la calidad del espárrago obtenido. La distancia entre plantas se determinará en función de la densidad que se desee obtener, que como ya se ha indicado no es un factor que afecte a la calidad del espárrago obtenido sino a la producción y duración de la vida útil de la esparraguera.

5.E.4. Del apartado E) del Pliego, Obtención del producto, dentro de las “Condiciones de cultivo”, se sustituye el siguiente párrafo:

Preparación del caballón, labores y cuidados culturales, riego, abonado nitro-potásico y tratamientos fitosanitarios adecuados contribuyen a un perfecto desarrollo de la planta.

por el siguiente:

Preparación del caballón, labores y cuidados culturales, riego, abonado y tratamientos fitosanitarios adecuados contribuyen a un perfecto desarrollo de la planta.

Justificación del cambio de redacción del párrafo: Las técnicas de cultivo deberán ser las adecuadas y conforme a la legislación vigente. En el momento de la redacción del Pliego el abonado nitro-potásico era el habitual pero hoy en día existe un amplio abanico de posibilidades de abonado, algunas de ellas más adecuadas para el espárrago y más respetuosas con el medio ambiente, como los abonos orgánicos por lo que se cree más adecuado dejarlo abierto a la elección del productor.

5.E.5. Del apartado E) del Pliego, Obtención del producto, dentro de las “Condiciones de cultivo”, se sustituye el siguiente párrafo:

La recolección del espárrago se hace manualmente, antes que el turión llegue a emerger del caballón (cuando apunta). Se inicia en el 2º año de plantación durante 15 ó 20 días y a partir del 3º año toda la temporada, de abril a mitad de julio.

por el siguiente

La recolección del espárrago se hace manualmente, antes que el turión llegue a emerger del caballón (cuando apunta). Se inicia en el 2º año de plantación durante 15 ó 20 días y a partir del 3º año toda la temporada.

Justificación del cambio de redacción del párrafo: Se eliminan los meses en los que se recolecta porque la introducción de variedades algo más precoces y la colocación de plástico negro sobre el caballón hacen que en algunas zonas se inicie algo antes la recolección y por tanto también finalice antes.

La práctica habitual es iniciar la recolección en el momento en el que emergen los primeros espárragos, que dependerá del clima del año en curso, y finalice cuando la calidad del espárrago obtenido no es la adecuada, que habitualmente coincide con los primeros calores fuertes del verano.

5.E.6. Del apartado E) del Pliego, Obtención del producto, dentro de las “Condiciones de cultivo”, se sustituye el siguiente párrafo:

Una vez se da por terminada la recolección, la planta vegeta desarrollando los frondes y creando reservas que se acumulan en la garra. En noviembre se procede a la siega de los frondes y posterior descaballonado.

por el siguiente:

Una vez se da por terminada la recolección, la planta vegeta desarrollando los frondes y creando reservas que se acumulan en la zarpa. Una vez agostada la planta, se procede a la siega de los frondes. Y posteriormente se prepara de nuevo el caballón.

Justificación del cambio: Se vuelve a sustituir el término “garra” por “zarpa”, por ser el término empleado por los agricultores.

Se elimina que tenga que ser en noviembre la siega de los frondes porque se debe realizar cuando las condiciones del suelo son adecuadas y el fronde esté ya agostado. Normalmente será en el mes de noviembre, pero en años más lluviosos no estará todavía agostada y las condiciones del suelo, que estará muy húmedo, no serán las adecuadas para entrar a cortar los frondes, por lo que tendrá que realizarse más tarde.

5.E.7. Del apartado E) del Pliego, Obtención del producto, se introduce el siguiente texto:

2. Elaboración de conserva

Justificación de la introducción del texto: Al trasladar el texto de las condiciones de cultivo a la obtención del producto es necesario dividirlo en apartados de manera que quede más claro lo que se describe a continuación.

5.E.8. Del apartado E) del Pliego, Obtención del producto, se elimina el siguiente párrafo:

“Los espárragos de las variedades autorizadas, procederán de parcelas inscritas. La recolección se realizará manualmente, con esmero, procurando evitar la rotura y desecación de los turiones.”

Justificación de la eliminación del párrafo: Se elimina por considerarse una redundancia sobre los párrafos anteriores. Ya se ha indicado que las parcelas serán las inscritas, que las variedades serán las autorizadas, que la recolección es manual, por lo que no se cree necesario mantenerlo.

5.E.9. Del apartado E) del Pliego, Obtención del producto, se elimina el siguiente párrafo:

El transporte a las industrias será el adecuado y se atenderá a lo establecido por el Consejo para la campaña correspondiente”

Justificación de la eliminación del párrafo: El párrafo estaba redactado para tener en cuenta las Normas de Campaña que se publicaban anualmente por parte del Consejo Regulador del espárrago de Navarra. Desde que se ha implantado un sistema de certificación, estas Normas no se publican, por lo que este párrafo carece de sentido.

El espárrago blanco es un producto que se deshidrata fácilmente, si el transporte no es adecuado, el espárrago no llegará en buenas condiciones a las empresas y en el proceso de selección de materia prima no se admitirá.

5.E.10. Del apartado E) del Pliego, Obtención del producto, dentro del apartado 2. Elaboración de conserva, se sustituye el siguiente párrafo:

“Escaldado o blanqueo.- Consiste en la inmersión del producto en agua caliente o vapor a 87-95 °C, tiene por objeto la eliminación de gases, la inhibición actividad enzimática, la limpieza del producto y la disminución del número de microorganismos”.

Por el siguiente:

Escaldado o blanqueo.- Consiste en la inmersión del producto en agua caliente o vapor, tiene por objeto la eliminación de gases, la inhibición de la actividad enzimática, la limpieza del producto y la disminución del número de microorganismos.

Justificación del cambio en la redacción: Se elimina el valor de la temperatura en el proceso de escaldado porque es un error en la redacción inicial, puesto que se puede escaldar con vapor o agua no tiene sentido limitar las temperaturas.

5.E.11. Del apartado E) del Pliego, Obtención del producto, dentro del apartado 2. Elaboración de conserva, se sustituye el siguiente párrafo:

Llenado: Se utilizan botes o latas de hojalata o frascos de cristal, una vez introducido el producto y pesado, el llenado se termina con la adición de líquido de gobierno.

por el siguiente:

Llenado: Se utilizan envases adecuados al tratamiento térmico posterior, una vez introducido el producto y pesado, el llenado se termina con la adición de líquido de gobierno.

Justificación del cambio de redacción: Se considera más adecuado admitir todo tipo de envases que soporten el tratamiento térmico posterior que asegurará la conservación del espárrago. En el momento de la redacción del pliego se empleó el término general “botes” y

también los envases de hojalata y frascos de cristal que eran los envases habituales en esa época. Continuamente van apareciendo en el mercado envases de materiales más ligeros, como el aluminio, que soportan perfectamente el tratamiento de esterilización térmica.

5.E.12. Del apartado E) del Pliego, Obtención del producto, dentro del apartado 2. Elaboración de conserva, se sustituye el siguiente párrafo:

Creación de vacío en el interior del envase: Es una operación esencial ya que se elimina el aire del envase antes de cerrarlo, disminuyendo la posibilidad de oxidaciones que ocasionan pérdidas de vitaminas y elementos nutritivos.

Por el siguiente:

Creación de vacío en el interior del envase: Es una operación opcional mediante la que se elimina el aire del envase antes de cerrarlo, disminuyendo la posibilidad de oxidaciones que ocasionan pérdidas de vitaminas y elementos nutritivos.

Justificación del cambio de redacción: Se ha considerado más adecuado que la creación del vacío en los envases sea opcional.

Normalmente la creación de vacío se realiza mediante la adición de líquido de gobierno caliente al envase, que ya contiene el espárrago pelado y escaldado, y que se cierra a continuación.

Si bien se trata de un proceso recomendable, en aquellas industrias en las que transcurre bastante tiempo desde que se añade el líquido de gobierno y se cierra el envase, hasta la esterilización, es más seguro sanitariamente que el líquido de gobierno se adicione en frío, aunque suponga que no produzcan vacío.

Una retención de producto a temperatura alta provocaría un importante crecimiento de microorganismos termófilos que podrían dar problemas de conservación. Por lo tanto, en empresas en las que transcurre bastante tiempo desde que se envasa el espárrago hasta que se esteriliza, se recomienda llenar los envases con líquido de gobierno frío.

5.E.13. Del apartado E) del Pliego, Obtención del producto Dentro del apartado 2. Elaboración de conserva, se sustituye el siguiente párrafo:

Esterilización: Tiene por objeto la destrucción total de microorganismos del producto enlatado. Los envases una vez cerrados se calientan en vapor de agua o en agua caliente o en una mezcla de aire - vapor de agua u otros sistemas de calentamientos autorizados, durante un tiempo a una temperatura y presión determinadas.

Por el siguiente.

Esterilización: Es un tratamiento térmico, al que se somete el envase de espárrago una vez cerrado, por el que se destruyen o inactivan todas las formas de vida de los microorganismos capaces de producir alteraciones en los alimentos en condiciones normales de almacenamiento. El tratamiento térmico deberá ser suficiente para asegurar la esterilidad comercial del envase.

Justificación del cambio de redacción: Se incluye una descripción más precisa de lo que es la “esterilización térmica” y se añade el requisito de que el tratamiento térmico deberá ser suficiente.

Dentro del control realizado a las industrias inscritas se considera un punto crítico la esterilización térmica, estando establecido como uno de los requisitos de la entidad de

control que el tratamiento térmico aplicado sea suficiente para asegurar la esterilidad comercial. Se considera importante dejarlo claro en el Pliego.

5.E.14. Del apartado E) del Pliego, Obtención del producto Dentro del apartado 2. Elaboración de conserva, se sustituye el siguiente párrafo:

Enfriado: Una vez concluido el tratamiento térmico, se enfrían las latas con la máxima rapidez a fin de prevenir el sobre calentamiento de los alimentos.

Por el siguiente.

Enfriado: Una vez concluido el tratamiento térmico, se enfrían los envases con la máxima rapidez a fin de prevenir el sobre calentamiento de los alimentos.

Justificación del cambio de redacción: Se cambia el término “las latas” por “los envases” para que quede claro que afecta a todo tipo de envases sometidos a la esterilización.

5.E.15. Del apartado E) del Pliego, Obtención del producto, se incorpora el siguiente párrafo:

3. Comercialización en fresco:

En el caso de los comercializadores en fresco, las fases de elaboración del producto son similares a las de la conserva en el caso de la recepción y el lavado. Continúa con el pelado, sólo para el espárrago listo para cocinar. Y finaliza con la clasificación y el envasado, de manera que el contenido de cada envase cumpla con los requisitos del presente Pliego.

Los espárragos listos para cocinar, una vez pelados, se envasarán y almacenarán hasta el momento del consumo en condiciones adecuadas para mantener las características de frescura.

Justificación de la introducción del texto: Se considera necesario incorporar este párrafo para que de alguna manera quede reflejado el proceso que sigue el espárrago en los comercializadores en fresco. Aunque las características del producto envasado en fresco se detallan en el apartado de “descripción del producto” en ninguna parte del Pliego se indicaba el proceso que sigue el espárrago para su comercialización en fresco.

Se destaca que el espárrago fresco, listo para cocinar, deberá envasarse y almacenarse hasta el momento de su consumo de forma que mantenga las condiciones adecuadas. Aunque en el momento actual la comercialización de esta presentación es en bandejas termoselladas con atmósfera modificada o al vacío, no define que tenga que ser así la forma de envasado porque se trata de una forma de comercialización que tiene muchas aplicaciones y está en continuo desarrollo, apareciendo numerosos tipos de films en el mercado que pueden ser aptos para la comercialización del espárrago.

5.E.16. Del apartado E) del Pliego, Obtención del producto, se elimina el siguiente párrafo:

Todos los procesos de recepción, elaboración, envasado y certificación del producto final son controlados por el Consejo Regulador quien asigna al mismo la categoría que le corresponde según su calidad.

Justificación de la eliminación: Se elimina este párrafo porque en el apartado de prueba de origen ya queda claro que todos los procesos de elaboración están incluidos dentro del control.

En el actual modelo de certificación no es el Consejo Regulador quien asigna la categoría que corresponde a cada envase (calificación del producto) sino que es responsabilidad del elaborador. La entidad de control certificará que cumple con el pliego de condiciones.

5.F. VINCULO:

5.F.1. Como se ha explicado anteriormente, la descripción detallada de las operaciones de cultivo, que se indican en el Pliego, se ha movido del apartado del vínculo al apartado relativo al método de obtención, para adecuarse mejor a la regulación del pliego de condiciones que prevé el artículo 7(1) del «Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios».

En consecuencia, el siguiente sub apartado del vínculo:

c) Condiciones de cultivo:

Cultivo:

Previo estudio del suelo para determinar la idoneidad del mismo para el cultivo, así como para calcular las necesidades de abonado de fondo, la implantación del espárrago se realiza vegetativamente mediante rizomas o “garras” que, provenientes de semillero, son enterradas en línea en el terreno y cubiertas con una capa de tierra suelta de unos 8 cms.

La densidad de plantación es de 10-12.000 plantas por Ha. con una distancia entre plantas de unos 45 cm. y unos 2-2.1 m de separación entre líneas.

Laboreo:

Preparación del caballón, labores y cuidados culturales, riego, abonado nitro-potásico y tratamientos fitosanitarios adecuados contribuyen a un perfecto desarrollo de la planta.

Recolección:

La recolección del espárrago se hace manualmente, antes que el turión llegue a emerger del caballón (cuando apunta). Se inicia en el 2º año de plantación durante 15 ó 20 días y a partir del 3º año toda la temporada, de abril a mitad de julio.

Una vez se da por terminada la recolección, la planta vegeta desarrollando los frondes y creando reservas que se acumulan en la garra. En noviembre se procede a la siega de los frondes y posterior descaballonado.

Se sustituye por el siguiente:

c) Humano:

Las condiciones de cultivo descritas en el apartado E) constituyen otro elemento que influye en el carácter específico y calidad del producto.

Gracias al saber hacer de los agricultores de la zona, fruto de una tradición desarrollada a través de varias generaciones, la plantación, laboreo y

recolección son realizadas con gran esmero y en el momento óptimo para cada labor. La recolección manual del fruto, directamente desde la planta, en el momento óptimo, antes que el turión llegue a emerger del caballón, repercute en la calidad del producto final.

Una muestra de la importancia del cultivo del espárrago de Navarra es la celebración, en Navarra, de las “Primeras jornadas regionales del espárrago” en 1969, en la que se debatió sobre la problemática técnico – agronómica del cultivo del espárrago.

Justificación del cambio: Se trata ésta de una mera modificación de redacción que no afecta al vínculo entre las características del producto y el medio geográfico. Efectivamente, se mantiene inalterada la redacción del vínculo histórico y el vínculo natural, mientras que a los factores humanos que intervienen en la fase de cultivo se le da una redacción más apropiada para este apartado del pliego de condiciones; dejando las explicaciones detalladas de estas operaciones para el apartado relativo al método de obtención.

Se justifica esta modificación en la conveniencia de adaptarse mejor a la descripción de los distintos apartados del pliego de condiciones que prevé el artículo 7(1) del «Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios».

Se incorpora, como dato, la celebración de las “Primeras jornadas regionales del espárrago”. Desde el año 1900 existen documentos, en publicaciones sobre todo de ámbito local que, con carácter formativo, detallan los requisitos del cultivo del espárrago de Navarra. Dado el interés del cultivo y los problemas que atravesaba, se organizaron unas jornadas en 1969 en las que se debatió durante varios días, sobre las características del cultivo, su problemática y las posibles soluciones.

5.F.2. Dentro del apartado F) del Pliego se modifica y desarrolla la redacción del apartado a) “Reputación” del Vínculo en el siguiente párrafo:

El cultivo del espárrago en la ribera del río Ebro ha sido tradicional, inicialmente llevada a cabo en pequeñas explotaciones familiares en las que se practicaban técnicas peculiares en su cultivo, que han ido transmitiéndose a lo largo de generaciones a la vez que han ido depurándose con el el paso del tiempo.

Por el siguiente:

La calidad y la reputación de la que hoy goza el espárrago de Navarra, fundamentos en los que se basa el registro de esta Indicación Geográfica Protegida, son el fruto del trabajo de agricultores que han cultivado el espárrago en la ribera del río Ebro de forma tradicional, inicialmente llevada a cabo en pequeñas explotaciones familiares en las que se practicaban técnicas peculiares en su cultivo, que han ido transmitiéndose a lo largo de generaciones a la vez que han ido depurándose con el paso del tiempo.

Justificación de la modificación: Se modifica la redacción del párrafo incidiendo en la reputación del espárrago de Navarra como un factor fundamental en el registro de la IGP. El espárrago de Navarra es una de las marcas de calidad diferenciada más reconocidas por los consumidores españoles.

5.F.3. Dentro del Pliego, en el apartado F) Vínculo, se modifica la redacción del apartado a) Reputación en el siguiente párrafo:

Mención bibliográfica a este producto se encuentra en las páginas 373 y 374 de “El Practicón”, tratado compendio de cocina, escrito en 1893 y que constituyó un verdadero compendio de la cocina internacional.

Por el siguiente:

Mención bibliográfica al espárrago de Navarra se encuentra en “el Practicón”, tratado completo de cocina, escrito en 1893 por Angel Muro y que constituyó un verdadero compendio de la cocina internacional. Al referirse a los espárragos menciona los espárragos de Navarra como de una calidad superior.

Justificación de la modificación: Se elimina el detalle de las páginas en las que hace referencia el libro porque dependiendo de la edición se modifica la paginación del libro por lo que no es una referencia correcta. Se ha concretado el nombre del autor, así como la mención que se hace en la publicación.

5.F.4. Dentro del Pliego, en el apartado F) Vínculo, se modifica la redacción del apartado a) Reputación en el siguiente párrafo:

El Decreto Foral 52/86 de 14 de febrero, de la consejería de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, autorizó con carácter provisional la Denominación Específica “Espárrago de Navarra”.

Por el siguiente:

Con el fin de proteger el nombre que ya tenían los espárragos de Navarra en el año 1.986, mediante la Orden Foral 52/86 de 6 de octubre, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, se autorizó con carácter provisional la Denominación Específica “Espárrago de Navarra”.

Justificación de la modificación: Se introduce el año en el que se publicó por primera vez el Reglamento del espárrago de Navarra con el fin de resaltar que desde 1.986 goza de reconocimiento regional. Puesto que en ese año ya se consideraba un producto con la suficiente reputación como para otorgarle la categoría de “Denominación Específica”. En la década de 1970 comenzó a tener problemas de comercialización el espárrago de Navarra, al empezar las importaciones de espárrago de otros países con menores costos de producción, suponiendo una bajada del precio que percibía el agricultor y un descenso en la superficie cultivada, esto animó a los productores al impulso de una marca de calidad para intentar proteger y diferenciar su producción que culminó con la publicación del Reglamento a nivel nacional.

5.F.5. Dentro del Pliego, en el apartado F) Vínculo se introducen dos párrafos al final del apartado a) Reputación:

La forma tradicional de cultivo y posterior manejo en las empresas amparadas le han otorgado una reputación a lo largo de los años de manera que es una de las marcas más reconocidas a nivel nacional.

El consumidor percibe el espárrago de Navarra como un producto de calidad diferenciada. En un estudio de mercado realizado por la consultora ACNielsen, en 1997, para el que se contó con un panel de 546 consumidores españoles de fuera de la zona geográfica amparada por el espárrago de Navarra, un 42% conocía los

espárragos de Navarra, valorando especialmente la calidad global y los aspectos organolépticos.

Justificación de la modificación: Se introduce estos párrafos para aportar más datos de la reputación del espárrago de Navarra. A partir de la constitución del Consejo Regulador en 1986 se realizaron diferentes campañas de promoción, el estudio de mercado al que se hace referencia se realizó para valorar la efectividad de una de las campañas. El conocimiento del consumidor de la marca “Espárrago de Navarra” era amplio, puesto que un 42% de conocimiento de una marca de otra región, puesto que no se realizó en la zona amparada, es un dato muy importante. La percepción del consumidor lo asociaba con un espárrago blanco con un sabor diferenciado.

5.G. ESTRUCTURA DE CONTROL:

5.G.1. Dentro del Pliego se sustituye el punto completo que describe la estructura del Consejo Regulador, que es la entidad de gestión de la IGP Espárrago de Navarra, por un punto que describe la entidad de control que es INTIA.

Justificación del cambio: El motivo es que en este apartado relativo a la estructura de control del anterior pliego de condiciones figuraba un contenido, improcedente a estos efectos, consistente en una descripción de la estructura, competencias y funciones de órgano de gestión de esta IGP, según la legislación nacional. Se suprime ese texto y se introducen, en su lugar, los datos del órgano de control que lleva a cabo la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de conformidad con lo previsto en el art. 37(1)(b) del «Reglamento (UE) nº 1151/2012, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios».

5.H. ETIQUETADO:

5.H.1. Dentro del apartado H del Pliego, Etiquetado, Se sustituye el siguiente párrafo:

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurarán obligatoriamente, en ellas, la mención: Denominación Específica “Espárrago de Navarra”.

por el siguiente:

Las etiquetas comerciales empleadas para el etiquetado de espárrago de Navarra, deberán ser comunicadas al Consejo Regulador.

En las etiquetas comerciales figurará obligatoriamente la mención: Indicación Geográfica Protegida “Espárrago de Navarra”.

Justificación del cambio: Con esto, en primer lugar, se suprime el requisito de aprobación de las etiquetas comerciales por parte del Consejo Regulador y se sustituye por la necesidad de la comunicación de las etiquetas comerciales. La justificación de esta modificación es que, de acuerdo de la legislación nacional actualmente vigente (artículo 17.h.4º de la «Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico» y artículo 13 del «Real Decreto 267/2017, de 17 de marzo, por el que se desarrolla la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, y por el que se desarrolla la

Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria»), el Consejo Regulador no ejerce una función de aprobación de etiquetas comerciales, sino que tiene la capacidad de establecer los requisitos mínimos que éstas deben cumplir; así como de realizar una revisión de las mismas, que son comunicadas por los operadores, a efectos de verificar que cumplen con los requisitos mínimos establecidos y que, en caso de que se utilice la misma marca o presentación para espárragos acogidos a la IGP y espárragos no acogidos, existen elementos suficientes para diferenciar claramente su calificación y procedencia, a fin de evitar confusión en los consumidores. En caso de que, realizada esta revisión, el Consejo Regulador tenga opinión negativa, remitirá sus observaciones a la autoridad competente para la emisión de su informe.

En segundo lugar, se modifica la obsoleta mención de “Denominación Específica” por la de “Indicación Geográfica Protegida”, que se corresponde con la figura de calidad bajo la cual está reconocido este producto. “Denominación Específica” era una mención prevista, para productos distintos del vino, en la antigua «Ley 25/1970, de 2 de diciembre, de Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes», que hoy se encuentra derogada. Dicha mención no está actualmente regulada ni en uso y es por ello que resulta necesaria esta modificación.

Como consecuencia de lo anterior, se modifican también las imágenes de ejemplares de contraetiqueta y logotipo de la IGP reproducidos en este apartado del pliego de condiciones a los solos efectos de sustituir “Denominación Específica” por “Indicación Geográfica Protegida”.

5.I. REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES:

5.I.1. Dentro del apartado I del Pliego, Requisitos legislativos nacionales se sustituye la siguiente relación:

- *Ley 25/ 1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.*
- *Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el reglamento de la Ley 25/1970.*
- *Decreto Foral 52/86 de 14 de febrero, por el que se autoriza con carácter provisional la Denominación Específica "Espárrago de Navarra".*
- *Orden Foral de 6 de octubre de 1986, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica "Espárrago de Navarra" y su Consejo Regulador.*
- *Orden de 3 de marzo de 1987, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Específica "Espárrago de Navarra" y su Consejo Regulador.*
- *Orden de 13 de julio de 1993, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica "Espárrago de Navarra" y su Consejo Regulador.*

Por la siguiente:

- *Orden de 21 de noviembre de 1984 de Presidencia del Gobierno por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.*

Justificación del cambio: El motivo es que todas las referencias legislativas antes citadas ya no se encuentran en vigor al haber sido derogadas.

Pese a que este apartado relativo a los requisitos legislativos nacionales ha dejado de ser obligatorio con el «Reglamento (UE) nº 1151/2012, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios», se mantiene el mismo para recoger la referencia a la Orden de 21 de noviembre de 1984 de Presidencia del Gobierno por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales, por ser una norma específica que resulta de aplicación para el «Espárrago de Navarra» en conserva.

DOCUMENTO UNICO

DOP () IGP (X)

1. NOMBRE:

“ESPARRAGO DE NAVARRA”

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAIS:

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 el nombre indicado en el punto 1.

El espárrago de Navarra se obtiene a partir de espárragos de las variedades amparadas cultivados en las plantaciones inscritas.

Los espárragos son turiones o tallos carnosos de la esparraguera “*Asparragus Officinalis L.*” blancos o morados de las variedades Argenteuil, Ciprés, Dariana, Desto, Fortems, Grolim, Hercolim, Juno, Magnus, Plasenesp Steline y Thielim, tiernos, frescos, sanos y limpios.

En las plantaciones de cada operador se autorizará hasta el 20% de variedades distintas de las autorizadas.

Los espárragos se presentan frescos, envasados listos para cocinar o en conserva. Se ha fijado su longitud, diámetro y categoría, conforme a las normas previstas por la normativa general, limitando el calibre mínimo en fresco a 12 mm y en conserva o envasado listo para cocinar a 9 mm.

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

La materia prima del “Espárrago de Navarra” son los espárragos de la especie *Asparragus Officinalis L.*” procedentes exclusivamente de la zona geográfica definida.

Los espárragos destinados al consumo en fresco deberán presentarse enteros, con aspecto y olor frescos, sanos, exentos de magulladuras y ataques de insectos o roedores, limpios y escurridos después del lavado.

Los espárragos listos para cocinar se presentarán pelados y envasados de manera que mantengan sus características de frescura.

Los espárragos destinados a conserva podrán presentarse enteros, cortos o yemas, pelados o no, y serán de las categorías “extra” y “I”, envasados y esterilizados mediante el empleo de calor, en envases herméticamente cerrados.

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

Todas las fases de la producción y elaboración deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

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

Los espárragos se comercializarán en fresco, envasados listos para cocinar o en conserva.

En cualquier caso el contenido de cada unidad de venta será homogéneo y no contendrá nada más que espárragos de la zona de producción, de las variedades autorizadas, y de la calidad y el calibre correspondiente a la misma categoría comercial.

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

En las etiquetas comerciales figurará la mención “Espárrago de Navarra”, así como el logotipo oficial de la IGP reproducido a continuación:



Además, los envases del producto amparado irán provistos de contraetiquetas de garantía numeradas unitariamente que serán colocadas en la empresa inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas. Estas contraetiquetas serán expedidas y controladas por el Consejo Regulador (órgano de gestión de la DOP), y se pondrán a disposición, de forma no discriminatoria, de todos los operadores que las soliciten que cumplan con el Pliego de Condiciones. A continuación, se reproduce un ejemplar de contraetiqueta:



Las distintas formas de presentación del producto amparado, en fresco, listo para cocinar y en conserva, se identificarán por medio de menciones al efecto en su etiquetado.

4. DESCRIPCION SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA:

La zona de producción está integrada por 263 municipios que abarcan la mitad sur de Navarra y las zonas colindantes de Aragón y La Rioja, todos ellos en el valle medio del río Ebro.

La zona de elaboración coincide con la zona de producción.

5. VINCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA:

El vínculo entre la zona geográfica y el “espárrago de Navarra” se basa en la calidad y reputación del producto debidas a las características que aporta la zona geográfica y la forma en la que se produce.

5.1. Carácter específico del producto:

El espárrago de Navarra, es un espárrago de escasa fibrosidad, como resultado de la climatología y condiciones edáficas de la zona donde se produce, en especial, por el contraste de temperaturas entre el día y la noche en la época de recolección.

El espárrago de Navarra, es un espárrago blanco, por la forma tradicional de cultivo, aportando tierra sobre la zona de crecimiento del espárrago, para impedir que entre en contacto con la luz.

5.2. Carácter específico de la zona geográfica.

Las condiciones edáficas y climatológicas de la zona amparada son determinantes en la calidad del espárrago de Navarra.

La orografía, con un relieve de suaves ondulaciones, que oscilan entre 200 y 600 m de altitud. Los suelos franco-arcillosos y franco-arcillo-arenosos y en menor medida franco-arenosa, y ligeramente básicos. El clima mediterráneo templado, con oscilaciones térmicas entre la noche y el día. Y la situación en la ribera del Rio Ebro y sus afluentes Ega, Arga, Aragón, Leza y Cidacos. Le confieren las características diferenciales a la materia prima, produciendo un espárrago de una elevada calidad.

La forma tradicional del cultivo del espárrago en la zona amparada, con la elaboración del caballón, así como la forma de manipular el espárrago, fruto de la tradición en la zona amparada, le confieren las características finales al espárrago de Navarra.

5.3. Cómo influye el carácter específico de la zona geográfica en el carácter específico del producto.

Las características del espárrago de Navarra están determinadas por la zona geográfica en la que se cultiva. Pese a que se enmarca dentro de un clima mediterráneo templado, las oscilaciones térmicas entre el día y la noche, disminuyen la producción de espárrago, pero le confieren una menor fibrosidad. Las características de los suelos influyen en el desarrollo de los turiones, ralentizando en cierta medida su credimiento, pero con un efecto positivo sobre su calidad.

La forma tradicional de cultivo, preparando el caballón, y su recolección en cuanto emerge, permite obtener un espárrago blanco, característico de la IGP Espárrago de Navarra. El manejo en tanto en la industria conservera, como en el envasado para fresco por los comercializadores, fruto de la experiencia, permite obtener un producto final de una elevada calidad.

La forma tradicional de cultivo y posterior manejo en las empresas amparadas le han otorgado una reputación a lo largo de los años de manera que es una de las marcas más reconocidas a nivel nacional.

Una muestra de la importancia del cultivo del espárrago de Navarra es la celebración, en Navarra, de las “Primeras jornadas regionales del espárrago” en 1969, en la que se debatió sobre la problemática técnico – agronómica del cultivo del espárrago.

El consumidor percibe el espárrago de Navarra como un producto de calidad diferenciada. En un estudio de mercado realizado por la consultora ACNielsen, en 1997, para el que se contó con un panel de 546 consumidores españoles de fuera de la zona geográfica amparada por el espárrago de Navarra, un 42% conocía los espárragos de Navarra, valorando especialmente la calidad global y los aspectos organolépticos.

Son numerosas las fuentes que citan el espárrago de Navarra como un producto reconocido. Siendo una de las menciones bibliográfica más antiguas la que se encuentra “El Practicón”, tratado completo de cocina, escrito en 1893 y que constituyó un verdadero compendio de la cocina internacional, en el que se mencionan los espárragos de Navarra.

La calidad del espárrago de Navarra se reconoce desde hace años. Mediante una Orden Foral de 14 de febrero del 1986, se aprobó de forma provisional el Reglamento del Consejo Regulador del Espárrago de Navarra, dando el reconocimiento al producto protegido.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/pcesparragonavarra22020scc_tcm30-539985.pdf