

- b) Tolleranze di calibro: 10 % in numero o peso di turioni non conformi, per una differenza massima di 1 cm di lunghezza o di 2 mm di diametro, ai calibri indicati e ai requisiti ad essi applicabili a norma del regolamento (CE) n. 2377/1999.

Possono essere commercializzati allo stato fresco o in conserva.

- 4.3. *Zona geografica*: ubicata nella parte occidentale della provincia di Granada sulla Vega, sulla baia del fiume Genil, fra la Cordillera Subbética al nord e la Cordillera Penibética al sud. Comprende i territori municipali di Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar y Villanueva de Mesías. Estensione: 78 000 ha.

- 4.4. *Prova dell'origine*: la produzione e la selezione della semente hanno luogo a cura degli agricoltori della zona, in piantagioni registrate sotto il controllo del consiglio regolatore. Le sementi e le plantule vengono conservate in vivai ubicati nella zona di produzione. La produzione e la commercializzazione del materiale vegetale si trovano sotto il controllo del consiglio, dal quale ricevono la qualifica. Le piantagioni di asparagi si trovano nella zona di produzione e sono iscritte nel registro delle piantagioni. Le pratiche di coltivazione, raccolto e trasporto degli asparagi ai centri di manipolazione hanno luogo conformemente a quanto stabilito nel regolamento e sotto il controllo del consiglio regolatore. Il condizionamento, per gli asparagi destinati al consumo allo stato fresco, e la trasformazione, per gli asparagi destinati alla produzione di conserve, vengono realizzati sotto il controllo del consiglio regolatore.

- 4.5. *Metodo di ottenimento*: i turioni derivanti da asparagie della varietà autoctona vengono selezionati presso industrie registrate e sono preparati in vista della commercializzazione allo stato fresco sotto forma di mazzetti omogenei da ½, 1 o 2 chilogrammi e vengono collocati in casse adeguate al loro trasporto.

Gli asparagi destinati alla trasformazione in conserve sono sottoposti a un processo industriale di lavaggio dei turioni e di taglio del gambo alla misura del recipiente, verso la metà circa della loro lunghezza, oltre che a scottatura, lavaggio dopo la scottatura, classifica, scatolaggio, aggiunta del liquido di governo, preriscaldamento e chiusura, sterilizzazione, refrigerazione ecc. Tutti i procedimenti sono controllati dal consiglio regolatore.

- 4.6. *Rapporto con la zona*: la coltivazione di questo prodotto fu iniziata dai Romani. Il consumo di asparagi verdi selvatici è indicato come una squisitezza nelle preparazioni culinarie, raccolte dallo storico andaluso Bassal, in vari libri di gastronomia di Al-Andalus, e proseguite fino alla scomparsa del Reino Nazarí, alla fine del secolo XIV.

La coltivazione di questo asparago, che all'inizio era selvatico, è proseguita in piccoli orti familiari nella valle del fiume Genil, in vista dell'autoconsumo; questa regione è stata la pioniera della coltivazione e ha dato impulso alla produzione a partire dal 1930.

La zona è caratterizzata dalla sua topografia pianeggiante, con sedimenti alluviali e terrazze sulle quali affiorano materiali secondari e terziari. La coltivazione si sviluppa ad altezze comprese fra i 450 e i 650 m. I suoli, di consistenza franco-argillosa e franco-argillo-arenosa, ed in minor misura franco-arenosa e franco-limoso, hanno un pH compreso fra 7 e 8 ed 8 e 4, con un contenuto di carbonati superiore al 40 %, espresso come carbonato di calcio, elevati contenuti di potassio e di magnesio in seguito alla natura dolomitica dei carbonati presenti e bassi livelli di fosforo assimilabile e di sostanza organica. L'elevato contenuto in magnesio e i bassi contenuti di fosforo favoriscono la forte pigmentazione del turione, di un verde più intenso nel gambo e con una punta più violacea. Gli elevati contenuti di potassio evitano la spigatura della punta del turione. Clima mediterraneo continentale con temperature medie di 16,3 °C, precipitazioni medie annue dell'ordine di 350 mm e venti leggeri. Le tecniche di coltivazione, insieme ad appropriate pratiche agricole e al controllo dei parassiti e delle malattie delle piante, creano un ambiente idoneo alla coltivazione di asparagi con particolari caratteristiche.

- 4.7. *Struttura di controllo*:

Nome: Consejo regulador de la denominación específica «Espárrago de Huétor-Tájar»  
 Indirizzo: Carretera de la Estación s/n, E-18360 Huétor-Tájar (Granada)  
 Telefono: (34) 958 33 34 43  
 Fax: (34) 958 33 34 43

- 4.8. *Etichettatura*: porterà obbligatoriamente la dicitura: «Denominación específica Espárrago de Huétor-Tájar». Le etichette saranno autorizzate dal consiglio regolatore. Le controetichette saranno numerate e verranno fornite dal consiglio regolatore.

- 4.9. *Condizioni nazionali*: legge 25/1970 del 2 dicembre. Ordinanza del 2 aprile 1997, con la quale viene ratificato il regolamento della denominazione specifica «Espárrago de Huétor-Tájar» e del relativo consiglio regolatore.

**Numero CE**: G/ES/00056/97.12.04.

**Data di ricezione del fascicolo completo**: 11.2.2000.