



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL  
DEL I. N. D. O.

## **DENOMINACIÓN ESPECÍFICA**

**"ESPÁRRAGO DE NAVARRA"**

### **EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO**

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.



**EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN ESPECÍFICA  
"ESPÁRRAGO DE NAVARRA"**

**A) NOMBRE DEL PRODUCTO:**

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "ESPÁRRAGO DE NAVARRA".

**B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Espárragos obtenidos a partir de turiones o tallos carnosos de la esparragera "Asparagus Officinalis", L, blancos, morados o verdes de las variedades Argenteuil, Desto, Darbonne 2 y 3-4, Ciprés, Juno, Cito y País, tiernos, frescos, sanos y limpios.

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

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.

Se clasifican según su coloración, categoría y calibre:

- Según su coloración:

- a) Espárragos "blancos"
- b) Espárragos "morados", la yema y una parte del turión presentan una coloración rosa, violeta o púrpura.

- En categorías:

- a) Categoría "extra" deben ser de calidad superior, bien formados y prácticamente rectos, con la yema muy cerrada.
- b) Categoría "I" deben ser de buena calidad y estar bien formados y con la yema cerrada.
- c) Categoría "II" comprenden aquellos que no pueden clasificarse en las categorías superiores pero que han de cumplir las características mínimas definidas.



- Calibrado: En función de la longitud y del diámetro del turión.

a) Calibrado por longitud: la longitud de los turiones estará comprendida entre 17 y 22 centímetros.

a) Calibrado por diámetro: estará comprendido entre 12 y 16 mm, a partir de 16mm el intervalo máximo será de 8 mm en un mismo envase o manojo.

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

### C) ZONA GEOGRÁFICA.

La zona de producción esta integrada por doscientos once 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.

Los términos municipales localizados en estas Comunidades Autónomas son:

#### Comunidad Autónoma de Aragón:

Provincia de Huesca: Bailo, Canal de Berdún, Jaca, Puente la Reina, Santa Cilia de Jaca, Santa Cruz de la Serós.

Provincia de Zaragoza: Agón, Ainzón, Alberite de San Juan, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbunte, Bureta, Castiliscar, Ejea de los Caballeros, El Buste, Erla, Fréscano, Fuendejalón, Gallur, Grisel, Grisén, Layana, Los Fayos, Luna, Magallón, Maleján, Mallén, Malón, Navallas, Novillas, Pozuelo de Aragón, Pradilla de Ebro, Santa Cruz de Moncayo, Tarazona, Tauste, Torrellas, Valpalmas, Vera de Moncayo, Vierlas.

#### Comunidad Autónoma de La Rioja:

Agoncillo, Aguilar del Río Alhama, Alberite, Alcanadre, Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Arnedo, Arrubal, Ausejo, Autol, Bergasa, Bergasilla Bajera, Calahorra, Cervera del Río Alhama, Corera, Cornago, El Redal, El Villar de Arnedo, Entrena, Galilea, Grávalos, Herce, Igea, Lagunilla, Lardero, Logroño, Murillo del Río Leza, Muro de Aguas, Molinos de



Ocón, Pradejón, Quel, Ribafrecha, Rincón de Soto, Santa Engracia, Tudelilla, Villamediana, Villarroya.

Comunidad Foral de Navarra:

Abaigar, Abárzuza, Aberin, Ablitas, Adiós, Aguilar de Codés, Aibar, Allín, Allo, Ancín, Andosilla, Añorbe, Aras, Arellano, Armañanzas, Arguedas, Arróniz, Artajona, Artazu, Ayegui, Azagra, Azuelo, Barasoain, Barbarin, Bargota, Barillas, Beire, Berbinzana, Biurrun, Buñuel, Cabanillas, Cabredo, Cadreita, Caparroso, Cárcar, Carcastillo, Cascante, Cáseda, Castejón, Cintruénigo, Cirauqui, Corella, Cortes, Desojo, Dicastillo, El Busto, Enériz, Eslava, Espronceda, Estella, Etayo, Falces, Fitero, Fontellas, Funes, Fustiñana, Gallipienzo, Garinoain, Genevilla, Igúzquiza, Javier, Lapoblación, Larraga, Lazagurría, Legarda, Legaria, Lerga, Lerín, Liédena, Lodosa, Los Arcos, Lumbier, Luquin, Mañeru, Marañón, Marcilla, Mélida, Mendavia, Mendaza, Mendigorria, Metauten, Milagro, Mirafuentes, Miranda de Arga, Monteagudo, Morentín, Mués, Murchante, Murieta, Murillo el Cuende, Murillo el Fruto, Muruzábal, Názar, Obanos, Oco, Olejua, Olite, Oteiza, Peralta, Piedramillera, Pitillas, Puente La Reina, Pueyo, Ribaforada, Sada de Sangüesa, San Adrián, Sangüesa, San Martín de Unx, Sansol, Santaguda, Santacara, Sesma, Solchaga, Sorlada, Tafalla, Tirapu, Torralba del Río, Torres del Río, Tudela, Tulebras, Ucar, Ujué, Uterga, Valtierra, Viana, Villafranca, Villamayor, Villatuerta, Villava, Yerri, Yesa y Zúñiga.

Igualmente se incluye dentro de la zona de producción la comarca de las Bardenas Reales de Navarra.

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

La zona de elaboración y envasado coinciden con la zona de producción.

#### **D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA**

Los elementos que prueban que el producto es originario de esta zona son:



**- Las características del producto:**

Los espárragos de esta zona presentan unas características físicas, químicas y organolépticas reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, que le relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y de obtención.

Estas características no son suficientes para garantizar su origen ya que solo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarían el producto y lo relacionarían con el mismo, por lo que dicho origen ha de ir avalado.

**- Controles y Certificación.**

Son el elemento fundamental que avalan el origen del producto. Están constituidos por los siguientes procesos:

1- Las espárragos procederán de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción y de las variedades autorizadas.

2- Las prácticas de cultivo, en las plantaciones inscritas, serán las autorizadas por el Consejo Regulador.

3- Los espárragos se manipularán en industrias inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.

4- El producto se almacenará en industrias, situadas en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritas.

5- El producto se someterá a análisis físico-químicos y organolépticos que garanticen su calidad.

6- Solo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, los espárragos que superen todos los controles a lo largo del proceso.

El número de contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a la industria manipuladora o envasadora estará en función del producto entregado por el



agricultor a la industria y de la capacidad de los envases en los que el producto va a ser comercializado.

#### **E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.**

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.

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

Las fases que sigue el producto, en la industria son:

Recepción en fábrica.— Tras la entrada del producto en fábrica, se somete a un enfriamiento rápido con agua, o bien se le introduce en una cámara de preenfriamiento.

Lavado.— Con este proceso se elimina la tierra y materia orgánica que acompaña al turión. Puede realizarse por inmersión, o por duchas de alta presión, acompañándose o no con operaciones de cepillado. El agua utilizada normalmente es fría.

Pelado.— Proceso con el que se eliminan las fibrosidades que producen una depreciación en el producto.

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

Clasificación.— Se agrupan los turiones de las mismas características desechando los no aprovechables. Puede hacerse antes o después del escaldado.

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 adicción del líquido de gobierno .



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

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 calentamiento autorizados, durante un tiempo a una temperatura y presión determinados.

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

Almacenamiento.— Terminados todos los procesos anteriormente descritos y marcados los envases, estos se almacenan durante un tiempo, de tal forma que el producto envasado pueda aguantar el proceso de transporte.

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.

## **F) VÍNCULO CON EL MEDIO.**

### **a) Histórico.**

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 paso del tiempo.

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

El Decreto Foral 52/86 de 14 de febrero, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, autorizo con carácter provisional la Denominación Específica "Espárrago de Navarra".



**b) Natural.**

**- Orografía:**

La característica morfológica más notable es la suavidad del paisaje. Sin embargo no se trata de un relieve uniformemente llano, ya que aparecen suaves alineaciones de colinas y serrezuelas correspondientes a antiguos anticlinales erosionados que se extienden con dirección NO-SE, que le confieren un relieve de suaves ondulaciones.

La zona se encuentra a altitudes que oscilan desde los 600 m a 200 metros.

**- Suelos:**

Los suelos en la zona de producción son franco - arcillosos y franco - arcillo - arenosos y en menor medida franco -arenosos, suelos ligeramente básicos, el pH oscila entre valores de 7,65 y 7,63.

**- Clima.**

El clima en esta zona es mediterráneo templado. La precipitación media anual es del orden de los 400 mm.

**- Hidrografía:**

La zona está atravesada por el río Ebro y sus afluentes Ega, Arga, Aragón, Leza y Cidacos.

**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 enterrados 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 cms. 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 de 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.

## **G) ESTRUCTURA DE CONTROL**

El control de la Denominación de Específica corresponde al Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector productor y elaborador.

**- Constituido por :**

Un Presidente.

Un Vicepresidente.

Cinco vocales en representación del sector productor.

Cinco vocales en representación del sector de elaborador.

Representantes de las Administraciones en las que se encuentra la zona de producción.

Los vocales del Consejo son elegidos por sufragio, cada cuatro años, entre los inscritos en los correspondientes censos del sector elaborador y transformador respectivamente.

**- Ámbito de competencias:**



En lo territorial: En la zona de producción.

En razón de los productos: Por los protegidos por la denominación en cualquiera de sus fases.

En razón de las personas: Por los inscritos, físicos o jurídicos en los diferentes Registros.

- Funciones:

Elaborar y Controlar los diferentes Registros

Orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad de los espárragos protegidos. Los servicios de Control y Vigilancia se realizan por Inspectores, habilitados por la Administración correspondiente, que actúan de forma imparcial respecto de productores y transformadores.

Calificar el Producto.

Promocionar y defender la Denominación.

Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.

Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la denominación de origen.

## H) ETIQUETADO

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

Figurará obligatoriamente, en ellas, la mención: Denominación Específica "Espárrago de Navarra.



Cualquier tipo de envase en que se expidan los espárragos protegidos para consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador que serán colocadas en la planta envasadora o almacén inscritos y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

Se adjunta un ejemplar de contraetiquetas y logotipo.

#### **D) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.**

- 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 de 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.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL  
DEL I. N. D. O.

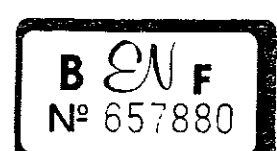
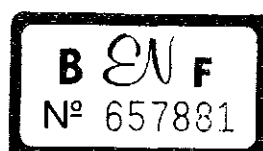
## DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "ESPARRAGO DE NAVARRA"

### LOGOTIPO

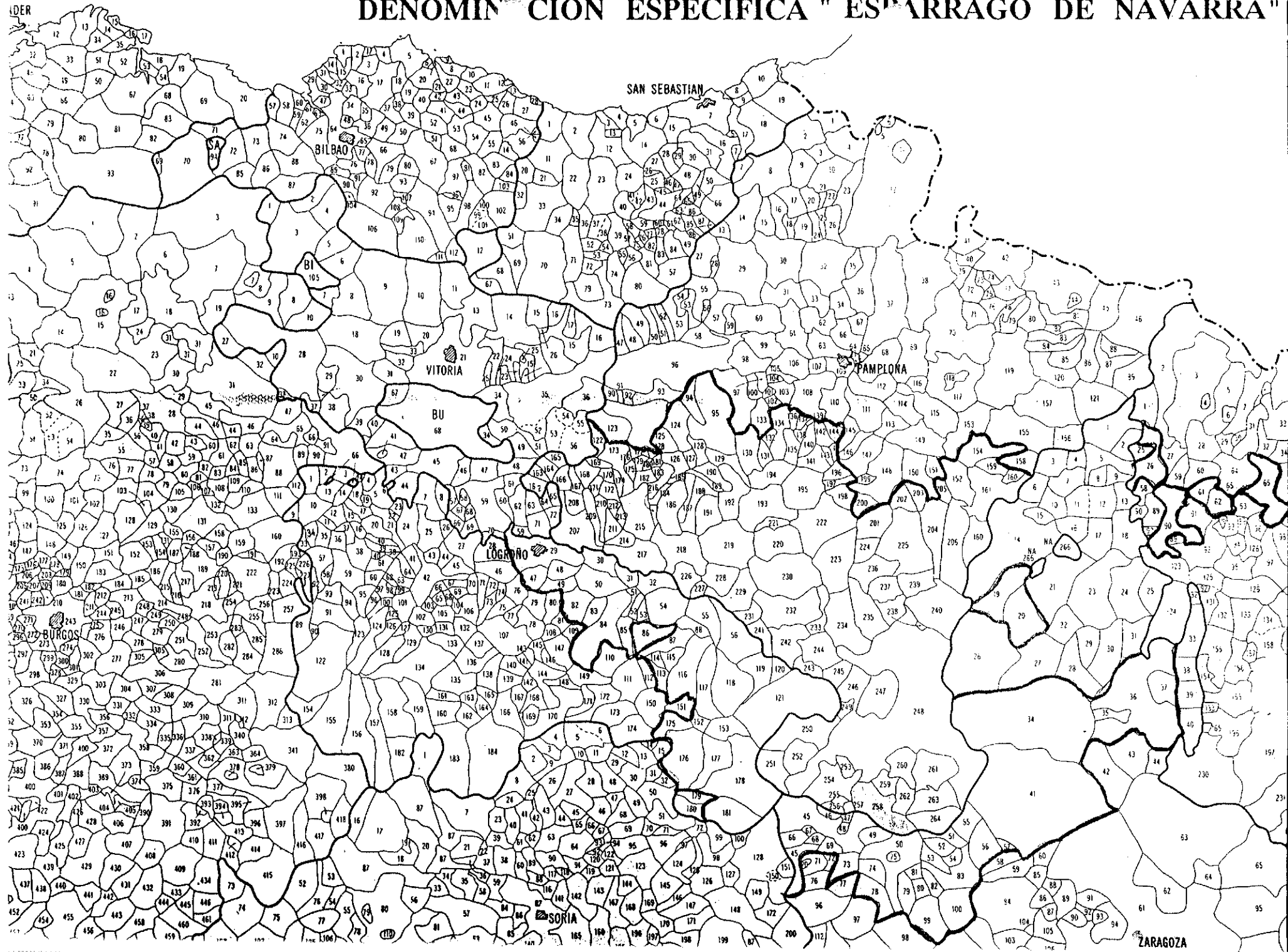


Para todos los formatos de envases (sólo categorías extra y primera), se ha de utilizar el tamaño de 28,5 mm de ancho, e irá impresa en color rojo panto-  
ne 485.

### CONTRAETIQUETAS NUMERADAS



# DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "ESPARRAGO DE NAVARRA"



ZARAGOZA

# DENOMINACIÓN ESPECÍFICA

## "ESPÁRRAGO DE NAVARRA"

