

REGLAMENTO (CE) Nº 547/2000 DE LA COMISIÓN
de 14 de marzo de 2000

que completa el anexo del Reglamento (CE) nº 2400/96 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas establecido en el Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1068/97 de la Comisión ⁽²⁾, y, en particular, los apartados 3 y 4 de su artículo 6,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 5 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, España ha presentado a la Comisión una solicitud de registro de una denominación como denominación de origen.
- (2) A raíz de una declaración de oposición, tal como se define en el artículo 7 del mencionado Reglamento, enviada a la Comisión tras la publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* ⁽³⁾ de la denominación que figura en el anexo I del presente Reglamento, la cuestión quedó aclarada mediante la aprobación de un nuevo Reglamento (CE) nº 2377/1999 de la Comisión ⁽⁴⁾, que modifica la norma comunitaria para los espárragos.
- (3) En lo que respecta a la descripción del producto prevista en la letra b) del apartado 2 del artículo 4 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, se explicó que se adaptaron el calibre y la tolerancia del espárrago en cuestión y, por lo tanto, cumplen la nueva normativa comunitaria en la materia; por esto, y en aras de la claridad, es necesario concretar estos elementos, que forman parte de los elementos principales del pliego de condiciones.
- (4) De conformidad con el apartado 1 del artículo 6 del mencionado Reglamento, se ha comprobado que dicha

solicitud se ajusta al mismo y, en particular, que incluye todos los elementos establecidos en su artículo 4.

- (5) Por consiguiente, dicha denominación puede inscribirse en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas y, por lo tanto, ser protegidas a escala comunitaria como indicación geográfica protegida.
- (6) El anexo I del presente Reglamento completa el anexo del Reglamento (CE) nº 2400/96 de la Comisión ⁽⁵⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 2107/1999 ⁽⁶⁾.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo del Reglamento (CE) nº 2400/96 se completa con la denominación que figura en el anexo I del presente Reglamento, que queda inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas como indicación geográfica protegida (IGP), según lo dispuesto en el apartado 3 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

Los elementos principales del pliego de condiciones se enumeran en el anexo II. Dichos elementos sustituyen a los publicados en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* C 207.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 14 de marzo de 2000.

Por la Comisión

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 208 de 24.7.1992, p. 1.

⁽²⁾ DO L 156 de 13.6.1997, p. 10.

⁽³⁾ DO C 207 de 3.7.1998, p. 8.

⁽⁴⁾ DO L 287 de 10.11.1999, p. 6.

⁽⁵⁾ DO L 327 de 18.12.1996, p. 11.

⁽⁶⁾ DO L 258 de 5.10.1999, p. 3.

ANEXO I

PRODUCTOS DEL ANEXO I DEL TRATADO DESTINADOS A LA ALIMENTACIÓN HUMANA

Frutas y hortalizas

ESPAÑA

Espárrago de Huétor-Tájar (IGP).

—

ANEXO II

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP () IGP (X)

Número Nacional de Expediente: —

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad. Dirección General de Política Alimentaria e Industrias Agrarias y Alimentarias, Secretaría de Agricultura y Alimentación del M.A.P.A., España
Dirección: Paseo de la Infanta Isabel 1, E-28071 Madrid
Tel.: (34) 913 47 55 58
Fax: (34) 913 47 54 10

2. Agrupación solicitante:

2.1. Nombre: Asociación de productores y elaboradores de espárrago autóctono de Huétor-Tájar
2.2. Dirección: Carretera de la Estación s/n, E-18360 Huétor-Tájar Granada, España
Tel.: (34) 958 33 34 43
Fax: (34) 958 33 34 43
2.3. Composición: Productor/transformador (X) otro ()

3. Tipo de producto: Espárragos — Clase 1.8 — Hortalizas

4. Descripción del pliego de condiciones

(Resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4):

4.1. Nombre: Espárrago de Huétor-Tájar (IGP)

4.2. Descripción: Espárragos obtenidos a partir de turiones verdes-morados, tiernos, sanos y limpios, procedentes de esparragueras autóctonas, de variedades-población de *Asparagus officinalis* L. subespecie genéticamente tetraploide.

Sus características serán:

— a nivel morfológico: espárragos delgados, el diámetro de los tallos oscila entre 4 y 12 mm. Cabeza aguda o acuminada y de mayor diámetro que el resto del tallo. Coloración del turión morado, bronce-morado, bronce, verde-morado o verde,

— a nivel sensorial: presentarán una textura tierna, carnosa y firme, un delicado sabor amargodulce y un profundo aroma,

— a nivel citológico: dotación cromosómica tetraploide $2n = 40$.

Categorías protegidas: «Extra» y «I»

Calibre [según el Reglamento (CE) nº 2377/1999]:

- a) calibrado en función de la longitud: la longitud de los turiones estará comprendida entre 20 y 27 cm. Diferencia máxima de longitud en un mismo manojo 5 cm;
- b) calibrado en función del diámetro: el diámetro estará comprendido entre 4 y 10 mm y entre los 10 mm y más.

Tolerancias

a) Tolerancias de calidad:

- i) 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 según el Reglamento (CE) nº 2377/1999.
- ii) 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) nº 2377/1999.

- b) Tolerancias de calibre: 10 % en número o en peso de turiones que no cumplan por una diferencia máxima de 1 cm de longitud o de 2 mm de diámetro los calibres indicados y los requisitos que les sean aplicables según el Reglamento (CE) n° 2377/1999.

Pueden comercializarse en fresco o en conserva.

- 4.3. *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, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar y Villanueva de Mesías. Tiene una extensión de 78 000 ha.
- 4.4. *Prueba del origen*: la producción y selección de la semilla y la garra se lleva a cabo por los agricultores de la zona, en plantaciones inscritas y bajo el control del Consejo regulador. La semilla y la plántula se almacenan en viveros situados en la zona de producción. La producción y comercialización del material vegetal están controlados y son calificados por el Consejo. Las plantaciones de esparragueras se encuentran en la zona de producción e inscritas en el Registro de plantaciones. Las prácticas de cultivo, recolección y transporte de los espárragos a los centros de manipulación se realizan de acuerdo a lo establecido en el Reglamento y bajo el control del Consejo regulador. El acondicionado, para el espárrago destinado a su consumo en fresco, y la transformación, para el espárrago destinado a conserva, se realizan bajo control del Consejo regulador.
- 4.5. *Método de obtención*: los turiones procedentes de esparragueras de la variedad autóctona, se seleccionan en industrias inscritas y se preparan para su comercialización en fresco, en manojos homogéneos de ½, 1 o 2 kg y se colocan en cajas adecuadas para su transporte.

Los espárragos destinados a su transformación en conserva, son sometidos a un proceso industrial de lavado de los turiones y corte del tallo a la medida del envase, aproximadamente a la mitad de su longitud, escaldado, lavado después del escaldado, clasificación, llenado de envases, adición del líquido de gobierno, precalentamiento y cierre, esterilización, enfriado, etc. Todos los procesos son controlados por el Gobierno regulador.

- 4.6. *Vínculo*: el cultivo de este producto lo iniciaron los romanos. El consumo de espárragos verdes silvestres aparece como exquisito manjar en preparaciones culinarias, recogidas por el historiador andalusí Ibu Bassal, en diferentes libros de gastronomía de Al-Andalus, manteniéndose éste hasta la desaparición del Reino Nazarí, a finales del siglo XIV.

El cultivo de este espárrago, en principio silvestre, continuó en pequeños huertos familiares, en la vega del río Genil, para autoconsumo, siendo esta comarca la pionera en su cultivo, impulsando su producción a partir del año 1930.

Zona de topografía llana, de sedimentos aluviales y terrazas en las que afloran materiales secundarios y terciarios. El cultivo se desarrolla a altitudes comprendidas entre los 450 y 650 m. Los suelos de textura franco-arcillosa y franco-arcillo-arenosa y en menor medida franco-arenosa y franco-limosa, de pH entre 7,8 y 8,4, con un contenido superior al 40 % en carbonatos, expresado en carbonato cálcico, altos contenidos en potasio y magnesio debido a la naturaleza dolomítica de los carbonatos existentes y bajos niveles de fósforo asimilable y de materia orgánica. El alto contenido en magnesio y los bajos contenidos de fósforo favorecen la fuerte pigmentación del turión, verde más intenso en el tallo y cabeza más morada. Los altos contenidos en potasio evitan el espigado de la cabeza del turión. Clima mediterráneo continental, con temperaturas medias de 16,3 °C, precipitaciones medias anuales del orden de 350 mm y vientos suaves. Técnicas de cultivo, adecuado laboreo, control de plagas y enfermedades proporcionan el medio idóneo para el cultivo de espárragos de peculiares características ligadas a su medio.

- 4.7. *Estructura de control*:

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

- 4.8. *Etiquetado*: figurará obligatoriamente la mención específica «Espárrago de Huétor-Tájar». Las etiquetas estarán autorizadas por el Consejo regulador. Las contraetiquetas irán numeradas y serán expedidas por el Consejo regulador.
- 4.9. *Requisitos nacionales*: Ley 25/1970, de 2 de diciembre de 1970. Orden de 2 de abril de 1997, por la que se ratifica el Reglamento de la denominación específica «Espárrago de Huétor-Tájar» y de su Consejo regulador.

Número CE: G/ES00056/97.12.4.

Fecha de recepción del expediente completo: 11.2.2000.
