

**RÈGLEMENT (CE) N° 547/2000 DE LA COMMISSION
du 14 mars 2000**

complétant l'annexe du règlement (CE) n° 2400/96 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le «Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées» prévu au règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1068/97 de la Commission ⁽²⁾, et notamment son article 6, paragraphes 3 et 4,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 5 du règlement (CEE) n° 2081/92, l'Espagne a transmis à la Commission une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique pour une dénomination.
- (2) Suite à une déclaration d'opposition, au sens de l'article 7 dudit règlement transmise à la Commission à la suite de la publication au *Journal officiel des Communautés européennes* ⁽³⁾ de la dénomination figurant à l'annexe I du présent règlement, la question a été clarifiée par l'adoption d'un nouveau règlement (CE) n° 2377/1999 de la Commission ⁽⁴⁾ modifiant la norme communautaire pour les asperges.
- (3) En ce qui concerne la description du produit prévue à l'article 4, paragraphe 2, point b), du règlement (CEE) n° 2081/92, il a été précisé que le calibre et la tolérance de l'asperge en question sont adaptés et donc conformes à la nouvelle réglementation communautaire dans la matière. De ce fait, et par souci de clarification, il y a lieu de préciser ces éléments. Ils font partie des éléments principaux du cahier des charges.
- (4) Il a été constaté, conformément à l'article 6, paragraphe 1, dudit règlement, que la demande d'enregistrement est

conforme à ce règlement, notamment qu'elle comprend tous les éléments prévus à son article 4.

- (5) En conséquence, cette dénomination mérite d'être inscrite dans le «Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées» et, donc, d'être protégée sur le plan communautaire en tant qu'indication géographique protégée.
- (6) L'annexe I du présent règlement complète l'annexe du règlement (CE) n° 2400/96 de la Commission ⁽⁵⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2107/1999 ⁽⁶⁾,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe du règlement (CE) n° 2400/96 est complétée par la dénomination figurant à l'annexe I du présent règlement et cette dénomination est inscrite dans le «Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées» en tant qu'indication géographique protégée (IGP), prévu à l'article 6, paragraphe 3, du règlement (CEE) n° 2081/92.

Les éléments principaux du cahier des charges figurent à l'annexe II. Ces éléments remplacent ceux publiés dans le *Journal officiel des Communautés européennes* C 207.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 14 mars 2000.

Par la Commission

Franz FISCHLER

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 208 du 24.7.1992, p. 1.

⁽²⁾ JO L 156 du 13.6.1997, p. 10.

⁽³⁾ JO C 207 du 3.7.1998, p. 8.

⁽⁴⁾ JO L 287 du 10.11.1999, p. 6.

⁽⁵⁾ JO L 327 du 18.12.1996, p. 11.

⁽⁶⁾ JO L 258 du 5.10.1999, p. 3.

ANNEXE I

PRODUITS RELEVANT DE L'ANNEXE I DU TRAITÉ DESTINÉS À L'ALIMENTATION HUMAINE

Fruits et légumes

ESPAGNE

Espárrago de Huétor-Tájar (IGP).

—

ANNEXE II

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP () IGP (X)

Numéro national du dossier: —

1. Services compétents de l'État membre

Nom: 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

Adresse: Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tél.: (34) 913 47 55 58

Télécopieur: (34) 913 47 54 10

2. Groupement demandeur

2.1. Nom: Asociación de productores y elaboradores de espárrago autóctono de Huétor-Tájar

2.2. Adresse: Carretera de la Estación s/n, E-18360 Huétor-Tájar (Granada)

Tél.: (34) 958 33 34 43

Télécopieur: (34) 958 33 34 43

2.3. Composition: producteur/transformateur (X) autre ()

3. Type de produit: asperges (classe 1.8, légumes verts)

4. Description du cahier des charges

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

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

4.2. Description: Asperges obtenues à partir de turions verts/violacés, tendres, sains et propres, issus de carrés d'asperges autochtones de la variété *Asparagus officinalis* L., sous-espèce tétraploïde.

Ces asperges possèdent les caractéristiques suivantes:

- sur le plan morphologique: asperges longues, dont la tige possède un diamètre compris entre 4 et 12 mm. Tête pointue ou acuminée de diamètre supérieur à la tige. Turion violacé, bronze-violacé, bronze, vert-violacé ou vert,
- sur le plan gustatif: texture tendre, charnue et ferme, saveur douce-amère et arôme prononcé,
- sur le plan cytologique: dotation chromosomique tétraploïde $2n = 40$.

Catégories protégées: «extra» et «I».

Calibre [conformément au règlement (CE) n° 2377/1999]:

- a) calibre selon la longueur: la longueur des turions est comprise entre 20 et 27 cm; différence maximale de longueur dans une même botte: 5 cm;
- b) calibre selon le diamètre: le diamètre sera compris entre 4 et 10 mm ou sera supérieur à 10 mm.

Tolérances

a) Tolérances de qualité:

- i) catégorie «extra»: 5 % en nombre ou en poids de turions ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I, ou exceptionnellement admis dans les tolérances de cette catégorie, conformément au règlement (CE) n° 2377/1999;
- ii) catégorie «I»: 10 % en nombre ou en poids de turions ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II, conformément au règlement (CE) n° 2377/1999.

- b) Tolérances de calibre: 10 % en nombre ou en poids de turions ne répondant pas aux calibres identifiés et s'écartant des limites fixées, avec un écart maximal de 1 cm pour la longueur et de 2 mm pour le diamètre, conformément au règlement (CE) n° 2377/1999.

Les asperges sont commercialisées fraîches ou en conserve.

- 4.3. *Aire géographique*: ouest de la province de Grenade, dans le bassin du fleuve Genil, entre la «Cordillera Subbética» au nord et la «Cordillera Penibética» au sud. L'aire géographique couvre 78 000 ha et comprend le territoire des communes de Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar et Villanueva de Mesias.
- 4.4. *Preuve de l'origine*: la production et la sélection des semences et des griffes sont effectuées par les agriculteurs de l'aire géographique dans des exploitations enregistrées auprès du Conseil régulateur et sous son contrôle. Les semences et les plantules sont stockées dans des pépinières situées dans la zone de production. Les plantations d'asperges sont situées dans la zone de production et inscrites au registre des plantations. La culture, la cueillette et le transport aux centres de traitement sont menés conformément aux règles établies par le règlement et sous le contrôle du Conseil régulateur. La production et la commercialisation des matières végétales sont codifiées et contrôlées par le Conseil régulateur. Le conditionnement des asperges à consommer fraîches et la transformation des asperges à mettre en conserve sont effectués sous le contrôle du Conseil régulateur.
- 4.5. *Méthode d'obtention*: les turions issus d'asperges de la variété autochtone sont sélectionnés dans des unités dûment immatriculées, où ils sont apprêtés pour être commercialisés à l'état frais en bottes homogènes de ½, 1 ou 2 kg et placés dans des caisses adaptées en vue de leur transport.

Les asperges destinées à être transformées en conserves sont soumises à un processus industriel comprenant le lavage des turions, la coupe des tiges à la mesure du contenant prévu (environ à la moitié de leur longueur), l'échaudage, le lavage après échaudage, le tri, le remplissage des contenants, l'ajout du liquide de couverture, le préchauffage et le sertissage, la stérilisation, le refroidissement, etc. Toutes les étapes du processus sont contrôlées par le Conseil régulateur.

- 4.6. *Lien*: la culture de ce produit date des Romains. Les asperges sylvestres vertes sont présentées comme un ingrédient raffiné dans les recettes recueillies par l'historien andalou Ibu Bassal dans divers livres de gastronomie d'Al-Andalus et leur consommation se maintient jusqu'au terme du règne de Nazari, à la fin du XIV^e siècle.

Il s'agit en principe d'une asperge sylvestre, dont la culture se perpétue pour la consommation familiale dans les potagers du bassin du Genil. Cette région a joué un rôle pionnier en relançant la production à partir de 1930.

C'est une région plate de sédimentation alluviale et de terrasses où affleurent des matériaux secondaires et tertiaires. Les zones de culture se situent à une altitude comprise entre 450 et 650 mètres. Les sols, de texture fragio-argilique, fragio-argilo-sablonneuse et, dans une moindre mesure, fragio-sablonneuse et fragio-limoneuse, possèdent un pH compris entre 7,8 et 8,4 et contiennent plus de 40 % de carbonates (sous forme de carbonate de calcium), un taux élevé de potassium et de magnésium, en raison du caractère dolomitique des carbonates présents ainsi que des faibles taux de phosphore assimilable et de matière organique. La forte présence de magnésium et le faible taux de phosphore expliquent la pigmentation prononcée du turion, dont la tige est d'un vert soutenu et la pointe plutôt violacée. La forte présence de potassium dans le sol empêche l'épiaison de la pointe du turion. Le climat est méditerranéen continental, avec une température moyenne de 16,3 °C des précipitations annuelles moyennes de l'ordre de 350 mm et des vents modérés. Le mode de culture, la technique de labour et la lutte contre les maladies et les fléaux contribuent à faire de cette région une zone de culture idéale pour ces asperges dont les caractéristiques sont étroitement liées au milieu.

- 4.7. *Structure de contrôle*:

Nom: Consejo regulador de la denominación específica «Espárrago de Huétor-Tájar»
Adresse: Carretera de la Estación s/n, E-18360 Huétor-Tájar (Granada)
Tél.: (34) 958 33 34 43
Télécopieur: (34) 958 33 34 43

- 4.8. *Étiquetage*: doit impérativement porter la mention: «Denominación específica Espárrago de Huétor-Tájar». Les étiquettes doivent être agréées par le Conseil régulateur. Les contre-étiquettes, numérotées, sont délivrées par le Conseil régulateur.
- 4.9. *Exigences nationales*: loi n° 25/1970 du 2 décembre 1970. Ordonnance («Orden») du 2 avril 1997 portant ratification du règlement régissant la «Denominación específica Espárrago de Huétor-Tájar» et son Conseil régulateur.

Numéro du dossier CE: G/ES/00056/97.12.04.

Date de réception du dossier complet: 11.2.2000.