

32000R0547

L 67/8

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

15.3.2000

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 547/2000

z dnia 14 marca 2000 r.

uzupełniające Załącznik do rozporządzenia (WE) nr 2400/96 w sprawie wpisu niektórych nazw do „Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych” przewidzianego w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i środków spożywczych

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. o ochronie oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1068/97⁽²⁾, w szczególności jego art. 6, ust. 3 i 4,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 5 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92, Hiszpania przekazała Komisji wniosek o rejestrację pewnych nazw, takich jak oznaczenia geograficzne.
- (2) W następstwie deklaracji sprzeciwu wobec nazwy zawartej w załączniku I do rozporządzenia w rozumieniu art. 7 tego rozporządzenia, wysłanego do Komisji po opublikowaniu go w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*⁽³⁾, zostało wyjaśnione przez przyjęcie nowego rozporządzenia Komisji (WE) 2377/99⁽⁴⁾ zmieniającego wspólnotowe standardy dla szparagów.
- (3) W odniesieniu do opisu produktu określonego w art. 4 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (EWG) nr 2081/92, zostało dostosowane zagadnienie wielkości i tolerancji dla szparagów i spełnia obecnie nowe przepisy Wspólnoty w tej kwestii. Z tego powodu i w celu wyjaśnienia, aspekty te powinny zostać ściśle określone jako część głównych punktów specyfikacji.

- (4) Zgodnie z art. 6 ust. 1 rozporządzenia, uznano, że wniosek spełnia wszystkie wymagania w nim ustanowione, w szczególności zawiera wszystkie informacje określone w jego art. 4.
- (5) Dlatego też nazwa powinna być wpisana do „Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych” i podlegać odtąd całkowitej ochronie Wspólnoty jako chronione oznaczenie geograficzne.
- (6) Załącznik I do tego rozporządzenia uzupełnia Załącznik do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2400/96⁽⁵⁾, ostatnio zmienionego rozporządzeniem (WE) nr 2107/1999⁽⁶⁾,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Nazwę z załącznika I do niniejszego rozporządzenia dodaje się do Załącznika do rozporządzenia (WE) nr 2400/96 i wpisuje jako chronione oznaczenie geograficzne (PGI) do „Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych”, przewidzianego w art. 6 ust. 3 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

Główne punkty specyfikacji są ustalone w załączniku II. Informacja ta zastępuje informację opublikowaną w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich* nr C 207.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem jego opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 14 marca 2000 r.

W imieniu Komisji
Franz FISCHLER
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 208 z 24.7.1992, str. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 156 z 13.6.1997, str. 10.

⁽³⁾ Dz.U. C 207 z 3.7.1998, str. 8.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 287 z 10.11.1999, str. 6.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 327 z 18.12.1996, str. 11.

⁽⁶⁾ Dz.U. L 258 z 5.10.1999, str. 3.

ZAŁĄCZNIK I

PRODUKTY WYMENIONE W ZAŁĄCZNIKU I DO TRAKTATU WE PRZEZNACZONE DO SPOŻYCIA
PRZEZ LUDZI**Owoce i warzywa**

HISZPANIA

Espárrago de Huétor-Tájar (PGI)

ZAŁĄCZNIK II

Rozporządzenie (EWG) nr 2081/92

WNIOSEK o rejestrację: art. 5

PDO () PGI (X)

Wniosek krajowy nr: –

1. **Odpowiedzialny departament w Państwie Członkowskim:**

Nazwa: Subdirección General de Denominaciones de Calidad. Dirección General de Política Alimentaire e Industrias Agrarias y Alimentarias, Secretaría de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España

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

Tel. (34) 913 47 55 58

Fax (34) 913 47 54 10

2. **Wniosek grupowy:**

2.1 Nazwa: Asociación de productores y elaboradores de espárrago autóconto de Huétor-Tájar

2.2 Adres: 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 Skład Producent/przetwórca (X) inny ()

3. **Rodzaj produktu:** Szparagi – klasa 1.8 – Warzywa4. **Specyfikacja:**

(Podsumowanie wymagań zawartych w art. 4 ust. 2)

4.1. **Nazwa:** Esparrago de Huétor-Tájar (PGI):4.2. **Opis:** Szparagi uprawiane z fioletowo-zielonych, kruchych, czystych i zdrowych pędów, uzyskanych z rozsadnika krajowego szparaga, wywodzących się z podgatunku *Asparagus officinalis*.

Charakterystyka:

- kształt: szparagi cienkie, z łodygą o średnicy od 4 do 12 mm. Średnica szczytu jest większa od łodygi. Pęd jest fioletowy, brązowo fioletowy, zielony, zielono-brązowy lub zielony,
- organoleptyczna: kruche, mięsiste i zwarta struktura, delikatny słodko-kwaśny posmak, głęboki aromat,
- cytologiczna: chromosomy tetraploidalne ($2n = 40$)

Klasy chronione klasa ekstra i klasa I.

Rozmiar (zgodny z rozporządzeniem (WE) nr 237/1999):

- a) zgodny z długością łodygi (od 20 do 27 cm). Maksymalna dopuszczalna różnica długości pędów w pęczku nie może przekraczać 5 cm.
- b) zgodny ze średnicą (między 4 a 10 mm i 10 mm i ponad)

Tolerancje

a) Tolerancje dotyczące jakości:

- i) klasa ekstra: 5 % liczby lub wagi pędów mogą stanowić pędy niespełniające wymagań tej klasy, lecz zgodne z wymaganiami dla klasy I lub, wyjątkowo, mieszczące się w granicach tolerancji dla tej klasy, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2377/1999.
- ii) klasa I: Do 10 % ilości lub wagi pędów mogą stanowić pędy niespełniające wymagań tej klasy, lecz zgodne z wymaganiami dla klasy II, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2377/1999.

- b) Tolerancje dotyczące wielkości: do 10 % ilości bądź wagi mogą stanowić pędy nie spełniające wymagań danej klasy wielkości, przy maksymalnym odchyleniu nie przekraczającym 1 cm długości i 2 mm średnicy, wskazane i wymagane rozmiary są zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 2377/1999.

Mogą być sprzedawane jako świeże lub konserwowane.

- 4.3. *Pochodzenie produktu*: pochodzący z zachodnich części prowincji Granada, z dolnego dorzecza rzeki Genil, między północną częścią łańcucha górskiego Suubetic a południową częścią łańcucha górskiego Penibetic. Objęte przez samorządy miejskie Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona Salar i Villanueva de Mesias. Razem obejmujący powierzchnię 78 000 ha.
- 4.4. *Dowód pochodzenia*: nasiona i rozsady są produkowane i wybierane przez lokalnych farmerów z zarejestrowanych rozsadników będących pod kontrolą organu regulacyjnego i umieszcza się je w uprawach w obszarze produkcji. Materiał rozmnożeniowy jest produkowany pod kontrolą organu regulacyjnego. Pola szparagów znajdują się na obszarze produkcji i są zamieszczone w specjalnym rejestrze. Techniki uprawy, zbiór i transport do punktów pakowania odbywają się pod kontrolą organu regulacyjnego, odpowiedzialnego za nadzór nad pakowaniem szparagów świeżych i szparagów do przetwarzania.
- 4.5. *Metoda produkcji*: Po wyselekcjonowaniu przez zarejestrowaną stację, pędy, krajowych szparagów są pakowane w stanie świeżym w jednorodne wiązki o wadze 0,5, 1 lub 2 kg, następnie są umieszczane w odpowiednich skrzyniach przeznaczonych do transportu.
- Jeżeli szparagi są przeznaczone do sprzedaży jako produkt konserwowy, pędy podlegają procesowi przemysłowemu: łodygi są myte, ucinane do rozmiaru pojemnika (do około połowy wysokości), następnie gotowane, czyszczone, sortowane i układane w pojemniki; dodawany jest płyn, a pojemniki są podgrzewane i szczelnie zamykane, sterylizowane, mrożone itd. Cały proces odbywa się pod kontrolą organu regulacyjnego.
- 4.6. *Powiązania*: Szparagi były uprawiane po raz pierwszy przez starożytnych Rzymian. Wzmianki o zielonych, dzikich szparagach jako wysoko cenionego składnika przepisów kulinarnych zebrał andaluzyjski historyk Ibu Bassal w różnych książkach kucharskich rejonu Al-Andalus i przetwarzał w tym regionie do końca panowania dynastii Narzarí pod koniec XIV wieku.

Szparagi (w zasadzie dzikie szparagi) były nadal uprawiane – w celach spożycia własnego – w małych gospodarstwach rodzinnych w dolinie rzeki Genil, będących pionierem ich uprawy, podnosząc te produkcje, począwszy od 1930 r.

Uprawa na płaskim regionie z naniesionym osadem i tarasami, gdzie wtórny trzeciorzędowy materiał wypływa na powierzchnię. Szparagi rosną na wysokości od 450 do 650 m.n.p.m. Gleba jest średnio ciężka lub w niektórych przypadkach lekko gliniasta, o pH między 7,8 a 8,4, o zawartości węgla, wyrażonej w węglanie wapnia przekraczającej 40 %, z dużą zawartością potasu i magnezu z powodu naturalnej zawartości dolomitu w węglanie i niskiego poziomu dostępnego fosforu i masy organicznej. Duża zawartość magnezu i niska zawartość fosforu przewodzi mocny pigment do pędu rośliny, dzięki czemu łodyga jest bardziej zielona, a główka bardziej fioletowa. Wysoka zawartość potasu hamuje kiełkowanie główki. Klimat jest kontynentalny, śródziemnomorski ze średnią temperaturą 16,3°C, o średnich rocznych opadach powyżej 350 mm i lekkimi wiatrami. Techniki uprawy, przeprowadzone prace oraz zwalczanie szkodników i chorób stwarzają idealne warunki dla uprawy szparagów w charakterystycznym środowisku naturalnym.

4.7. *Organ regulacyjny*:

Nazwa:	Consejo regulador de la denominación específica „Espárrago de Huétor-Tájar”
Adres:	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. *Etykietowanie*: Musi zawierać wyrazy: „Denominación Específica Espárrago de Huétor-Tájar”. Etykiety muszą być zatwierdzone przez organ regulacyjny. Etykiety wtórne są numerowane i wydawane przez organ regulacyjny.
- 4.9. *Wymogi krajowe*: Ustawa nr 25/1970 z dnia 2 grudnia 1970 r. Zarządzenie z dnia 2 kwietnia 1997 r. zatwierdzające zasady regulujące szczególne oznakowanie „Denominación Específica Espárrago de Huétor-Tájar” i organ regulacyjny.

Nr WE: G/ES00056/97.12.04.

Data otrzymania pełnego wniosku: 11.2.2000 r.