VERORDNUNG (EG) Nr. 547/2000 DER KOMMISSION

vom 14. März 2000

zur Ergänzung des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 2400/96 der Kommission zur Eintragung bestimmter Bezeichnungen in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geographischen Angaben für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag über die Europäische Union, insbesondere auf Artikel 15,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [1], zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1068/97 der Kommission [2], insbesondere auf Artikel 6 Absätze 3 und 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Spanien hat der Kommission einen Antrag auf Eintragung einer Bezeichnung als geschützte geographische Angabe gemäß Artikel 5 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 übermittelt.

(2) Nach Veröffentlichung der im Anhang der vorliegenden Verordnung genannten Bezeichnung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* [3] wurde bei der Kommission ein Einspruch gemäß Artikel 7 der obengenannten Verordnung eingelegt. Die Frage wurde durch den Erlaß einer neuen Verordnung (EG) Nr. 2377/1999 der Kommission [4] zur Festsetzung der Vermarktungsnorm für Spargel gelöst.

(3) Hinsichtlich der Beschreibung des Erzeugnisses gemäß Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe b) der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 wurde darauf hingewiesen, daß die Größe und die Größentoleranz des betreffenden Spargels angepaßt sind und mit den neuen gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften in diesem Bereich übereinstimmen. Zur Klarstellung sollte dieser Aspekt, der einen wichtigen Teil der Spezifikation bildet, daher genauer dargelegt werden.

(4) Gemäß Artikel 6 Absatz 1 der genannten Verordnung wurde festgestellt, daß dieser Antrag den Bestimmungen derselben Verordnung entspricht und insbesondere alle in deren Artikel 4 vorgesehenen Angaben enthält.

(5) Diese Bezeichnung ist demnach in der Gemeinschaft als geographische Angabe zu schützen und in das „Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geschützten geographischen Angaben“ einzutragen.

(6) Anhang I der vorliegenden Verordnung ergänzt den Anhang der Verordnung (EG) Nr. 2400/96 der Kommission [5], zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2107/1999 [6] —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Anhang der Verordnung (EG) Nr. 2400/96 wird durch die in Anhang I der vorliegenden Verordnung genannte Bezeichnung ergänzt. Diese Bezeichnung wird als geschützte geographische Angabe (g.g.A.) in das „Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geographischen Angaben“ gemäß Artikel 6 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 eingetragen.

Die wichtigsten Angaben der Spezifikation sind in Anhang II aufgeführt. Sie ersetzen die im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* C 207 veröffentlichten Angaben.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 14. März 2000

Für die Kommission

Franz FISCHLER

Mitglied der Kommission

[1] ABl. L 208 vom 24.7.1992, S. 1.
[2] ABl. L 156 vom 13.6.1997, S. 10.
[3] ABl. C 207 vom 3.7.1998, S. 8.
[4] ABl. L 287 vom 10.11.1999, S. 6.
[5] ABl. L 327 vom 18.12.1996, S. 11.
[6] ABl. L 258 vom 5.10.1999, S. 3.

ANHANG I

UNTER ANHANG I EG-VERTRAG FALLENDE ERZEUGNISSE, DIE FÜR DIE MENSCHLICHE ERNÄHRUNG BESTIMMT SIND

Obst und Gemüse

SPANIEN

Espárrago de Huétor-Tájar (g.g.A.)

ANHANG II

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92

ANTRAG AUF EINTRAGUNG: ARTIKEL 5

g.U. ( ) g.g.A. (X)

Nationales Aktenzeichen: —

1. **Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:**

Bezeichnung:	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
Anschrift:	Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid
Telefon:	(34) 913 47 55 58
Fax:	(34) 913 47 54 10

2. **Antragstellende Vereinigung:**

2.1. Bezeichnung:	Asociación de productores y elaboradores de espárrago autóctono de Huétor-Tájar	
2.2. Anschrift:	Carretera de la Estación s/n, E-18360 Huétor-Tájar (Granada)	
Telefon:	(34) 958 33 34 43	
Fax:	(34) 958 33 34 43	
2.3. Zusammensetzung:	Erzeuger/Verarbeiter (X)	Andere ( )

3. **Art des Erzeugnisses**: Spargel — (Klasse 1.8 — Gemüse)

4. **Beschreibung des Erzeugnisses:**

(Zusammenfassung der Angaben gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1. *Name*: Espárrago de Huétor-Tájar

4.2. *Beschreibung*: Grün-dunkelviolett gefärbte, zarte, gesunde und saubere Spargel der Pflanzensorten „Asparagus officinalis L." von genetisch tetraploider Subspezies, die in einheimischen Spargelzuchten aus Stengelsprossen gewonnen werden.

Merkmale:

— morphologisch: dünne Spargel mit einem Stangendurchmesser zwischen 4 bis 12 mm. Spitzer oder zugespitzter Kopf mit grlßerem Durchmesser als die Stange. Farbe der Stengelsprosse dunkelviolett, bronze-dunkelviolett, bronze, grün-dunkelviolett oder grün;

— sensorisch: Die Spargel weisen zarte, fleischige und feste Beschaffenheit, feinen bittersüßen Geschmack und einen ausgeprägten Geruch auf;

— zytologisch: tetraploide Chromosomenanlage 2n = 40.

Geschützte Klassen: „Extra" und „I".

Größenorientierung (gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2377/1999):

a) Sortierung nach Länge: Die Länge der Stangen liegt zwischen 20 und 27 cm. Die Längenunterschiede innerhalb eines Bunds dürfen höchstens 5 cm betragen.

b) Sortierung nach Durchmesser: Der Durchmesser liegt zwischen 4 und 10 mm bzw. 10 mm und mehr.

Toleranzen:

a) **Gütetoleranzen:**

i) Klasse „Extra": 5 % nach Anzahl oder Gewicht Spargelstangen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2377/1999 denen der Klasse I — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I — genügen.

ii) Klasse „I": 10 % nach Anzahl oder Gewicht Spargelstangen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2377/1999 denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen.

b) Größentoleranzen: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Spargelstangen, die nicht den Anforderungen der Größensortierung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2377/1999 vom 9. November 1999 entsprechen, wobei die Abweichung von den jeweiligen Grenzwerten nicht mehr als 1 cm in der Länge bzw. 2 mm im Durchmesser betragen darf.

Die Spargel werden frisch oder als Konserve vermarktet.

4.3. *Geographisches Gebiet*: Im Westen der Provinz Granada im Bereich der Tiefebene des Flusses Genil zwischen der Cordillera Subbética im Norden und der Cordillera Penibética im Süden. Das Gebiet umfaßt die Gemeinden Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar und Villanueva de Mesías. Gesamtausdehnung 78 000 ha.

4.4. *Ursprungsnachweis*: Erzeugung, Zuchtwahl und Aufbereitung des Saatguts obliegt den Landwirten des Gebiets und erfolgt auf den eingetragenen Anlagen unter Aufsicht des Normenrates. Saatgut und Keimlinge werden in im Erzeugungsgebiet gelegenen Pflanzengärten gehalten. Die Erzeugung und Vermarktung des Pflanzguts wird vom Normenrat kontrolliert und zugelassen,. Die Spargelpflanzungen liegen im Produktionsgebiet und werden in das entsprechende Register eingetragen. die Anbaupraktiken, die Ernte und die Beförderung der Spargel zu den Aufbereitungszentren erfolgen gemäß den Vorschriften der Verordnung und unter Aufsicht des Normenrates. Verpackung für Spargel zum Frischverbrauch und für die Verarbeitung als Spargelkonserven erfolgen unter Aufsicht des Normenrates.

4.5. *Herstellungsverfahren*: Die aus Spargelpflanzungen der einheimischen Sorte stammenden Erzeugnisse werden in eingetragenen Unternehmen sortiert und für die Vermarktung im Frischzustand als einheitliche Bunde von ½, 1 oder 2 kg aufgemacht und in für die Beförderung geeignete Kisten verpackt.

Die für die Verarbeitung zu Konserven bestimmten Spargel werden wie folgt behandelt: maschinelle Wäsche der Stengel, Schnitt der Stangen für die Weiterverarbeitung — ungefähr auf halbe Länge —, Abbrühen, danach Wäsche, Größensortierung, Abfüllen, Zusatz von Konservierflüssigkeit, Vorerhitzen und Verschließen, Sterilisieren, Kühlen usw. Alle Arbeitsvorgänge werden vom Normenrat kontrolliert.

4.6. *Zusammenhang*: Der Anbau dieses Erzeugnisses wurde von den Römern eingeleitet. Der Genuß grüner Waldspargel galt als besondere Delikatesse in kulinarischen Zubereitungen, die vom andalusischen Historiker Ibu Bassal in verschiedenen Büchern über die Gastronomie von Al-Andalus gesammelt wurden, wobei sich diese Verbrauchsgewohnheit bis zum Tod von Reino Narzarí am Ende des 14. Jahrhunderts erhalten hat.

Der Anbau dieses ursprünglich im Wald wachsenden Spargels wurde in kleinen Familiengäten in der Tiefebene des Flusses Genil für den eigenen Verbrauch weitergeführt, so daß diesem Gebiet eine Pionierrolle in dieser Spargekultur zukam, woraus sich ab dem Jahr 1930 eine Produktion entwickelte.

Das Gebiet weist eine flache Topographie mit Schwemmland und Terrassenbildung auf, auf dem Sekundär- und Tertiärablagerungen vorherrschen. Der Anbau erfolgt auf Höhenlagen zwischen 450 und 650 m. Die Zusammensetzung der Böden ist hinsichtlich des Ton-, Tonsand-, in geringerem Maß auch hinsichtlich des Sand- und des Lehmanteils besonders geeignet, mit pH-Werten zwischen 7,8 und 8,4, einem Karbonatgehalt — ausgedrückt als Kalziumkarbonat — von über 40 % und hohen Kalium- und Magnesiumanteilen — als Folge des dolomitischen Ursprungs der vorhandenen Karbonate — sowie niedrigen Gehalten an assimilierbarem Phosphor und organischen Stoffen. Der hohe Magnesium- und die niedrigen Phosphoranteile begünstigen eine starke Pigmentierung des Spargels, intensiveres Grün der Stangen und stärker dunkelviolett gefärbte Köpfe. Infolge der hohen Kaliumanteile tritt das Abspreizen der Sproßspitze nicht ein. Das Gebiet weist kontinentales Mittelmeerklima mit durchschnittlichen Temperaturen um 16,3 °C, Niederschlagsmengen im Jahresdurchschnitt um 350 mm und milde Winde auf. Infolge der Anbautechniken, der gezielten Bodenbearbeitung, der Bekämpfung von Seuchen und Krankheiten herrscht ein für den Anbau von Spargel mit den ortstypischen besonderen Eigenschaften geeignetes Umfeld vor.

4.7. *Kontrolleinrichtung*:

Name:	Consejo regulador de la denominación específica „Espárrago de Huétor-Tájar“
Anschrift:	Carretera de la Estación s/n, E-18360 Huétor-Tájar „Granada“
Telefon:	(34) 958 33 34 43
Fax:	(34) 958 33 34 43

4.8. *Etikettierung*: Obligatorische Angabe: Denominación Específica „Espárrago de Huétor-Tájar“. Die Etiketts werden vom Normenrat genehmigt. Die Doppel der Etiketts werden numeriert und vom Normenrat versandt.

4.9. *Einzelstaatliche Anforderungen*: Gesetz 25/1970 vom 2. Dezember 1970. Verordnung vom 2. April 1997 zur Ratifizierung der Verordnung über die besondere Bezeichnung „Espárrago de Huétor-Tájar“ und des einschlägigen Normenrates.

EG-Aktenzeichen: Nr. G/ES/00056/97.12.04.

Datum des vollständigen Dossierseingangs: 11.2.2000.