32000R0547

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 547/2000

ze dne 14. března 2000,

kterým se doplňuje příloha nařízení ES č. 2400/96 o zápisu určitých názvů do Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení podle nařízení Rady (EHS) č. 2081/92 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 2081/92 ze dne 14. července 1992 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [1], naposledy pozměněné nařízením Komise (ES) č. 1068/97 [2], a zejména na čl. 6 odst. 3 a 4 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Podle článku 5 nařízení (EHS) č. 2081/92 zaslalo Španělsko Komisi žádost o zápis jednoho názvu jako zeměpisného označení.

(2) Komise obdržela po zveřejnění názvu uvedeného v příloze I tohoto nařízení v *Úředním věstníku Evropských společenství* [3] námitku podle článku 7 uvedeného nařízení. Tato otázka byla vyřešena přijetím nového nařízení Komise (ES) č. 2377/1999 [4], kterým se mění obchodní norma pro chřest.

(3) S ohledem na popis produktu stanovený v čl. 4 odst. 2 písm. b) nařízení (EHS) č. 2081/92 byly velikost a tolerance dotyčného chřestu upraveny a nyní odpovídají novým příslušným pravidlům Společenství. Z tohoto důvodu a za účelem vyjasnění by měly být tyto aspekty specifikovány, protože tvoří část hlavních bodů specifikace.

(4) Podle čl. 6 odst. 1 uvedeného nařízení bylo shledáno, že žádost vyhovuje všem v něm uvedeným požadavkům, a zejména že obsahuje všechny údaje požadované článkem 4.

(5) Tento název by tedy měl být zapsán do Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení a měl by být proto v rámci Společenství chráněn jako zeměpisné označení.

(6) Příloha I tohoto nařízení doplňuje přílohu nařízení Komise (ES) č. 2400/96 [5], naposledy pozměněného nařízením (ES) č. 2107/1999 [6].

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název uvedený v příloze I tohoto nařízení se doplňuje k příloze nařízení (ES) č. 2400/96 a zapisuje se jako chráněné zeměpisné označení (CHZO) do „Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení“ podle čl. 6 odst. 3 nařízení (EHS) 2081/92.

Hlavní body specifikace jsou uvedeny v příloze II. Tyto údaje nahrazují údaje zveřejněné v řadě C 207 *Úředního věstníku Evropských společenství*.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dnem vyhlášení v *Úředním věstníku Evropských společenství*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 14. března 2000.

Za Komisi

Franz FISCHLER

člen Komise

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

PŘÍLOHA I

PRODUKTY URČENÉ K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ UVEDENÉ V PŘÍLOZE I SMLOUVY O ES

Ovoce a zelenina

ŠPANĚLSKO

Espárrago de Huétor-Tájar (CHZO)

PŘÍLOHA II

NAŘÍZENÍ (EHS) č. 2081/92

ŽÁDOST O ZÁPIS: ČLÁNEK 5

CHOP ( ) CHZO (X)

Vnitrostátní soubor č.: —

1. **Příslušný orgán členského státu:**

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

2. **Skupina podávající žádost:**

2.1. Název:	Asociación de productores y elaboradores de espárrago autóctono de Huétor-Tájar
2.2. Adresa:	Carretera de Estación s/n, S-18360 Huétor-Tájar (Granada), España
Telefon:	(34) 958 33 34 43
Fax:	(34) 958 33 34 43
2.3. Složení:	producent/zpracovatel: (X) ostatní: ( )

3. Druh produktu: chřest - třída 1.8 - zelenina

4. **Specifikace:**

(Shrnutí požadavků podle čl. 4 odst. 2)

4.1. *Název*: Espárrago de Huétor-Tájar (CHZO)

4.2. *Popis*: Chřest vypěstovaný ze zelenofialových, křehkých, zdravých a čistých pupenů získaných z hrůbků domácího chřestu, tetraploidního poddruhu *Asparagus officinalis*.

Charakteristika:

— tvarová: štíhlý chřest s výhonkem o průměru 4 až 12 mm. Špičatý vrchol většího průměru než ostatní část výhonku. Pupen je barvy červenofialové, bronzově-červenofialové, bronzové, zeleno-červenofialové nebo zelené,

— organoleptická: křehký, dužnatý, s pevnou dužninou, lahodnou sladkokyselou chutí a sytou vůní,

— cytologická: tetraploidní chromozomy (2a = 40).

Chráněné jakostní třídy: „Extra“ a „Třída I“.

Velikost: (v souladu s nařízením (ES) č. 2377/1999).

a) podle délky výhonků (20 - 27 cm). Maximální rozdíl délky v tomtéž svazku je 5 cm;

b) podle průměru (mezi 4 a 10 mm a od 10 mm výše).

Tolerance:

a) tolerance jakosti:

i) extra: 5 % počtu nebo hmotnosti výhonků neodpovídajících podmínkám třídy, ale vyhovujících podmínkám třídy I nebo, výjimečně, které jsou v mezích tolerance této třídy, v souladu s nařízením (ES) č. 2377/1999,

ii) třída I: 10 % počtu nebo hmotnosti výhonků neodpovídajících podmínkám třídy, ale vyhovujících podmínkám třídy II v souladu s nařízením (ES) č. 2377/1999;

b) tolerance velikosti: 10 % počtu nebo hmotnosti výhonků nesplňujících, co do maximálního rozdílu 1 cm v délce nebo 2 mm v průměru, pro ně platné velikosti a požadavky podle nařízení (ES) č. 2377/1999.

Může být prodáván čerstvý nebo konzervovaný.

4.3. *Zeměpisná oblast*: Oblast ležící v západní části provincie Granada, v nižší naplaveninové plošině řeky Genil, mezi horskými pásmy Cordillera Subbética na severu a Cordillera Penibética na jihu. V oblasti se nacházejí města Huéter-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar a Villanueva de Mesías. Celková rozloha oblasti je 78 000 ha.

4.4. *Doklad o původu*: Osiva a sazenice produkují a třídí místní farmáři v hrůbcích registrovaných a kontrolovaných regulativním subjektem a jsou pěstovány ve školkách situovaných v oblasti produkce. Produkci osiva a sazenic kontroluje regulativní subjekt. Chřestová pole se nacházejí v produkční oblasti a jsou zapsána ve zvláštním rejstříku. Pěstební techniky, sklizeň a doprava k místům balení jsou pod kontrolou regulativního subjektu, který odpovídá rovněž za dozor nad balením čerstvého chřestu a nad zpracováním konzervovaného chřestu.

4.5. *Způsob produkce*: Po vytřídění v rejstříku zapsaných podnicích se výhonky místního chřestu sbalí v čerstvém stavu do stejnorodých svazků po 0,5, 1 a 2 kg a uloží se do vhodných přepravek k přepravě.

Je-li chřest určen k prodeji jako konzervovaný produkt, jsou výhonky průmyslově zpracovány: výhonky se omyjí, seříznou na délku plechovky (asi v polovině), uvaří, vyčistí, vytřídí podle velikosti, uloží do plechovek; přidá se nálev, naplněné plechovky se předehřejí a zaletují, sterilují, ochladí atd. Celý postup je pod kontrolou regulativního subjektu.

4.6. *Souvislost*: Chřest pěstovali zprvu staří Římané. Zelený divoký chřest, jako ceněná přísada, je zmiňován v receptech sebraných andalusským historikem Abu Bassalem v různých knihách o andalusské kuchyni a přežil v tomto regionu až do konce narzaríjské dynastie na konci 14. století.

Chřest (v podstatě divoký chřest) byl nadále pěstován - pro vlastní spotřebu - v malých rodinných zemědělských podnicích v nížině řeky Genil, v regionu, který je průkopníkem v pěstování této plodiny a který od roku 1930 produkci dále zintenzivňuje.

Je to plochý region s naplavenými usazeninami, který tvoří terasy tam, kde vystupuje na povrch druhotné a terciární horniny. Půda pozůstává z těžké nebo střední, v některých případech lehké, hlíny jejíž Ph hodnota se pohybuje mezi 7,8 až 8,4 a obsahuje více než 40 % uhličitanu ve formě uhličitanu vápenatého, vysoký podíl draslíku a hořčíku v důsledku přítomných uhličitanů dolomitické povahy a nízký podíl biologicky využitelného fosforu a organických látek. Vysoký obsah hořčíku a nízký obsah fosforu podporují silnou pigmentaci pupenu, kdy výhonek je temněji zelený a červenofialové zbarvení vrcholu je sytější. Vysoký obsah draslíku zabraňuje klíčení vrcholu. Region má kontinentální středomořské klima s průměrnou teplotou 16,3 °C s průměrnými ročními srážkami kolem 350 mm a mírným větrem. Techniky pěstování, prováděné práce a kontrola nad škůdci a chorobami skýtají ideální podmínky k pěstování chřestu s vlastnostmi vyplývajícími z jeho prostředí.

4.7. *Inspekční subjekt*:

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

4.8. *Štítkování*: musí obsahovat tato slova: „Denominación Específica Espárrago de Huétor-Tájar“. Štítky musí schválit regulativní subjekt. Duplikáty štítků čísluje regulativní subjekt.

4.9. *Vnitrostátní požadavky*: Zákon č. 25/1970 ze dne 2. prosince 1997. Nařízení ze dne 2. dubna 1997, kterým se schvalují pravidla, kterými se řídí specifické označení „Denominación específica Espárrago de Huétor-Tájar“ a jeho regulativní subjekt.

Č. j. ES: G/ES00056/97.12.04.

Datum přijetí úplné žádosti: 11.2.2000.