32000R0547

KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 547/2000

2000 m. kovo 14 d.

papildantis Reglamento (EB) Nr. 2400/96 dėl tam tikrų pavadinimų įtraukimo į Tarybos reglamente (EEB) Nr. 2081/92 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos numatytą „Saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą“ priedą

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 1992 m. liepos 14 d. Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 2081/92 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ([1]) su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 1068/97 ([2]), ypač į jo 6 straipsnio 3 ir 4 dalis,

kadangi:

(1) Pagal Reglamento (EEB) Nr. 2081/92 5 straipsnį Ispanija Komisijai perdavė paraišką dėl vieno pavadinimo įregistravimo geografine nuoroda.

(2) Komisijai gavus pagal minėto reglamento 7 straipsnį pareikštą protestą, kuris jai buvo atsiųstas minėto reglamento I priede nurodytą pavadinimą išspausdinus *Europos Bendrijų oficialiajame leidinyje* ([3]), klausimas buvo patikslintas, priėmus naują Komisijos reglamentą (EB) Nr. 2377/1999 ([4]), iš dalies keičiantį Bendrijos šparagų standartą.

(3) Remiantis Reglamento (EEB) Nr. 2081/92 4 straipsnio 2 dalies b punkte pateiktu produkto apibūdinimu, tokio šparago dydis ir leistinos paklaidos buvo patikslintos ir dabar atitinka šį klausimą reglamentuojančias naujas Bendrijos taisykles. Dėl šios priežasties ir dėl aiškumo reikėtų patikslinti šiuos aspektus, kadangi jie yra specifikacijos pagrindinių punktų dalis.

(4) Pagal minėto reglamento 6 straipsnio 1 dalį nustatyta, kad minėta paraiška atitinka visus to reglamento reikalavimus, visų pirma joje pateikta visa pagal minėto reglamento 4 straipsnį reikalaujama informacija.

(5) Dėl to šį pavadinimą reikėtų įrašyti į „Saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą“ ir tokiu būdu jį visoje Bendrijoje saugoti kaip saugomą geografinę nuorodą.

(6) Šio reglamento I priedas papildo Komisijos reglamento (EB) Nr. 2400/96 ([5]) su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 2107/1999 ([6]), priedą,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Šio dokumento I priede nurodytu pavadinimu papildomas Reglamento (EB) Nr. 2400/96 priedas ir jis į Reglamento (EEB) Nr. 2081/92 6 straipsnio 3 dalyje numatytą „Saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą“ įrašomas kaip saugoma geografinė nuoroda (SGN).

Pagrindiniai specifikacijos punktai yra išdėstyti II priede. Ši informacija pakeičia informaciją, išspausdintą *Europos Bendrijų oficialiajame leidinyje* C 207.

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja jo paskelbimo *Europos Bendrijų oficialiajame leidinyje* dieną.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje, 2000 m. kovo 14 d.

Komisijos vardu

Franz FISCHLER

Komisijos narys

([1]) OL L 208, 1992 7 24, p. 1.
([2]) OL L 156, 1997 6 13, p. 10.
([3]) OL C 207, 1998 7 3, p. 8.
([4]) OL L 287, 1999 11 10, p. 6.
([5]) OL L 327, 1996 12 18, p. 11.
([6]) OL L 258, 1999 10 5, p. 3.

I PRIEDAS

EB SUTARTIES I PRIEDE IŠVARDYTI ŽMONĖMS VARTOTI SKIRTI PRODUKTAI

Vaisiai ir daržovės

ISPANIJA

Espárrago de Huétor-Tájar (SGN)

II PRIEDAS

REGLAMENTAS (EEB) Nr. 2081/92

ĮREGISTRAVIMO PARAIŠKA: 5 STRAIPSNIS

SKVN ( ) SGN (X)

Nacionalinės paraiškos Nr.: –

1. **Valstybės narės atsakingasis skyrius:**

Pavadinimas:	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, Spain
Adresas:	Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid
Tel.	(34) 913 47 55 58
Faks.	(34) 913 47 54 10

2. **Paraiškos pateikėjo grupė:**

2.1. Pavadinimas:	Asociación de productores y elaboradores de espárrago autóctono de Huétor-Tájar
2.2. Adresas:	Carretera de la Estación s/n, E-18360 Huétor-Tájar (Granada), España
Tel.	(34) 958 33 34 43
Faks.	(34) 958 33 34 43
2.3. Sudėtis:	gamintojas/perdirbėjas (X) kita ()

3. **Produkto rūšis**: šparagas – 1.8 klasė – daržovės

4. **Specifikacijos:**

(Reikalavimų suvestinė pagal 4 straipsnio 2 dalį)

4.1. *Pavadinimas*: Espárrago de Huétor-Tájar (PGI)

4.2. *Aprašymas*: šparagai, išauginti iš žaliai violetinės spalvos gležnų, sveikų ir švarių daigų, išaugintų vietinio šparago, *Asparagus officinalis* tetraploidinio porūšio šiltlysvėse.

Charakteristikos:

— forma: plonas šparagas, turintis 4–12 mm skersmens stiebą. Smailaus galo skersmuo yra didesnis už likusią stiebo dalį. Daigas būna violetinės, bronzinės violetinės, žaliai violetinės arba žalios spalvos,

— organoleptinės: gležnas, mėsingos ir tvirtos tekstūros, švelnaus saldžiarūgščio skonio ir sodraus kvapo,

— citologinės: tetraploidinės chromosomos (2n = 40).

Saugomos klasės: Ekstra ir I klasės.

Dydis (pagal Reglamentą (EB) Nr. 2377/1999):

a) pagal stiebo ilgį (20–27 cm). Didžiausias ilgio skirtumas tame pačiame ryšelyje – 5 cm;

b) pagal skersmenį (4–10 mm, 10 mm ir daugiau).

Leistina paklaida

a) Leistina kokybės paklaida:

i) Ekstra klasė: 5 % šios klasės reikalavimų neatitinkančių, tačiau I klasei keliamus reikalavimus atitinkančių stiebų skaičiaus arba svorio, arba išimtiniais atvejais – neviršijant tai klasei pagal Reglamentą (EB) Nr. 2377/1999 leistinų paklaidų;

ii) I klasė: 10 % šios klasės reikalavimų neatitinkančių, tačiau pagal Reglamentą (EB) Nr. 2377/1999 II klasei keliamus reikalavimus atitinkančių stiebų skaičiaus arba svorio;

b) leistino dydžio paklaidos: 10 % skaičiaus ir svorio stiebų, kurie ne daugiau kaip 1 cm pagal ilgį arba 2 mm pagal skersmenį neatitinka nurodytų dydžių ir pagal Reglamentą (EB) Nr. 2377/1999 keliamų reikalavimų.

Gali būti parduodami švieži arba konservuoti.

4.3. *Geografinė teritorija*: esanti vakarinėje Grenados provincijos dalyje, Genilo upės žemutinėje aliuvinėje lygumoje tarp šiaurinės Subetinės ir pietinės Penibetinės kalnų grandinių. Apima *Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar* ir *Villanueva de Mesías* savivaldybes. Apima 78 000 ha.

4.4. *Kilmės įrodymas*: sėklos ir sėjinukai auginami ir selekcionuojami vietos ūkininkų reguliavimo institucijoje įregistruotose ir jos kontroliuojamose šiltlysvėse, laikomi daigynuose, esančiuose gamybos teritorijoje. Dauginamosios medžiagos auginimas yra kontroliuojamas reguliavimo institucijos. Šparagų laukai yra gamybos teritorijoje ir jie yra įrašyti į specialų registrą. Auginimo metodai, derliaus nuėmimas ir vežimas į pakavimo punktus yra kontroliuojami reguliavimo institucijos, kuri taip pat atsako už šviežių šparagų pakavimo ir perdirbtų šparagų perdirbimo priežiūrą.

4.5. *Gamybos metodas*: registruotų punktų atrinkti vietos šparagų švieži daigai pakuojami vienodais 0,5, 1 arba 2 kg ryšeliais ir dedami į vežti skirtas dėžes.

Kai šparagus ketinama parduoti konservuotus, daigai apdorojami pramoniniu būdu: stiebai nuplaunami, supjaustomi pagal dėžutės dydį (paliekant didesnę viršutinės pusės dalį), išverdami, nuvalomi, surūšiuojami, sudedami į dėžutes; įpilama skysčio, dėžutės pašildomos ir sandariai uždaromos, sterilizuojamos, šaldomos ir t. t. Visą procesą kontroliuoja reguliavimo institucija.

4.6. *Ryšys*: šparagus pirmieji auginti pradėjo senovės romėnai. Žali laukiniai šparagai paminėti įvairiose Al-Andalus virimo knygose kaip Andalūzijos istoriko Ibu Bassalo sudarytų receptų vertinga sudedamoji dalis ir tame regione išliko iki XIV amžiaus pabaigos, t. y. iki Narzarų dinastijos valdymo pabaigos.

Šparagas (iš esmės laukinis šparagas) toliau buvo auginamas vidaus vartojimui ūkininkų ūkiuose Genilo upės lygumoje; šis regionas buvo pirmasis, pradėjęs auginti šį augalą ir nuo 1930 m. padidinęs gamybą.

Tai lygumų regionas, pasižymintis aliuviniais sąnašynais ir pylimais, kuriuose antrinė ir tretinė medžiaga iškyla į paviršių. Šparagai auginami 450–650 m aukštyje virš jūros lygio. Dirva susideda iš sunkaus arba vidutinio, tam tikrais atvejais – lengvo priemolio, 7,8–8,4 pH, turi karbonato, kurio daugiau nei 40 % sudaro kalcio karbonatas, daug kalio ir magnio, susidariusių dėl esamų karbonatų dolomitinės prigimties, turi šiek tiek įsisavinamo fosforo ir organinės medžiagos. Dėl didelio magnio ir mažo fosforo kiekio vyksta stipri daigų pigmentacija, stiebas įgauna tamsesnę žalią, o viršūnė – ryškesnę violetinę spalvą. Didelis kalio kiekis neleidžia išsprogti viršūnei. Žemyninis Viduržemio klimatas pasižymi 16,3 °C vidutine metine temperatūra ir maždaug 350 mm vidutiniu metiniu lietaus kiekiu ir nestipriais vėjais. Auginimo metodai, dirbamas darbas bei kenkėjų ir ligų kontrolė sudaro idealias sąlygas šparagams, pasižymintiems su auginimo aplinka susijusiomis charakteristikomis, auginti.

4.7. **Tikrinančioji institucija**:

Pavadinimas:	Consejo regulador de la denominación específica „Espárrago de Huétor-Tájar“
Adresas:	Carretera de la Estación s/n, E-18360 Huétor-Tájar (Granada), España
Tel.	(34) 958 33 34 43
Faks.	(34) 958 33 34 43

4.8. *Ženklinimas*: turi būti įrašomi žodžiai: „Denominación Específica Espárrago de Huétor-Tájar“. Etiketės turi būti patvirtintos reguliavimo institucijos. Antrinės etiketės numeruojamos ir išduodamos reguliavimo institucijos.

4.9. *Nacionaliniai reikalavimai*: 1970 m. gruodžio 2 d. Įstatymas Nr. 25/1970. 1997 m. balandžio 2 d. įsakymas, patvirtinantis specialią nuorodą „Denominación específica Espárrago de Huétor-Tájar“ reglamentuojančias taisykles ir jos reguliavimo instituciją.

EC No: G/ES00056/97.12.04.

Išsamios paraiškos gavimo data: 2000 2 11.