32000R0547

NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 547/2000

zo 14. marca 2000,

ktorým sa dopĺňa príloha k nariadeniu (ES) č. 2400/96 o zápise určitých názvov do „Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení", ustanovenom v nariadení Rady (EHS) č. 2081/92 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

KOMISIA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (EHS) č. 2081/92 zo 14. júla 1992 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín [1], naposledy zmenené a doplnené nariadením Komisie (ES) č. 1068/97 [2], najmä na jeho článok 6 (3) a (4),

keďže:

(1) V súlade s článkom 5 nariadenia (EHS) č. 2081/92 poslalo Španielsko Komisii žiadosť o registráciu názvu ako zemepisného označenia.

(2) Po vznesení námietky v zmysle článku 7 nariadenia, ktorá bola poslaná Komisii po uverejnení názvu uvedeného v prílohe I k tomuto nariadeniu v *Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev* [3], bola táto záležitosť vysvetlená prijatím nového nariadenia Komisie (ES) č. 2377/1999 [4], ktorým sa mení a dopĺňa norma spoločenstva pre špargľu.

(3) Vzhľadom na opis výrobku ustanovený v článku 4 (2) b) nariadenia (EHS) č. 2081/92 bola veľkosť a tolerancia príslušného druhu špargle upravená a v súčasnosti vyhovuje novým pravidlám spoločenstva vzťahujúcim sa na túto záležitosť. Z tohto dôvodu a na účely vysvetlenia by tieto aspekty mali byť špecifikované, pretože tvoria súčasť hlavných bodov tejto špecifikácie.

(4) V súlade s článkom 6 (1) nariadenia sa zistilo, že tieto žiadosti spĺňajú všetky požiadavky ustanovené v nariadení, najmä že obsahujú všetky požadované informácie v súlade s článkom 4 nariadenia.

(5) Preto by sa mal tento názov zapísať do „Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení" a z tohto dôvodu by mal byť chránený v celom spoločenstve ako chránené zemepisné označenie.

(6) Príloha I k tomuto nariadeniu dopĺňa prílohu k nariadeniu Komisie (ES) č. 2400/96 [5], naposledy zmenenému a doplnenému nariadením (ES) č. 2107/1999 [6],

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Názov uvedený v prílohe I k tomuto nariadeniu sa pridáva do prílohy k nariadeniu (ES) č. 2400/96 a zapisuje sa ako chránené zemepisné označenie (CHZO) do „Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení", ustanovenom v článku 6 (3) nariadenia (EHS) č. 2081/92.

Hlavné body špecifikácie sú ustanovené v prílohe II. Tieto informácie nahrádzajú informácie uverejnené v *Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev* C 207.

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť v deň jeho uverejnenia v *Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev*.

Toto nariadenie je záväzné vo svojej celistvosti a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 14. marca 2000

Za Komisiu

Franz FISCHLER

člen Komisie

---

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

PRÍLOHA I

VÝROBKY UVEDENÉ V PRÍLOHE I K ZMLUVE O ES, URČENÉ NA ĽUDSKÚ SPOTREBU

Ovocie a zelenina

ŠPANIELSKO

Espárrago de Huétor-Tájar (CHZO).

PRÍLOHA II

NARIADENIE (EHS) č. 2081/92

ŽIADOSŤ O REGISTRÁCIU: ČLÁNOK 5

CHOP ( ) CHZO (X)

Národná žiadosť č: ___

1. **Zodpovedný úrad v členskom štáte:**

Názov:	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
Adresa:	Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid
Tel.:	(34) 913 47 55 58
Fax:	(34) 913 47 54 10

2. **Skupina žiadateľov:**

2.1. Názov:	Asociación de productores y elaboradores de espárrago autóctono de Huétor-Tájar
2.2. Adresa:	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. Zloženie:	Výrobca/spracovateľ (X) iné ( )

3. **Typ výrobku:** Špargľa – Trieda 1.8 – Zelenina

4. **Špecifikácia:**

(Súhrn požiadaviek podľa článku 4 (2))

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

4.2. *Opis*: Špargľa pestovaná zo zeleno-purpurových, krehkých, zdravých a čistých výhonkov získaných zo záhonov domácej špargle, tetraploidná pododroda druhu *Asparagus officinalis*.

Charakteristiky:

— tvar: tenká špargľa, so stonkou s priemerom 4 až 12 mm. Zahrotená špička s priemerom väčším než zvyšok stonky. Výhonok má bielu, bronzovo-purpurovú, bronzovú, zeleno-purpurovú alebo zelenú farbu,

— organoleptické charakteristiky: jemná, dužinatá a pevná textúra, jemná sladko-kyslá chuť a hlboká aróma,

— cytologické charakteristiky: tetraploidné chromozómy (2n = 40)

Chránené triedy Extra a I. trieda.

Veľkosť: (v súlade s nariadením (ES) č. 2377/1999).

a) podľa dĺžky stoniek (20 až 27 cm). Maximálny rozdiel medzi dĺžkami v rovnakom zväzku 5 cm.

b) podľa priemeru (od 4 do 10 mm a viac než 10 mm).

Tolerancie

a) Tolerancie kvality:

i) Extra trieda: 5 % počtu alebo hmotnosti stoniek, ktoré nespĺňajú požiadavky na túto triedu, ale ktoré vyhovujú požiadavkám na triedu I, alebo, výnimočne, sú v rámci tolerancií stanovených na túto triedu v súlade s nariadením (ES) č. 2377/1999.

ii) Trieda I: 10 % počtu alebo hmotnosti stoniek, ktoré nespĺňajú požiadavky na túto triedu, ale ktoré vyhovujú požiadavkám na triedu II stanoveným v súlade s nariadením (ES) č. 2377/1999.

b) Tolerancie veľkosti: 10 % počtu alebo hmotnosti stoniek, ktoré o maximálny rozdiel 1 cm dĺžky alebo 2 mm priemeru nespĺňajú uvedené veľkosti a požiadavky, ktoré sa na ne vzťahujú v súlade s nariadením (ES) č. 2377/1999.

Môžu sa predávať čerstvé alebo konzervované.

4.3. *Zemepisná oblasť*: Nachádza sa v západnej časti provincie Grenada, v ranoaluviálnej nížine rieky Genil, medzi Subbetickou horskou reťazou na severe a Penibetickou horskou reťazou na juhu. Patria do nej mestá Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar a Villanueva de Mesías. Má celkovú rozlohu 78 000 hektárov.

4.4. *Dôkaz o pôvode*: Semená a semenáče pestujú a selektujú miestni farmári na záhonoch zaregistrovaných u dozorného orgánu a pod jeho kontrolou a pestujú sa v pestovateľských škôlkach, ktoré sa nachádzajú v produkčnej oblasti. Rozmnožovací materiál sa pestuje pod kontrolou dozorného orgánu. Špargľové polia sa nachádzajú v produkčnej oblasti a sú zapísané do osobitného registra. Pestovateľské metódy, zber a preprava do baliarní je v celom rozsahu pod kontrolou dozorného orgánu, pričom tento dozorný orgán je zodpovedný aj za dohľad nad balením čerstvej špargle a spracovaním upravovanej špargle.

4.5. *Metóda výroby*: Po výbere, ktorý vykonávajú registrované závody, sa výhonky domácich rastlín špargle balia v čerstvom stave do homogénnych zväzkov po 0,5, 1 alebo 2 kg a kvôli preprave sa ukladajú do vhodných debien.

Ak je špargľa určená na predaj ako konzervovaný výrobok, jej výhonky sa priemyselne spracujú, pričom stonky sa umyjú, narežú podľa veľkosti nádoby (asi v polovici výšky), uvaria, očistia, rozdelia podľa triedy kvality a uložia do nádob; pridá sa kvapalina, nádoby sa predhrejú a uzatvoria, sterilizujú, ochladia atď. Celý proces je pod kontrolou dozorného orgánu.

4.6. *Súvislosť*: Špargľu po prvýkrát vypestovali starí Rimania. Zelený divý asparagus sa spomína ako oceňovaná prísada v receptoch, ktoré pozbieral andalúzsky historik Ibu Bassal a vydal ich v rôznych kuchárskych knihách oblasti Al-Andalus, Asparagus prežil v tomto regióne až do konca vlády dynastie Narzarí koncom XIV. storočia.

Špargľa (v podstate divý asparagus) sa naďalej pestovala – na vlastnú spotrebu – na malých rodinných farmách v nížine rieky Genil a tento región bol priekopníkom pestovania tejto plodiny, ktorej výrobu zvyšuje od roku 1930.

Rovinatý región s aluviálnymi usadeninami a terasami, kde na povrch vystupujú sekundárne a terciárne materiály. Špargľa sa pestuje v nadmorskej výške od 450 do 650 metrov. Pôda pozostáva z ťažkého alebo stredného, alebo v niektorých prípadoch ľahkého ílu s hodnotou pH od 7,8 do 8,4 a obsahom uhličitanov, vyjadreným vo forme uhličitanu vápenatého viac než 40 %, s vysokým obsahom draslíka a horčíka spôsobeným dolomitovou povahou prítomných uhličitanov a s nízkymi hodnotami asimilovateľného fosforu a organických látok. Vysoký obsah horčíka a nízky obsah fosforu spôsobuje silnú pigmentáciu výhonku, pričom stonka je tmavšie zelená a hlávka je viac purpurová. Vysoký obsah draslíka bráni tvorbe ružičkovej hlávky. Kontinentálne stredomorské podnebie s priemernou teplotou 16,3 °C, priemerným ročným úhrnom zrážok rádovo 350 mm a miernymi vetrami. Pestovateľské metódy, vykonávané práce a kontrola nad škodcami a chorobami vytvárajú ideálne podmienky na pestovanie špargle s charakteristikami spojenými s jej prostredím.

4.7. *Kontrolný orgán*:

Názov:	Consejo regulador de la denominación especifica „Espárrago de Huétor-Tájar“
Adresa:	Carretera de la Estación s/n, E-18360 Huétor-Tájar (Grenada)
Tel.:	(34) 958 33 34 43
Fax:	(34) 958 33 34 43

4.8. *Označenie*: Musí obsahovať slová: „Denominación Específica Espárrago de Huétor-Tájar“. Štítky s označením musí schváliť dozorný orgán. Sekundárne štítky s označením čísluje a vydáva dozorný orgán.

4.9. *Vnútroštátne požiadavky*: Zákon č. 25/1970 z 2. decembra 1970. Nariadenie z 2. apríla 1997, ktorým sa schvaľujú pravidlá upravujúce osobitné označenie „Denominación específica Espárrago de Huétor-Tájar“ a je dozorný orgán.

Číslo ES: G/ES00056/97.12.04.

Dátum prevzatia úplnej žiadosti: 11.2.2000.