32000R0547

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 547/2000

z dne 14. marca 2000

o dopolnitvah Priloge k Uredbi (ES) št. 2400/96 o vnosu nekaterih imen v „Register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih oznak“, določen v Uredbi Sveta (EGS) št. 2081/92 o zaščiti geografskih oznak in označb porekla za kmetijske pridelke in živila

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (EGS) št. 2081/92 z dne 14. julija 1992 o zaščiti geografskih oznak in označb porekla za kmetijske pridelke oziroma živila ([1]), kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo Komisije (ES) št. 1068/97 ([2]), ter zlasti člena 6(3) in (4) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) V skladu s členom 5 Uredbe (EGS) št. 2081/92 je Španija poslala Komisiji vlogo za registracijo imena kot geografske oznake.

(2) Po ugovoru po členu 7 navedene uredbe, ki je bila poslana Komisiji po objavi imena iz Priloge I k tej uredbi v *Uradnem listu Evropskih skupnosti* ([3]), je bilo vprašanje pojasnjeno s sprejetjem nove Uredbe Komisije (ES) št. 2377/1999 ([4]), ki spreminja standard Skupnosti za šparglje.

(3) Glede na opis proizvoda iz člena 4(2)(b) Uredbe (EGS) št. 2081/92 sta bila prilagojena velikost in odstopanje zadevnih špargljev in zdaj ustrezata novim pravilom Skupnosti o tej zadevi. Iz navedenega vzroka in zaradi pojasnitve je treba te vidike določiti, ker sestavljajo del poglavitnih točk specifikacije.

(4) V skladu s členom 6(1) navedene uredbe je ugotovljeno, da vloga izpolnjuje vse zahteve iz tega člena in zlasti vsebuje vse zahtevane informacije v skladu s členom 4 Uredbe.

(5) Zato je treba ime vnesti v „Register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih oznak“ in ga zaščititi v vsej Skupnosti kot zaščiteno geografsko oznako.

(6) Priloga I k tej uredbi dopolnjuje Prilogo k Uredbi Komisije (ES) št. 2400/96 ([5]), kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 2107/1999 ([6]) –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Ime v Prilogi I k tej uredbi se doda Prilogi k Uredbi (ES) št. 2400/96 in vnese kot zaščitena geografska oznaka (ZGO) v „Register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih oznak“ iz člena 6(3) Uredbe (EGS) št. 2081/92.

Poglavitne točke specifikacije so določene v Prilogi II. Ta informacija zamenja objavljeno v *Uradnem listu Evropskih skupnosti* C 207.

Člen 2

Ta uredba začne veljati z dnem objave v *Uradnem listu Evropskih skupnosti*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 14. marca 2000

Za Komisijo

Franz FISCHLER

Član Komisije

([1]) UL L 208, 24.7.1992, str. 1.
([2]) UL L 156, 13.6.1997, str. 10.
([3]) UL C 207, 3.7.1998, str. 8.
([4]) UL L 287, 10.11.1999, str. 6.
([5]) UL L 327, 18.12.1996, str. 11.
([6]) UL L 258, 5.10.1999, str. 3.

PRILOGA I

PROIZVODI, NAŠTETI V PRILOGI I K POGODBI ES, NAMENJENI ZA PREHRANO LJUDI

Sadje in zelenjava

Španija

Espárrago de Huétor-Tájar (ZGO).

PRILOGA II

UREDBA (EGS) št. 2081/92

VLOGA ZA REGISTRACIJO: ČLEN 5

ZPO ( ) ZGO (X)

Št. državne vloge: –

1. **Odgovorni oddelek v državi članici**

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

2. **Skupina vlagateljica**

2.1	Ime:	Asociación de productores y elaboradores de espárrago autóctono de Huétor-Tájar
2.2	Naslov:	Carretera de la Estación s/n, E-18360 Huétor-Tájar (Granada), España
	Telefon:	(34) 958 33 34 43
	Telefaks:	(34) 958 33 34 43
2.3	Sestava:	Pridelovalec/predelovalec (x) drugo ( )

3. **Vrsta proizvoda:** Šparglji – razred 1.8 – Zelenjava

4. **Specifikacija:**

(Povzetek zahtev v skladu s členom 4(2))

4.1 *Ime*: Espárrago de Huétor-Tájar (ZGO)

4.2 *Opis*: Šparglji z zelenovijoličnimi, mehkimi, zdravimi in čistimi poganjki iz setvišč domorodnih špargljev, tetraploidna podvrsta navadnih špargljev (*Asparagus officinalis*).

Značilnosti:

— oblika: tanki šparglji s steblom premera od 4 to 12 mm. Premer vršičkov je daljši od premera preostalega stebla. Poganjek je vijolične, bronasto vijolične, zelenovijolične ali zelene barve,

— organoleptične značilnosti: mehka, mesnata in čvrsta zgradba z nežnim sladko-kislim okusom in močno aromo,

— citološke značilnosti: tetraploidni kromosomi (2n = 40)

Razredi zaščiteni kot ekstra in razred I.

Velikost (v skladu z Uredbo (ES) št. 2377/1999):

(a) glede na dolžino stebel (20 do 27 cm). Največja razlika v dolžini istega svežnja je 5 cm;

(b) glede na premer (med 4 in 10 mm ter 10 mm in več).

Odstopanja

(a) Odstopanja glede kakovosti:

(i) Razred ekstra: 5 % po številu ali teži stebel, ki ne ustrezajo zahtevam za razred, vendar izpolnjujejo zahteve za razred I ali so izjemoma v mejah odstopanja za navedeni razred v skladu z Uredbo (ES) št. 2377/1999.

(ii) Razred I: 10 % po številu ali teži stebel, ki ne ustrezajo zahtevam za razred, vendar izpolnjujejo zahteve za razred II v skladu z Uredbo (ES) št. 2377/1999.

(b) Odstopanja glede velikosti: 10 % po številu ali teži stebel, ki ne ustrezajo označenim velikostim in zahtevam iz Uredbe (ES) št. 2377/1999 ter odstopajo največ za 1 cm v dolžino ali 2 mm v premeru.

Dovoljeno jih je prodajati sveže ali konzervirane.

4.3 *Geografsko območje*: Zajet je zahodni del province Granade v spodnji aluvialni ravnini reke Genil med Subetijsko verigo na severu in Penibetijsko verigo na jugu. Vsebuje občine Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar in Villanueva de Mesías. Pokriva skupaj 78 000 hektarjev.

4.4 *Dokaz o poreklu*: Semena in sadike proizvajajo in izberejo krajevni kmetje iz setvišč, registriranih pri regulativnem organu in pod njegovim nadzorom, ter jih hranijo v vrtnarijah na območju proizvodnje. Sadilni material se proizvaja pod nadzorom regulativnega organa. Polja špargljev so na območju proizvodnje in so vnesena v poseben register. Načini gojenja, pobiranja in transporta do pakirnih postaj so pod nadzorom regulativnega organa, ki je odgovoren tudi za nadzor pakiranja svežih špargljev in predelavo predelanih špargljev.

4.5 *Proizvodna metoda*: Potem ko registrirane postaje izberejo poganjke domorodnih špargljev, jih pakirajo sveže v enotne svežnje po 0,5, 1 ali 2 kg in položijo v ustrezne zaboje za transport.

Ko so šparglji namenjeni za prodajo kot konzerviran proizvod, se poganjki industrijsko predelajo: stebla so oprana, narezana glede na velikost posode (približno na polovici), skuhana, očiščena, ocenjena in položena v posode; doda se tekočina, posode so vnaprej segrete in zapečatene, sterilizirane, shranjene v hladilniku itd. Ves postopek poteka pod nadzorom regulativnega organa.

4.6 *Povezava*: Šparglje so prvi gojili stari Rimljani. Zeleni divji šparglji se omenjajo kot cenjena sestavina v receptih, ki jih je zbral andaluzijski zgodovinar Ibu Bassal v raznih knjigah o al-andaluzijskem kuhanju, in se ohranijo v tej regiji do konca dinastije Narzarí v poznem 14. stoletju.

Šparglje (pravzaprav divje šparglje) so za lastno prehrano gojili na majhnih družinskih kmetijah na ravnini reke Genil, v tej regiji so prvi gojili ta pridelek in ga od leta 1930 tudi industrijsko proizvajali.

Regija je ravna z rečnimi naplavinami in terasami, na katerih je prišel na površje sekundarni in terciarni material. Špargljі se gojijo na višini od 450 do 650 metrov. Prst je sestavljena iz težke, srednje težke in v nekaterim primerih lahke ilovice s pH-vrednostjo med 7,8 in 8,4 ter s vsebnostjo karbonatov, izraženo v kalcijevih karbonatih v več kakor 40 %, visoko vsebnostjo kalija in magnezija zaradi dolomitske narave prisotnih karbonatov ter nizkimi ravnmi prilagodljivega fosforja in organskih snovi. Visoka vsebnost magnezija in nizka vsebnost kalija vodita k močni obarvanosti poganjkov, pri čemer je steblo temno zelene barve in vršiček bolj vijoličen. Visoka vsebnost kalija zavira brstenje vršičkov. Celinsko sredozemsko podnebje s povprečno temperaturo 16,3 °C, povprečna letna količina padavin je 350 mm, pihajo rahli vetrovi. Načini gojenja, izvedeno delo in nadzor bolezni in škodljivcev zagotavljajo idealne okoliščine za gojenje špargljev z značilnostmi, povezanimi z njihovim okoljem.

4.7 Kontrolna *organizacija*:

Ime:	Consejo regulador de la denominación especifica „Espárrago de Huétor-Tájar“
Naslov:	Carretera de la Estación s/n, E-18360 Huétor-Tájar (Granada), España
Telefon:	(34) 958 33 34 43
Telefaks:	(34) 958 33 34 43

4.8 *Označevanje*: vključevati mora besede: „Denominación Especifica Espárrago de Huétor-Tájar“. Označbo mora odobriti regulativni organ. Sekundarne označbe oštevilči in izda regulativni organ.

4.9 *Nacionalne zahteve*: Zakon št. 25/1970 z dne 2. decembra 1970. Odredba z dne 2. aprila 1997 o potrditvi pravil za upravljanje posebne označbe „Denominación Especifica Espárrago de Huétor-Tájar“ in regulativnega organa.

Št. ES: G/ES00056/97.12.04.

Datum prejema popolne vloge: 11.2.2000.