Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(98/C 207/04)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP () IGP (x)

Número Nacional de Expediente: —

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad — Dirección General de Política Alimentaria e Industrias Agrarias y Alimentarias — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España

Dirección: Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 55 58

Fax: (34) 913 47 54 10

2. Agrupación solicitante:

2.1. Nombre: Consejo regulador de la denominación específica «Espárrago de Huétor-Tájar»

2.2. Dirección: Carretera de la Estación s/n, E-18360 Huétor-Tájar (Granada)

Tel.: (34) 958 33 34 43

Fax: (34) 958 33 34 43

2.3. Composición: Productor/transformador (x) otro ()

3. Tipo de producto: Espárragos — Clase 1.8 — Hortalizas

4. Descripción del pliego de condiciones

(Resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4):

4.1. *Nombre:* Espárrago de Huétor-Tájar

4.2. *Descripción:* Espárragos obtenidos a partir de turiones verdes-morados, tiernos, sanos y limpios, procedentes de esparragueras autóctonas, de variedades-población de *Asparagus officinalis* L. subespecie genéticamente tetraploide.

Sus características serán:

- a nivel morfológico: espárragos delgados, el diámetro de los tallos oscila entre 4 y 12 mm. Cabeza aguda o acuminada y de mayor diámetro que el resto del tallo. Coloración del turión morado, bronce-morado, bronce, verde-morado o verde,
- a nivel sensorial: presentarán una textura tierna, carnosa y firme, un delicado sabor amargodulce y un profundo aroma,
- a nivel citológico: dotación cromosómica tetraploide $2n = 40$.

Categorías protegidas: extra y primera

Calibre:

- a) calibrado en función de la longitud: la longitud de los turiones estará comprendida entre 20 y 30 cm;
- b) calibrado en función del diámetro: el diámetro estará comprendido entre 4 y 10 mm y entre los 10 mm y más.

Pueden comercializarse en fresco o en conserva.

- 4.3. *Zona geográfica:* Situada en la parte oeste de la provincia de Granada en la Vega Baja del río Genil, entre la Cordillera Subbética al norte y la Cordillera Penibética al sur. Comprende los términos municipales de Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona, Salar y Villanueva de Mesías. Tiene una extensión de 78 000 ha.
- 4.4. *Prueba del origen:* La producción y selección de la semilla y la garra se lleva a cabo por los agricultores de la zona, en plantaciones inscritas y bajo el control del Consejo regulador. La semilla y la plántula se almacenan en viveros situados en la zona de producción. La producción y comercialización del material vegetal están controlados y son calificados por el Consejo. Las plantaciones de esparragueras se encuentran en la zona de producción e inscritas en el Registro de plantaciones. Las prácticas de cultivo, recolección y transporte de los espárragos a los centros de manipulación se realizan de acuerdo a lo establecido en el Reglamento y bajo el control del Consejo regulador. El acondicionado, para el espárrago destinado a su consumo en fresco, y la transformación, para el espárrago destinado a conserva, se realizan bajo control del Consejo regulador.
- 4.5. *Método de obtención:* Los turiones procedentes de esparragueras de la variedad autóctona, se seleccionan en industrias inscritas y se preparan para su comercialización en fresco, en manojos homogéneos de $1/2$, 1 o 2 kg y se colocan en cajas adecuadas para su transporte.

Los espárragos destinados a su transformación en conserva, son sometidos a un proceso industrial de lavado de los turiones y corte del tallo a la medida del envase, aproximadamente a la mitad de su longitud, escaldado, lavado después del escaldado, clasificación, llenado de envases, adición del líquido de gobierno, precalentamiento y cierre, esterilización, enfriado, etc. Todos los procesos son controlados por el Consejo regulador.

- 4.6. *Vínculo:* El cultivo de este producto lo iniciaron los romanos. El consumo de espárragos verdes silvestres aparece como exquisito manjar en preparaciones culinarias, recogidas por el historiador andalusí Ibn Bassal, en diferentes libros de gastronomía de Al-Andalus, manteniéndose éste hasta la desaparición del Reino Nazarí, a finales del siglo XIV.

El cultivo de este espárrago, en principio silvestre, continuó en pequeños huertos familiares, en la vega del río Genil, para autoconsumo, siendo esta comarca la pionera en su cultivo, impulsando su producción a partir del año 1930.

Zona de topografía llana, de sedimentos aluviales y terrazas en las que afloran materiales secundarios y terciarios. El cultivo se desarrolla a altitudes comprendidas entre los 450 y 650 m. Los suelos de textura franco-arcillosa y franco-arcillo-arenosa y en menor medida francoarenosa y franco-limosa, de ph entre 7,8 y 8,4, con un contenido superior al 40 % en carbonatos, expresado en carbonato cálcico, altos contenidos en potasio y magnesio debido a la naturaleza dolomítica de los carbonatos existentes y bajos niveles de fósforo asimilable y de materia orgánica. El alto contenido en magnesio y los bajos contenidos de fósforo favorecen la fuerte pigmentación del turión, verde más intenso en el tallo y cabeza más morada. Los altos contenidos en potasio evitan el espigado de la cabeza del turión. Clima mediterráneo continental, con temperaturas medias de 16,3 °C, precipitaciones medias anuales del orden de 350 mm y vientos suaves. Técnicas de cultivo, adecuado laboreo, control de plagas y enfermedades proporcionan el medio idóneo para el cultivo de espárragos de peculiares características ligadas a su medio.

4.7. *Estructura de control:*

Nombre: Consejo regulador de la denominación específica «Espárrago de Huétor-Tájar»

Dirección: Carretera de la Estación s/n, E-18360 Huétor-Tájar (Granada)

Tel.: (34) 958 33 34 43

Fax: (34) 958 33 34 43

4.8. *Etiquetado:* Figurará obligatoriamente la mención específica «Espárrago de Huétor-Tájar». Las etiquetas estarán autorizada por el Consejo regulador. Las contraetiquetas irán numeradas y serán expedidas por el Consejo regulador.

4.9. *Requisitos nacionales:* Ley 25/1970, de 2 de Diciembre. Orden de 2 de abril de 1997, por la que se ratifica el Reglamento de la denominación específica «Espárrago de Huétor-Tájar» y de su Consejo regulador.

Número CE: G/ES00056/97.12.4.

Fecha de recepción del expediente completo: 4.12.1997.