

II

(Actos no legislativos)

REGLAMENTOS

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2023/1687 DE LA COMISIÓN

de 30 de agosto de 2023

por el que se aprueba una modificación que no es de menor importancia del pliego de condiciones de un nombre inscrito en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [«Espárrago de Navarra» (IGP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y en particular su artículo 52, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud de España de aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Espárrago de Navarra», registrada en virtud del Reglamento (CE) n.º 1107/96 de la Comisión ⁽²⁾, modificado por el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 526/2012 de la Comisión ⁽³⁾.
- (2) Al tratarse de una modificación que no se considera de menor importancia a tenor del artículo 53, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la Comisión publicó la solicitud de modificación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽⁴⁾, en aplicación del artículo 50, apartado 2, letra a), de dicho Reglamento.
- (3) Al no haberse notificado a la Comisión ninguna declaración de oposición de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, procede aprobar la modificación del pliego de condiciones.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda aprobada la modificación del pliego de condiciones publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* relativa al nombre «Espárrago de Navarra» (IGP).

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Reglamento (CE) n.º 1107/96 de la Comisión, de 12 de junio de 1996, relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo (DO L 148 de 21.6.1996, p. 1).

⁽³⁾ Reglamento (CE) n.º 526/2004 de la Comisión, de 22 de marzo de 2004, por el que se modifican los elementos del pliego de condiciones de la denominación que figura en el Reglamento (CE) n.º 1107/96 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen (Espárrago de Navarra) (DO L 85 de 23.03.2004, p. 3).

⁽⁴⁾ DO C 154 de 2.5.2023, p. 52.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 30 de agosto de 2023.

*Por la Comisión,
en nombre de la Presidenta,
Janusz WOJCIECHOWSKI
Miembro de la Comisión*

A) NOMBRE DEL PRODUCTO:

“ESPÁRRAGO DE NAVARRA”

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Espárragos obtenidos a partir de turiones o tallos carnosos de la esparraguera “*Asparagus Officinalis L.*” blancos o morados de las variedades Argenteuil, Ciprés, Dariana, Desto, Fortems, Grolim, Hercolim, Juno, Magnus, Plasensp, Steline y Thielim, tiernos, frescos, sanos y limpios.

En las plantaciones de cada operador se autorizará hasta el 20% de variedades distintas de las autorizadas.

Los espárragos de las variedades autorizadas, pueden presentarse para consumo en fresco, listos para cocinar o en conserva.

Los espárragos destinados al consumo en fresco deberán presentarse enteros, con aspecto y olor frescos, sanos, exentos de magulladuras y ataques de insectos o roedores, limpios y escurridos después del lavado.

Se clasifican según su coloración, categoría y calibre:

- Según su coloración:
 - o Espárragos “blancos”
 - o Espárragos “Morados”, la yema y parte del turión presenta una coloración rosa, violeta o púrpura.
- En categorías:
 - o Categoría “Extra” deben ser de calidad superior, bien formados y prácticamente rectos, con la yema muy cerrada.
 - o Categoría “I” deben ser de buena calidad, y estar bien formados y con la yema cerrada.
 - o Categoría “II” comprenden aquellos que no pueden clasificarse en las categorías superiores pero que han de cumplir las características mínimas definidas.
- Calibrado: en función de la longitud y del diámetro del turión.
 - o Calibrado por longitud: la longitud de los turiones estará comprendida entre 17 y 22 centímetros.
 - o Calibrado por diámetro: estará comprendido entre 12 y 16 mm, a partir de 16 mm el intervalo máximo será de 8 mm en un mismo envase o manojo.

Los espárragos destinados al consumo “listos para cocinar” se presentarán pelados, admitiéndose sólo un 10% de unidades con defectos de pelado, y envasados de forma que mantengan las características de aspecto y frescura hasta el momento del consumo. Presentarán las mismas características que los espárragos frescos, a excepción del diámetro mínimo que será de 9 mm, que se corresponde con el calibre de un espárrago de 12 mm una vez pelado.

Los espárragos destinados a conserva podrán presentarse enteros, cortos o yemas, pelados o no, y serán de las categorías “Extra” y “I”, envasados y esterilizados mediante el empleo de calor, en envases herméticamente cerrados.

C) ZONA GEOGRÁFICA:

La zona de producción está integrada por 263 municipios que abarcan la mitad sur de Navarra y las zonas colindantes de Aragón y La Rioja, todos ellos en el valle medio del río Ebro.

Los términos municipales localizados en estas comunidades autónomas son:

Comunidad Autónoma de Aragón:

Provincia de Huesca: Bailo, canal de Berdún, Jaca, Puente la Reina, Santa Cilia de Jaca, Santa Cruz de la Serós.

Provincia de Zaragoza: Agón, Ainzón, Alberite de San Juan, Albeta, Ambel, Biota, Bisimbre, Boquiñeni, Borja, Bulbunte, Bureta, Castilliscar, Ejea de los Caballeros, El Buste, Erla. Fréscano, Fuendejalón, Gallur, Grisel, Grisen, Layana, Los Fayos, Luceni, Luna, Magallón, Maleján, Mallén, Malón, Navallas, Novillas, Pozuelo de Aragón, Pradilla de Ebro, Santa Cruz de Moncayo, Remolinos, Sádaba, Sos del Rey Católico, Tarazona, Tauste, Torrellas, Uncastillo, Valpalmas, Vera de Moncayo, Vierlas.

Comunidad Autónoma de La Rioja:

Agoncillo, Aguilar del Río Alhama, Alberite, Alcanadre, Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Arnedo, Arrubal, Ausejo, Autol, Bergasa, Bergasilla Bajera, Calahorra, Cervera del Río Alhama, Corera, Cornago, el Redal, El Villar de Arnedo, Entrena, Galilea, Grávalos, Herce, Igea, Lagunilla, Lardero, Logroño, Murillo del Río Leza, Muro de Aguas, Molinos de Ocón, Pradejón, Quel, Ribafrecha, Rincón de Soto, Santa Engracia, Tudelilla, Villamediana, Villarroya

Comunidad Foral de Navarra:

Abaigar, Abárzuza, Aberin, Ablitas, Adiós, Aguilar de Codés, Aibar, Allín, Allo, Amescoa Baja, Ancín, Andosilla, Ansoain, Añorbe, Aoiz-Agoitz, Aranguren, Aras, Arellano, Armañanzas, Arguedas, Arróniz, Artajona, Artazu, Ayegui, Azagra, Azuelo, Barasoain, Barbarin, Bargota, Barillas, Beire, Belascoain, Berbinzana, Berrioplano, Biurrún, Burlada, Buñuel, Cabanillas, Cabredo, Cadreita, Caparroso, Cárcar, Carcastillo, Cascante, Cáseda, Castejón, Castillo Nuevo, Cintruénigo, Cirauqui, Ciriza, Cizur-Zizur, Corella, Cortes, Desojo, Dicastillo, El Busto, Echarri. Echaurren, Egües, Elorz, Enériz, Eslava, Espronceda, Estella, Etayo, Ezcabarte, Ezprogui, Falces, Fitero, Fontellas, Funes, Fustiñana, Galar, Gallipienzo, Garinoain, Genevilla, Guesalaz, Huarte, Ibargoiti, Igúzquiza, Iza, Izagaondoa, Javier, Juslapeña, Lana, Lapoblación, Larraga, Lazagurría, Leache, Legarda, Legaria, Leoz, Lerga, Lerín, Lezaún,

Liédena, Lizoain, Lodosa, Longuida, Los Arcos, Lumbier, Luquin, Mañeru, Marañón, Marcilla, Mérida, Mendavia, Mendaza, Mendigorriá, Metauten, Milagro, Mirafuentes, Miranda de Arga, Monreal, Monteagudo, Morentín, Mués, Murchante, Murieta, Murillo el Cuende, Murillo el Fruto, Muruzábal, Názar, Noain, Obanos, Oco, Olejua, Olite, Oloriz, Olza, Orisoain, Oteiza, Pamplona-Iruña, Peralta, Piedramillera, Pitillas, Puente La Reina, Pueyo, Ribaforada, Romanzado, Sada de Sangüesa, Salinas de Oro, San Adrián, Sangüesa, San Martín de Unx, Sansol, Sartaguda, Santacara, Sesma, Solchaga, Sorlada, Tafalla, Tiebas-Muruarte de Reta, Tirapu, Torralba del Río, Torres del Río, Tudela, Tulebras, Ucar, Ujué, Unciti, Unzue, Urraul Bajo, Urroz, Uterga, Valtierra, Viana, Vidaurreta, Villafranca, Villamayor, Villatuerta, Villava, Yerri, Yesa, Zabalza y Zúñiga.

Igualmente se incluye dentro de la zona de producción la comarca de las Bardenas Reales de Navarra.

La zona de elaboración y envasado coinciden con la zona de producción.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA:

La garantía de que el producto es originario de la zona y cumple con todos los requisitos del presente pliego de condiciones viene avalada por los siguientes controles, inspecciones y ensayos:

A efectos de posibilitar este control se establecen registros en los que se inscribirán todos los operadores que participen de la obtención del producto. Estos registros son:

- Registro de plantaciones: en el que se inscriben todas las explotaciones situadas en la zona definida en el apartado C) y plantadas con las variedades de espárragos previstas en el apartado B).
- Registro de comercializadores en fresco: en el que se inscriben aquellas instalaciones situadas en la zona definida en el apartado C) que se dediquen a la manipulación y comercialización de espárrago en fresco procedente de las plantaciones inscritas.
- Registro de Industrias: en el que se inscriben aquellas situadas en la zona definida en el apartado C) que se dediquen a la transformación y/o venta de espárragos en conserva amparados por la IGP.

El sistema de control llevado a cabo por el órgano de control se basa en

- Evaluación de campo, respecto de las plantaciones inscritas.

- Inspección inicial y de seguimiento del sistema de producción del elaborador.
- Ensayo de muestras tomadas en las industrias.

Así, a la solicitud de inscripción de una plantación le seguirá una evaluación documental y en campo realizada por técnico cualificado en la que se verificará, entre otros, el cumplimiento de los requisitos de variedad, localización y prácticas de cultivo.

El control incluye también el seguimiento de la producción durante la campaña y en la que se pueden realizar inspecciones adicionales.

Por lo que respecta a la fase de elaboración, los operadores han de implantar un sistema de autocontrol, basado en la trazabilidad, que evidencie el cumplimiento de los requisitos del presente pliego de condiciones y que asegure la calidad y el origen del producto.

Asimismo, el órgano de control llevará a cabo inspecciones (inicial y de seguimiento), en las cuales comprobará la capacidad del elaborador para suministrar producto conforme a las especificaciones de la IGP, evaluando que las instalaciones, el proceso de elaboración (en el caso de las industrias) y el proceso de manipulación y envasado (en el caso de los comercializadores en fresco), así como el autocontrol establecido por el operador son adecuados para la elaboración y comercialización de producto certificado.

Dicho órgano realizará también un seguimiento basado en la toma de muestras durante la campaña de elaboración del Espárrago de Navarra y en las declaraciones de campaña obligatorias que deben efectuar las industrias elaboradoras y los comercializadores en fresco, para contrastar la calidad del producto.

Sólo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, los espárragos que superen todos los controles a lo largo del proceso.

Las contraetiquetas serán expedidas y controladas por el Consejo Regulador (órgano de gestión de la IGP), y se pondrán a disposición, de forma no discriminatoria, de todos los operadores que las soliciten que cumplan con el Pliego de Condiciones.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO:

1. Condiciones de cultivo:

-Cultivo:

La implantación del espárrago se realiza vegetativamente mediante rizomas o “zarpas” que, provenientes de semillero, son enterradas en línea en el terreno y cubiertas con una capa de tierra suelta.

La densidad de plantación es variable entre 7.000 y 12.000 plantas por hectárea para cultivos en secano pudiendo darse mayores densidades, hasta

las 22.000 plantas por hectárea, para cultivos en regadío o secanos húmedos, en los que se busca una mayor producción los primeros años de cultivo.

- Laboreo:

Preparación del caballón, labores y cuidados culturales, riego, abonado y tratamientos fitosanitarios adecuados contribuyen a un perfecto desarrollo de la planta.

- Recolección:

La recolección del espárrago se hace manualmente, antes que el turión llegue a emerger del caballón (cuando apunta). Se inicia en el 2º año de plantación durante 15 ó 20 días y a partir del 3º año toda la temporada.

Una vez se da por terminada la recolección, la planta vegeta desarrollando los frondes y creando reservas que se acumulan en la zarpa. Una vez agostada la planta, se procede a la siega de los frondes. Y posteriormente se prepara de nuevo el caballón.

2. Elaboración de conserva:

Las fases que sigue el producto en la industria son las siguientes:

Recepción en fábrica: Tras la entrada del producto en fábrica, se somete a un enfriamiento rápido con agua, o bien se le introduce en una cámara de preenfriamiento.

Lavado: Con este proceso se elimina la tierra y materia orgánica que acompaña al turión. Puede realizarse por inmersión, o por duchas de alta presión, acompañándose o no con operaciones de cepillado. El agua utilizada es normalmente fría.

Pelado: Proceso con el que se eliminan las fibrosidades que producen una depreciación del producto.

Escaldado o blanqueo: Consiste en la inmersión del producto en agua caliente o vapor, tiene por objeto la eliminación de gases, la inhibición de la actividad enzimática, la limpieza del producto y la disminución del número de microorganismos.

Clasificación: Se agrupan los turiones de las mismas características desechando los no aprovechables. Puede hacerse antes o después del escaldado.

Llenado: Se utilizan envases adecuados al tratamiento térmico posterior, una vez introducido el producto y pesado, el llenado se termina con la adición de líquido de gobierno.

Creación de vacío en el interior del envase: Es una operación opcional mediante la que se elimina el aire del envase antes de cerrarlo, disminuyendo la posibilidad de oxidaciones que ocasionan pérdidas de vitaminas y elementos nutritivos.

Esterilización: Es un tratamiento térmico, al que se somete en envase de espárrago una vez cerrado, por el que se destruyen o inactivan todas las formas de vida de los microorganismos capaces de producir alteraciones en los alimentos en condiciones normales de almacenamiento. El tratamiento térmico deberá ser suficiente para asegurar la esterilidad comercial del envase.

Enfriado: Una vez concluido el tratamiento térmico, se enfrían los envases con la máxima rapidez a fin de prevenir el sobrecalentamiento de los alimentos.

Almacenamiento: Terminados todos los procesos anteriormente descritos y marcados los envases, estos se almacenan durante un tiempo, de tal forma que el producto envasado pueda aguantar el proceso de transporte.

3. Comercialización en fresco:

En el caso de los comercializadores en fresco, las fases de elaboración del producto son similares a las de la conserva en el caso de la recepción y el lavado. Continúa con el pelado, sólo para el espárrago listo para cocinar. Y finaliza con la clasificación y el envasado, de manera que el contenido de cada envase cumpla con los requisitos del presente Pliego.

Los espárragos listos para cocinar, una vez pelados, se envasarán y almacenarán hasta el momento del consumo en condiciones adecuadas para mantener las características de frescura.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO:

a) Reputación:

La calidad y la reputación de la que hoy goza el espárrago de Navarra, fundamentos en los que se basa el registro de esta Indicación Geográfica Protegida, son el fruto del trabajo de agricultores que han cultivado el espárrago en la ribera del río Ebro de forma tradicional, inicialmente llevada a cabo en pequeñas explotaciones familiares en las que se practicaban técnicas peculiares en su cultivo, que han ido transmitiéndose a lo largo de generaciones a la vez que han ido depurándose con el paso del tiempo.

Mención bibliográfica al espárrago de Navarra se encuentra en “El Practicón”, tratado completo de cocina, escrito en 1893 por Angel Muro y que constituyó un verdadero compendio de la cocina internacional. Al referirse a los espárragos, menciona los espárragos de Navarra como de una calidad superior.

Con el fin de proteger el nombre que ya tenían los espárragos de Navarra en el año 1.986, mediante la Orden Foral 52/86 de 6 de octubre, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, se autorizó con carácter provisional la Denominación Específica “Espárrago de Navarra”.

La forma tradicional de cultivo y posterior manejo en las empresas amparadas le han otorgado una reputación a lo largo de los años de manera que es una de las marcas más reconocidas a nivel nacional.

El consumidor percibe el espárrago de Navarra como un producto de calidad diferenciada. En un estudio de mercado realizado por la consultora ACNielsen, en 1997, para el que se contó con un panel de 546 consumidores españoles de fuera de la zona geográfica amparada por el espárrago de Navarra, un 42% conocía los espárragos de Navarra, valorando especialmente la calidad global y los aspectos organolépticos.

b) Natural:

Orografía:

La característica morfológica más notable es la suavidad del paisaje. Sin embargo, no se trata de un relieve uniformemente llano, ya que aparecen suaves alineaciones de colinas y serrezuelas correspondientes a antiguos anticlinales erosionados que se extienden en dirección NO-SE, que le confieren un relieve de suaves ondulaciones.

La zona se encuentra a altitudes que oscilan desde los 600 m a 200 m.

Suelos:

Los suelos en la zona de producción son franco-arcillosos y franco-arcillo-arenosos y en menor medida franco-arenosa, suelos ligeramente básicos, el pH oscila entre valores 7,65 y 7,63.

Clima:

El clima de esta zona es mediterráneo templado. La precipitación media anual es del orden de los 400 mm.

Hidrografía:

La zona, está atravesada por el río Ebro y sus afluentes Ega, Arga, Aragón, Leza y Cidacos.

c) Humano:

Las condiciones de cultivo descritas en el apartado E) constituyen otro elemento que influye en el carácter específico y calidad del producto.

Gracias al saber hacer de los agricultores de la zona, fruto de una tradición desarrollada a través varias generaciones, la plantación, laboreo y recolección son realizadas con gran esmero y en el momento óptimo para cada labor. La recolección manual del fruto, directamente desde la planta, en el momento óptimo, antes que el turión llegue a emerger del caballón, repercute en la calidad del producto final.

Una muestra de la importancia del cultivo del espárrago de Navarra es la celebración, en Navarra, de las “Primeras jornadas regionales del espárrago” en 1969, en la que se debatió sobre la problemática técnico – agronómica del cultivo del espárrago.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL:

El Control de la Indicación Geográfica Protegida “Espárrago de Navarra” corresponde a:

INSTITUTO NAVARRO DE TECNOLOGÍAS E INFRAESTRUCTURAS AGROALIMENTARIAS, S.A. (INTIA)

Avda. Serapio Huici, 22 Edificio Peritos 31610 Villava (Navarra)

T: +34 948 013 040 - F: +34 948 013 041

intiasa@intiasa.es

<http://www.intiasa.es/>

Esta estructura de control, que actúa como organismo de certificación de producto, se encuentra acreditada por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) respecto del cumplimiento de la norma UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012.

H) ETIQUETADO:

Las etiquetas comerciales empleadas para el etiquetado de espárrago de Navarra, deberán ser comunicadas al Consejo Regulador.

En las etiquetas comerciales figurará obligatoriamente la mención: Indicación Geográfica Protegida “Espárrago de Navarra”.

Cualquier tipo de envase en que se expidan los espárragos protegidos para consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador que serán colocadas en la planta envasadora o almacén inscritos y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

Se adjunta un ejemplar de contraetiqueta y logotipo.



I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.

- Orden de 21 de noviembre de 1984 de Presidencia del Gobierno por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.