

## II

(Actos no legislativos)

## REGLAMENTOS

## REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2015/255 DE LA COMISIÓN

de 13 de febrero de 2015

**por el que se aprueba una modificación de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Marchfeldspargel (IGP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 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 <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado una solicitud de Austria por la que se pide la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Marchfeldspargel», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 1263/96 de la Comisión <sup>(2)</sup>, modificado por el Reglamento (CE) n° 564/2002 <sup>(3)</sup>.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones para cambiar la autoridad de control.
- (3) La Comisión ha examinado esa modificación y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Por tratarse de una modificación de menor importancia, en el sentido del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión puede aprobarla sin necesidad de ajustarse al procedimiento descrito en los artículos 50 a 52 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

Queda modificado de conformidad con el anexo I del presente Reglamento el pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Marchfeldspargel».

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> Reglamento (CE) n° 1263/96 de la Comisión, de 1 de julio de 1996, por el que se completa el anexo del Reglamento (CE) n° 1107/96 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° 2081/92 (DO L 163 de 2.7.1996, p. 19).

<sup>(3)</sup> Reglamento (CE) n° 564/2002 de la Comisión, de 2 de abril de 2002, por el que se modifican algunos de los elementos incluidos en el pliego de condiciones de dos denominaciones de origen que figuran en el anexo del Reglamento (CE) n° 1107/96 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° 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, y por el que se modifican algunos de los elementos incluidos en el pliego de condiciones de una denominación de origen que figura en el anexo del Reglamento (CE) n° 2400/96 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el «Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas» establecido en el Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo (Marchfeldspargel/Baena/Lammefjordsgulerod) (DO L 86 de 3.4.2002, p. 7).

*Artículo 2*

El documento único consolidado que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al 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 13 de febrero de 2015.

*Por la Comisión,  
en nombre del Presidente,  
Phil HOGAN  
Miembro de la Comisión*

---

## ANEXO I

Se aprueban para el pliego de condiciones de la indicación geográfica «Marchfeldspargel» las modificaciones siguientes:

- en el punto 5 g) del pliego de condiciones, la estructura de control indicada, el Landeshauptmann von Niederösterreich, se sustituye por la estructura de control privada siguiente:

SGS Austria Controll-Co.GesmbH

Diefenbachgasse 35

1150 Viena

AUSTRIA

Tel. +43 15122567-0

Fax +43 15122567-9

Correo electrónico: sgs.austria@sgs.com

- el nombre de la agrupación solicitante queda modificado de la forma siguiente:

«Verein Genuss Region Marchfeldspargel g.g.A.»

---

## ANEXO II

## DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (\*)

## «MARCHFELDSPARGEL»

N° CE: AT-PGI-0217-01213 — 11.03.2014

IGP (X)      DOP ( )

**1. Denominación**

«Marchfeldspargel»

**2. Estado miembro o tercer país**

Austria

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio****3.1. Tipo de producto**

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1**

Los turiones (= yemas jóvenes de espárragos «*Asparagus officinalis* L.») deben estar enteros, sanos, exentos de daños causados por un lavado inadecuado, limpios, de aspecto y olor frescos, exentos de parásitos y de daños causados por roedores o insectos, así como de magulladuras o de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños. La sección practicada en la base del espárrago debe ser, en la medida de lo posible, limpia. Además, los turiones no deben estar ni huecos, ni rajados ni pelados. No obstante, se permite de forma limitada la presencia de pequeñas rajaduras producidas tras la cosecha. Los «Marchfeldspargel» tienen claro sabor a espárrago, con un gusto delicado, apenas amargo y nada fibroso.

Los espárragos se clasifican en cuatro grupos según su coloración:

- espárragos blancos,
- espárragos violetas, cuya yema presenta una coloración entre rosa y violeta/púrpura y, una parte del turión, una coloración blanca,
- espárragos violetas/verdes, que son parcialmente de color violeta y presentan una coloración verde,
- espárragos verdes, que se caracterizan por la coloración verde de la yema y de la mayor parte del turión.

La longitud máxima admitida para los espárragos blancos y violetas es de 22 cm y la de los espárragos violetas/verdes y de los verdes, 25 cm.

Variedades:

- Variedades alemanas: Ruhm von Braunschweig, Schwetzingen Meisterschuss, Huchels Auslese, Lukullus, Vulkan, Presto, Merkur, Hermes, Eposs, Ravel, Ramos.

Variedades de espárragos verdes (= desprovistas de antocianinas): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf.

- Variedades neerlandesas: Venlim, Carlim, Gijnlim, Boonlim, Backlim, Thielim, Horlim, Prelim, Grolim.
- Variedades francesas: Larac, Cito, Aneto, Desto, Selection «Darbonne n° 4», Selection «Darbonne n° 3», Jacq. Ma. 2001, Jacq. Ma. 2002, Andreas, Dariana, Cipres, Viola.
- Variedad americana: Mary Washington.

(\*) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

—

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

Los «Marchfeldspargel» se presentan en manojos firmemente atados, en capas dentro de envases unitarios o en pequeños paquetes. El calibre viene determinado por el diámetro, de conformidad con el pliego de condiciones. El contenido de cada paquete o manojos tiene que ser homogéneo y componerse únicamente de espárragos del mismo origen, calidad y coloración. El envasado ha de hacerse exclusivamente con materiales que protejan de la humedad, que no dejen pasar la luz y que permitan el precinto de los envases.

La existencia de un sistema especial de transporte garantiza que los espárragos del día se encuentren disponibles en toda Austria dentro de las 24 horas siguientes a su cosecha.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

Logotipo común; la denominación protegida «Marchfeldspargel», así como el nombre, la dirección, el tipo de coloración, la clase, el calibre, el peso y el número de paquetes.

**4. Descripción sucinta de la zona geográfica**

Marchfeld: llanura fértil situada al este de Viena entre el Danubio y la región de Morava (en alemán: March), delimitada al sur por el Danubio, al este por la región de Morava, al norte por las laderas llamadas Weinviertler Hügelland y al oeste por los límites de la ciudad de Viena.

**5. Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La región de Marchfeld se ve ligeramente influenciada por el clima de las estepas de Panonia y presenta ciertos tipos de suelo particulares (suelos característicos de las márgenes de los ríos, de tipo chernozem, coluvial y aluvial, con un alto contenido de humus y contenidos variables de arcilla y loess). La región comparte con el sureste de Estiria la exposición solar más prolongada de toda Austria y forma parte de las regiones más cálidas del país. La región de Marchfeld desempeña desde el siglo XIX un papel importante en el cultivo del espárrago (ya en la época de la monarquía austrohúngara, se suministraban espárragos de la región a la corte imperial de Viena), y los agricultores de la región poseen una larga experiencia en ese cultivo. Las favorables condiciones de producción que se dan en la región permiten responder fácilmente a las exigencias ecológicas.

5.2. *Carácter específico del producto*

Los «Marchfeldspargel» se caracterizan por un aroma de espárrago muy particular. Contienen menos sustancias amargas que otros productos comparables y son muy apreciados por su tierna consistencia.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una calidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

Las condiciones climáticas de la región, asociadas a sus tipos de suelo particulares, son ideales para el cultivo del espárrago. Las altas temperaturas medias, combinadas con un grado de humedad suficiente, garantizan unas condiciones de cultivo muy favorables. En su forma silvestre, el espárrago es originario de la región de Marchfeld. La larga experiencia de los productores de la región contribuye a garantizar que el cultivo se limite exclusivamente a las variedades que mejor se adecuan a las condiciones específicas de esta producción. Dado que las variedades de espárragos que se cultivan están especialmente adaptadas a las condiciones edafológicas, los «Marchfeldspargel» contienen muy pocas sustancias amargas. Además, sus turiones se cosechan con más frecuencia que otros productos comparables y esto determina que sean muy poco leñosos.

Los «Marchfeldspargel» gozan, por lo demás, de una excelente reputación. Así lo testimonia la presencia de personajes célebres del mundo de la política, los negocios y la cultura en la ceremonia de apertura de la temporada, ceremonia en la que se procede a la elección de la reina de los espárragos de Marchfeld.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

<http://www.patentamt.at/Media/Marchfeldspargel.pdf>

---