PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 579/2013

ze dne 17. června 2013

o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Pasas de Málaga (CHOP))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ([1]), a zejména na čl. 52 odst. 2 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Nařízením (EU) č. 1151/2012 bylo zrušeno a nahrazeno nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ([2]).

(2) Žádost o zápis názvu rozinek „Pasas de Málaga" předložená Španělskem byla v souladu s čl. 6 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006 zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie* ([3]).

(3) Protože Komisi nebyla oznámena žádná námitka podle článku 7 nařízení (ES) č. 510/2006, musí být uvedený název „Pasas de Málaga" zapsán do rejstříku.

(4) Nicméně v popisu produktu v bodě 3.2 jednotného dokumentu nebyly správně uvedeny odkazy na Mezinárodní organizaci pro révu a vínu a její popisný seznam druhů a odrůd *Vitis*. Španělské orgány proto v zájmu jasnosti a právní jistoty tento bod jednotného dokumentu pozměnily,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název uvedený v příloze I tohoto nařízení se zapisuje do rejstříku.

Článek 2

Aktualizovaný jednotný dokument je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 17. června 2013.

Za Komisi,
jménem předsedy,
Dacian CIOLOȘ
člen Komise

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.
([3]) Úř. věst. C 175, 19.6.2012, s. 35.

PŘÍLOHA I

Zemědělské produkty určené k lidské spotřebě, uvedené v příloze I Smlouvy:

Třída 1.6 Ovoce, zelenina, obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

ŠPANĚLSKO

Pasas de Málaga (CHOP)

PŘÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [1]

„PASAS DE MÁLAGA“

č. ES: ES-PDO-0005-00849-24.1.2011

CHZO () CHOP (X)

1. **Název**

„Pasas de Málaga“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Definice

Tradiční rozinky „Pasas de Málaga“ se získávají sušením zralých plodů révy vinné (*Vitis vinifera L.*) odrůdy Moscatel de Alejandría, rovněž známé pod názvem Moscatel Gordo či Moscatel de Málaga, na slunci.

Fyzikální vlastnosti

— Délka a šířka bobule: podle popisného seznamu odrůd a druhů *Vitis* vypracovaného Mezinárodní organizací pro révu a víno (OIV) se odrůda Moscatel de Alejandría vyznačuje velkou (7) a širokou (7) bobulí, vyrábějí se z ní proto velké rozinky.

— Barva: rovnoměrně fialově černá.

— Tvar: zakulacený.

— Pokud se odzrňování provádí ručně, mohou mít bobule stopku.

— Konzistence slupky: podle seznamu OIV se „tloušťka slupky“ vyjadřuje následující stupnicí: 1 = velmi tenká, 3 = tenká, 5 = středně silná, 7 = silná a 9 = velmi silná. Odrůda Moscatel de Alejandría se řadí do kategorie 5 („středně hrubá“). Vzhledem k tomu, že při výrobě rozinek nejsou bobule podrobeny žádnému procesu, který by slupku poškozoval, se rozinky vyznačují středně hrubou konzistencí slupky.

Chemické vlastnosti

Obsah vody v rozinkách je nižší než 35 %. Obsah cukrů je vyšší než 50 % p/p.

— kyselost je 1,2 až 1,7 % kyseliny vinné.

— pH 3,5 až 4,5,

— sušina rozpustná ve vodě: vyšší než 65 ° Brix.

Organoleptické vlastnosti

— V rozinkách přetrvává chuť muškátu typická pro hrozny, ze kterých pocházejí: podle seznamu OIV se „typická chuť“ vyjadřuje následující stupnicí: 1 = bez chuti, 2 = příchuť muškátu, 3 = liščina, 4 = bylinná, 5 = jiná chuť. Odrůda Moscatel de Alejandría je zařazena do kategorie 2 a OIV uvádí právě ji jako referenci pro tuto kategorii.

— Chuť muškátu umocňuje intenzivní čichové aroma, v němž vynikají terpenoly a-terpineol (aromatické byliny), linalol (růže), geraniol (pelargónie) a b-citronellol (citrusy).

— Vzhledem k výše uvedené míře kyselosti dosahuje produkt typické sladko-kyselé vyváženosti.

[1] Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

— Díky své průměrné velikosti, obsahu vody a stupni Brix jsou rozinky na dotek elastické a pružné a jejich dužnina je masitá a zanechává v ústech šťavnatý dojem. Uvedené hmatové vjemy jsou u sušeného ovoce, které je většinou suché a nepružné, neočekávané.

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Zralé hrozny vinné révy (*Vitis vinifera L.*) odrůdy Moscatel de Alejandría, rovněž známé pod názvem Moscatel Gordo či Moscatel de Málaga.

3.4 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)*

Nevztahuje se na tento návrh.

3.5 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Výroba a balení musí proběhnout v zeměpisné oblasti vymezené v bodu 4.

Výrobní proces začíná sklizní či vinobraním zdravých hroznů, které se nikdy nesmí sklízet před fenologickou fází „zrání“ (Baggiolini, 1952). Poškozené, nemocné a opadané plody se vyřazují.

Následuje sušení hroznů přímo na slunci, používání sušiček je zakázáno. Sušení je manuální práce, kterou musí zemědělec provádět denně, musí totiž obracet rozprostřené hrozny tak, aby se vysušily rovnoměrně na všech stranách.

Jakmile jsou hrozny usušené, mohou z nich být obrány bobule postupem, který se nazývá „picado“ a provádí se buď ručně nůžkami, jejichž velikost a tvar jsou uzpůsobené tak, aby nedošlo ke zhoršení kvality odzrňovaného ovoce, nebo mechanicky ve výrobně.

Po sušení proces zpracování ať už celých hroznů, nebo obraných bobulí pokračuje a před uvedením balených rozinek na trh probíhají následující úkony:

— příjem a uskladnění rozinek dodaných vinaři zabývajícími se jejich výrobou,

— odzrnění, pokud tak již neučinili sami vinaři,

— třídění rozinek podle průměrné velikosti, měřeno počtem rozinek na každých 100 g váhy,

— úprava, tj. příprava prodejních balení na základě roztříděných a uskladněných rozinek, konečný produkt však vždy obsahuje méně než 80 kusů na sto gramů čisté váhy,

— balení: ručně či mechanicky, jedná se o poslední fázi zpracování, která rozhodujícím způsobem přispívá k dlouhodobému zachování jakosti rozinek chráněných označením původu. Jediným způsobem, jak zachovat typickou míru vlhkosti tohoto produktu, je totiž jeho izolace od okolního prostředí v čistých a dobře uzavřených baleních.

3.6 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.*

Nevztahuje se na tento návrh.

3.7 *Zvláštní pravidla pro označování*

Na etiketách umístěných na obalu produktu chráněného označením původu musí být uvedeny následující informace:

— obchodní název produktu: v tomto případě musí být jasně uveden název „Pasas de Málaga“ a bezprostředně pod ním výraz „Denominación de Origen“ („označení původu“),

— čistá hmotnost, v kilogramech (kg) nebo gramech (g),

— datum minimální trvanlivosti,

— název, jméno nebo název výrobce či balírny a v každém případě jeho adresa,

— šarže.

Údaje o názvu produktu, čisté hmotnosti a datu trvanlivosti musí být uvedeny ve stejném zorném poli.

Povinné údaje musí být v každém případě snadno srozumitelné a uvedeny tak, aby byly dobře viditelné, snadno čitelné a nesmazatelné. Nesmějí být žádným způsobem skryty, zastřeny nebo přerušeny jiným textem nebo vyobrazením.

Všechny obaly musí být označeny etiketou, na které je uvedeno logo označení původu a výraz „Denominación de Origen Protegida“ („chráněné označení původu“) a „Pasas de Málaga“, jakož i jedinečný kód každého balení.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

POLOHA

ZEMĚ: ŠPANĚLSKO

AUTONOMNÍ OBLAST: ANDALUSIE

PROVINCIE: MALAGA

V provincii Malaga se nachází několik vinařských oblastí rozptýlených po celém jejím území. Ve dvou z těchto oblastí se hrozny tradičně pěstují převážně pro účely získávání rozinek. Hlavní z nich je přirozeně vymezená oblast Axarquia ve východní části provincie Malaga, tedy na východ od stejnojmenného města. Druhá oblast se nachází na nejzápadnější části pobřeží provincie. Zeměpisná oblast CHOP je vymezena územím těchto obcí:

OBCE:

AXARQUIA			
Alcaucín	Alfarnate	Alfarnatejo	Algarrobo
Almáchar	Árchez	Arenas	Benamargosa
Benamocarra	El Borge	Canillas de Acietuno	Canillas de Albaida
Colmenar	Comares	Cómpeta	Cútar
Frigiliana	Iznate	Macharaviaya	Málaga
Moclinejo	Nerja	Periana	Rincón de la Victoria
Riogordo	Salares	Sayalonga	Sedella
Torrox	Totalán	Vélez Málaga	Viñuela
OBLAST MANILVA			
Casares	Manilva		Estepona

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Zmínky o souvislosti mezi pěstováním vinné révy a zeměpisným prostředím se objevují od dávné minulosti dodnes: již Plinius starší (1. století) se ve svém díle „Historia naturalis“ zmiňuje o vinicích v Malaze; v období nasridské dynastie (která vládla od 13. do 15. století) se zemědělská výroba, zejména výroba rozinek, výrazně podporovala, až do konce 19. století vinařství vzkvétalo, pak však došlo k úpadku v důsledku několika obchodních a rostlinolékařských faktorů, především nákazy mšičkou révokazem (*Viteus vitifoliae*, Fitch), a v současné době jsou vinice rozptýleny po celé provincii. Ve dvou těchto oblastech se hrozny tradičně pěstují převážně pro účely výroby rozinek. Obě tyto oblasti se nacházejí v jižní části provincie na pobřeží Středozemního moře a spadají tedy do subtropické kategorie středomořského podnebí, které je pro provincii typické, a obě mají jako celá provincie Malaga členitý terén. I když vinice určené k produkci rozinek v současné době nezabírají tak velkou plochu, jako tomu bylo v období před nákazou mšičkou révokazem, stále hrají v provincii Malaga významnou ekonomickou a sociálně-kulturní úlohu, neboť se rozkládají na rozloze 2 200 ha ve více než 35 obcích a pracuje na nich přes 1 800 zemědělců.

Zeměpisné prostředí výrazně ovlivňuje vlastnosti konečného výrobku uznávaného pro názvem rozinky „Pasas de Málaga“. Jedním z hlavních znaků zeměpisné oblasti je členitý terén, v krajině se střídají kopce a údolí se sklonem nad 30 %. Území je na severu ohraničeno vysokým horským hřebenem a na jihu Středozemním mořem. Četné strže a rokliny vytvářejí velice zvláštní krajinu s příkrými svahy, až vzniká dojem, že celá oblast Axarquia je jedním svahem spadajícím do moře. Oblast Manilva má méně členitý terén než Axarquia a její vinice leží blízko u moře.

Půdy ve vymezené oblasti jsou převážně jílovité, chudé, mělké a špatně zadržují vodu. Klima v oblasti produkce je subtropické středomořské a vyznačuje se mírnou teplou zimou, suchým létem, nízkým objemem srážek a mnoha hodinami slunečního svitu (za posledních deset let v průměru 2 974 hodin slunečního svitu za rok).

5.2 *Specifičnost produktu*

Jedním z nejcennějších a nejtypičtějších rysů rozinek „Pasas de Málaga“ je jejich velikost. Jsou totiž považovány za velké a jednoznačně kvalitnější než ostatní produkty stejného druhu (např. rozinky sultánky, korintky a kalifornské rozinky typu Thompson Seedless).

Rozinky si uchovávají muškátovou chuť odrůdy hroznů, ze kterých se vyrábějí a kterou OIV uvádí jako referenci pro muškátovou chuť.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Souvislost mezi zeměpisným původem a příznačnou jakostí produktu je přímým důsledkem podmínek, ve kterých se produkt vyrábí. Na jedné straně jsou hrozny díky terénu přirozeně vystaveny slunci, což usnadňuje sušení: tento způsob sušení zachovává konzistenci slupky a díky koncentraci vůně zlepšuje muškátovou chuť. Na druhé straně umožňuje suché a horké počasí v době vinobraní dobré zrání, které se projevuje hromaděním sušiny a cukrů v bobulích, což je zásadní pro dobrý vývoj produktu po sušení a také pro zachování typické pružnosti a šťavnatosti těchto rozinek. Velký počet hodin slunečního svitu zkracuje proces sušení a v rozinkách tak zůstane zachována kyselost hroznů.

Obtížné podmínky pěstování hroznů rovněž časem vedly k tomu, že začala převažovat odrůda Moscatel de Alejandría, protože se nejlépe přizpůsobila tomuto zvláštnímu prostředí. Tato odrůda se vyznačuje jedinečnými genetickými znaky, jako je velikost hroznů, konzistence slupky, vlastnosti dužiny, muškátové aroma a vysoký podíl nerozpustné sušiny (vlákniny) pocházející především ze zrníček.

Kvůli složitému terénu se z produkce rozinek stala čistě maloobjemová činnost, při níž se vinobraní, rozprostírání hroznů na slunci a jejich obracení a výběr provádí ručně s důrazem na kvalitu zpracování produktu. Totéž platí pro odzrňování (otrhávání bobulí z hroznu, tento proces se označuje jako „picado"), proto se u rozinek „Pasas de Málaga" často vyskytují stopky.

Sušení je velmi starou přirozenou a řemeslnou metodou konzervace, která brání ztrátě jakosti produktu odstraněním přebytečné vody. Jedinečné rovnováhy vlhkosti, díky níž rozinky „Pasas de Málaga" získávají některé ze svých nejoceňovanějších organoleptických vlastností, které jsou popsány v této specifikaci, lze dosáhnout jen díky zkušenostem a znalostem odborníků daného odvětví.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(Ustanovení čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/PliegoPasas.pdf