KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 579/2013

af 17. juni 2013

om registrering af en betegnelse i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Pasas de Málaga (BOB))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ([1]), særlig artikel 52, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Forordning (EU) nr. 1151/2012 ophæver og erstatter Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ([2]).

(2) I medfør af artikel 6, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006 er Spaniens ansøgning om registrering af betegnelsen »Pasas de Málaga« blevet offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* ([3]).

(3) Da Kommissionen ikke har modtaget indsigelser, jf. artikel 7 i forordning (EF) nr. 510/2006, bør betegnelsen »Pasas de Málaga« registreres.

(4) Imidlertid er henvisningerne til Den Internationale Vinorganisation og den beskrivende liste over druesorter og Vitis-arter ikke angivet korrekt i beskrivelsen af produktet i punkt 3.2 i enhedsdokumentet. De spanske myndigheder har udelukkende tilpasset enhedsdokumentet på dette punkt for at skabe større klarhed og retssikkerhed —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Betegnelsen i bilag I til denne forordning registreres herved.

Artikel 2

Det ajourførte enhedsdokument findes i bilag II til denne forordning.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 17. juni 2013.

På Kommissionens vegne
For formanden
Dacian CIOLOŞ
Medlem af Kommissionen

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

BILAG I

Landbrugsprodukter bestemt til konsum, som er opført i traktatens bilag I:

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

SPANIEN

Pasas de Málaga (BOB)

BILAG II

ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer [1]

»**PASAS DE MÁLAGA**«

EF-NR: ES-PDO-0005-00849-24.1.2011

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse**

»Pasas de Málaga«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Definition

De traditionelle »Pasas de Málaga« (»Rosiner fra Málaga«) fremstilles ved soltørring af modne frugter af *Vitis vinifera L.*, sorten Moscatel de Alejandría, også kaldet Moscatel Gordo eller Moscatel de Málaga.

Fysiske egenskaber

— For så vidt angår bærrets længde og bredde, er druesorten Moscatel de Alejandria i henhold til den beskrivende liste over druesorter og *Vitis*-arter, der offentliggøres af Den Internationale Vinorganisation (OIV) karakteriseret ved et langt (7) og stort bær (7), hvilket betyder, at der kommer store rosiner ud af den.

— Farve: ensartet sortlilla.

— Form: afrundet.

— Druerne kan have stilk, hvis de er pillet af klasen manuelt.

— Skindets konsistens: Ifølge OIV's beskrivende liste klassificeres »skindets tykkelse« på følgende måde: 1 meget tynd, 3 tynd, 5 middel, 7 tyk og 9 meget tyk. Druesorten Moscatel de Alejandría klassificeres som 5 (middel). Eftersom bærrene ikke er blevet udsat for en form for behandling, der beskadiger skindet, er skindet på rosinerne af middel tykkelse.

Kemiske egenskaber

Rosinernes vandindhold er på under 35 %. Sukkerindholdet er på over 50 % m/m.

— Syreindhold: mellem 1,2 og 1,7 % vinsyre.

— pH-værdi: mellem 3,5 og 4,5.

— Vandopløseligt tørstof: over 65 °Brix.

Organoleptiske egenskaber

— Rosinerne bevarer smagen af moscatel, som er karakteristisk for de druer, de laves af: Ifølge OIV's beskrivende liste klassificeres den »særegne smag« på følgende måde: 1 ingen, 2 smag af moscatel, 3 foxy smag, 4 smag af urter, 5 anden smag. Druesorten Moscatel de Alejandría klassificeres som 2 og angives af OIV som eksempel på netop denne smag.

— Smagen af moscatel forstærkes af en intens retronasal aroma, hvor terpenerne a-terpineol (urter), linalool (rose), geraniol (geranium) og citronellol (citrusfrugter) især er fremtrædende.

— I den mængde, der er angivet ovenfor, bidrager syreindholdet til en særlig balance mellem syrlighed og sødme.

[1] Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.

— Takket være rosinens middel størrelse, vandindhold og Brixtal føles den elastisk og smidig at røre ved, og pulpen føles kødfuld og saftig i munden. Disse sanseindtryk står i kontrast til egenskaber som tørhed og manglende elasticitet, der forventes hos tørrede frugter.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Modne frugter af *Vitis vinifera L.*, sorten Moscatel de Alejandría, også kaldet Moscatel Gordo eller Moscatel de Málaga.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

Ikke relevant.

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Fremstilling og emballering skal finde sted i det afgrænsede geografiske område, der beskrives i punkt 4.

Produktionsprocessen begynder med høsten eller plukningen af de sunde druer, når de har nået modningsfasen i den fænologiske proces, aldrig før (Baggiolini, 1952). Beskadigede eller syge druer og nedfaldne druer anvendes ikke.

Næste skridt er tørring af druerne, som foregår ved at eksponere klaserne for direkte sol. Det er ikke tilladt at anvende mekaniske tørringsanlæg. Tørringen er et manuelt arbejde, der kræver daglig opfølgning, og består i, at vinavleren vender klaserne, der er lagt ud til tørring, så tørringen bliver ensartet på begge sider.

Når klaserne er tørrede, kan druerne plukkes af dem ved hjælp af en teknik, der kendes som »picado« (»klipning«). Den foregår manuelt ved at klippe druerne af klaserne ved hjælp af en saks, der er tilpasset de tørrede klaser i størrelse og form, således at druerne ikke tager skade, og kvaliteten forringes. Alternativt kan druerne plukkes på mekaniske anlæg på forarbejdningsvirksomheden.

Efter tørringen af de afklippede druer eller klaser, fortsætter produktionsprocessen på forarbejdningsvirksomheden, hvor følgende forarbejdningstrin udføres, inden de emballerede rosiner til slut sendes på markedet:

— Modtagelse og oplagring af rosiner, der er indleveret af vinavlerne.

— Plukning af klaserne, hvis vinavleren ikke allerede har gjort det.

— Klassificering efter gennemsnitsstørrelsen pr. drue, målt som antallet af rosiner pr. 100 g.

— Forarbejdning, dvs. sammensætningen af pakninger på baggrund af det tidligere klassificerede og oplagrede produkt, men altid således, at der er færre end 80 rosiner pr. 100 g nettovægt.

— Emballering, som kan foregå enten manuelt eller mekanisk og udgør det sidste led i produktionsprocessen. Da tørringen automatisk fortsætter, er emballeringen afgørende for bevarelsen af rosinernes kvalitetskarakteristika i længere tid. Det fint afbalancerede vandindhold, der er opnået under tørringsprocessen, og som er et af produktets kvalitetsegenskaber, kan kun bevares ved at isolere rosinerne fra det omgivende miljø og pakke dem i rene og fuldstændig lukkede emballager.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.*

Ikke relevant.

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

Mærkningen på emballagen med det beskyttede produkt skal indeholde følgende information:

— Varebetegnelse: i dette tilfælde skal betegnelsen »Pasas de Málaga« tydeligt fremgå, og betegnelsen »Denominación de Origen« (oprindelsesbetegnelse) skal stå umiddelbart nedenunder.

— Nettoindhold i kilogram (kg) eller gram (g).

— Mindste holdbarhedsdato.

— Navn, firmanavn eller benævnelsen på forarbejdnings- eller pakkevirksomheden og i alle tilfælde dennes adresse.

— Partiets nummer.

Oplysningerne om varebetegnelse, nettoindhold og holdbarhedsdato skal være anført i samme synsfelt.

I alle tilfælde skal de obligatoriske oplysninger være let forståelige og anbragt på et iøjnefaldende sted og således, at de er let synlige, let læselige og uudslettelige. Disse oplysninger må under ingen omstændigheder være skjult, tildækket eller adskilt af andre angivelser eller billeder.

Alle emballager skal være forsynet med en etiket med symbolet for den geografiske betegnelse, samt selve betegnelsen »Denominación de Origen Protegida«, betegnelsen »Pasas de Málaga« og en unik kode for hver enhed.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Beliggenhed

Land: SPANIEN

Selvstyrende region: ANDALUSIEN

Provins: MALAGA

Der er adskillige vinområder i Malaga fordelt på alle fire verdenshjørner. I to af disse områder bruges hovedparten af vindruerne traditionelt til produktionen af rosiner. Det vigtigste område ligger i Axarquía-distriktet i den østlige del af provinsen, øst for hovedstaden. Det andet område er beliggende i den vestlige ende af Malagas kyst. Det afgrænsede geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse omfatter følgende kommuner:

Kommuner:

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
MANILVA			
Casares	Manilva		Estepona

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Henvisningerne til forbindelsen mellem anvendelsen af vinen og det geografiske område går langt tilbage og er fortsat ubrudt frem til vore dage: Plinus den Ældre (1. århundrede) henviser således til vinmarkerne i Malaga i sit værk »Naturalis Historia«, under Nasride-dynastiet, som strakte sig fra det 13. til det 15. århundrede, blev landbrugsproduktionen og særligt produktionen af rosiner, mærkbart styrket, og frem til slutningen af det 19. århundrede oplevede vinsektoren en gunstig konjunktur, indtil en række handelsmæssige forhold og problemer med plantesundheden, først og fremmest invasionen af vinlus (*Viteus vitifoli*, Fich), førte til sektorens sammenbrud. Resultatet er, at vinmarkernes aktuelle areal nu består af områder spredt ud i de fire verdenshjørner. I to af disse områder bruges hovedparten af vindruerne traditionelt til produktionen af rosiner. Disse to områder med rosinproduktion er begge beliggende i syd og afgrænset til den ene side af Middelhavet, hvilket giver dem middelhavsklima, som dækker hele provinsen, og subtropisk klima, og de ujævne overfladeforhold til den anden side, der også er karakteristiske for Malagas geografi. Omend den vin, der anvendes til rosinproduktion, ikke optager samme store areal i dag, som før vinlusens indtog, spiller den stadig en vigtig rolle i økonomien og i det sociokulturelle miljø i en stor del af provinsen Malaga. Der er således vinmarker i mere end 35 kommuner i provinsen, og mere end 1 800 vinavlere dyrker 2 200 ha.

De geografiske omgivelser er i vidt omfang afgørende for de egenskaber, som slutproduktet, der er kendt som »Pasas de Málaga«, har. Den ujævne ortografi er et af områdets karakteristiske kendetegn, og landskabet udgøres af en række bakker og dale med hældninger på over 30 %. Området, der er afgrænset mod nord af en højtbeliggende bjergryg og mod syd af Middelhavet, byder på en række skrænter og dalbunde, der tegner et meget karakteristisk landskab med stejle hældninger, og som får hele Axarquía-området til at ligne en bjergside, der er ved at styrte i havet. Manilva-området karakteriseres ved, at vinmarkerne ligger tæt på havet, og ved sit bløde relief, der står i kontrast til Axarquía.

Områdets jordbund består overvejende af mager skiferjord med ringe dybde og evne til at holde på vand. Området har subtropisk middelhavsklima, der er kendetegnet ved milde vintre og tørre somre, få regnvejrsdage og utallige solskinstimer (med et gennemsnit de sidste ti år på 2 974 solskinstimer).

5.2. *Produktets egenart*

Størrelsen er en af de mest værdsatte og karakteristiske egenskaber ved »Pasas de Málaga«, der er betydeligt større end andre produkter af samme type som f.eks. rosiner af typen sultanas, korender og californiske Thompson Seedless.

Rosinerne beholder smagen af moscatel fra de druer, de laves af. OIV anvender netop denne moscateldrue som reference i beskrivelsen af en af smagskategorierne.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Forbindelsen mellem det geografiske område og produktets særlige kvalitet er en direkte følge af de forhold, som det er produceret under. På den ene side fremmer orografien tørringsprocessen, som foregår ved at udsætte klaserne for direkte sol. Denne tørringsmetode er med til at bevare skindets konsistens og forstærker smagen af moscatel, fordi smagsnuancerne koncentreres. På den anden side medvirker det tørre og varme vejr ved høsten til, at druerne modner godt og akkumulerer tørstof og sukker. Det er afgørende for en gunstig udvikling efter tørringen og ligeledes bidrager til, at kødet bevarer sin karakteristiske elasticitet og saftighed. Ligeledes fremmer de mange solskinstimer de korte perioder med udsættelse for direkte sol, hvilket er med til at bevare bærrets syreindhold i den færdige rosin.

Disse svære dyrkningsforhold har også med tiden ført til, at druesorten Moscatel de Alejandría er den mest udbredte, idet netop denne drue har de dyrkningsmæssige egenskaber, der er nødvendige for at tilpasse sig dette specielle miljø. Sorten bidrager med et genetisk potentiale i form af særlige egenskaber som bærstørrelse, skindets konsistens, kødets egenskaber, smag af moscatel og et højt indhold af vanduopløseligt tørstof (fibre) i først og fremmest druekernen.

Terrænets udfordringer har gjort rosinproduktionen til en ren håndværksproces, hvor høst, udlægning og vending af klaserne i solen og udvælgelse af druerne foregår manuelt, hvorved der lægges størst mulig vægt på kvaliteten i behandlingen af produktet. Det samme gælder for plukningen af klaserne (en teknik, der kendes som »picado«), og det er derfor, der ofte forekommer stilk i »Pasas de Málaga«.

Tørringen er en naturlig og manuel bevaringsproces, der går langt tilbage i tiden og forhindrer, at produktet forringes som følge af udskillelsen af overskydende vand. Kun ved hjælp af sektorens erfaring og sagkundskab kan man opnå det fint afbalancerede vandindhold, der giver dette produkt nogle af de bedst anerkendte organoleptiske egenskaber, der beskrives i varespecifikationen.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

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