DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 579/2013 DER KOMMISSION

vom 17. Juni 2013

zur Eintragung einer Bezeichnung in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben (Pasas de Málaga (g. U.))

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [1], insbesondere auf Artikel 52 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Mit der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 wurde die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [2] aufgehoben und ersetzt.

(2) Der Antrag Spaniens auf Eintragung der Bezeichnung „Pasas de Málaga" wurde gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 im *Amtsblatt der Europäischen Union* [3] veröffentlicht.

(3) Da bei der Kommission kein Einspruch gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 eingegangen ist, sollte die Bezeichnung „Pasas de Málaga" eingetragen werden.

(4) Allerdings waren die Verweise auf die Internationale Organisation für Wein und Rebe (OIV) und ihre Liste der OIV-Deskriptoren für Vitis-Sorten und -Arten in der Beschreibung des Erzeugnisses unter Ziffer 3.2 des Einzigen Dokuments nicht korrekt. Der Klarheit und der Rechtssicherheit wegen haben die spanischen Behörden das Einzige Dokument diesbezüglich geändert —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die in Anhang I dieser Verordnung genannte Bezeichnung wird eingetragen.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält das aktualisierte Einzige Dokument.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 17. Juni 2013

Für die Kommission,
im Namen des Präsidenten,
Dacian CIOLOŞ
Mitglied der Kommission

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.
[2] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.
[3] ABl. C 175 vom 19.6.2012, S. 35.

ANHANG I

Für den menschlichen Verzehr bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse gemäß Anhang I AEU-Vertrag:

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet oder verarbeitet

SPANIEN

Pasas de Málaga (g. U.)

ANHANG II

EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [1]

„PASAS DE MÁLAGA"

EG-Nr.: ES-PDO-0005-00849-24.01.2011

g.g.A.() g. U. (X)

1. **Name**

„Pasas de Málaga"

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Erzeugnisart*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet oder verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Begriffsbestimmung

Die traditionsreichen Rosinen „Pasas de Málaga" werden aus an der Sonne getrockneten, reifen Früchten der Art *Vitis vinifera L.*, Rebsorte „Muscat d'Alexandrie" (auch bezeichnet als „Moscatel Gordo" oder „Moscatel de Málaga") erzeugt.

Physische Eigenschaften

— Laut der Liste der OIV-Deskriptoren für Vitis-Sorten und -Arten der Internationalen Organisation für Wein und Rebe (OIV) gilt für die Merkmale „Beere: Länge" und „Beere: Breite" jeweils die Einstufung „7", weshalb auch die aus dieser Sorte erzeugten Rosinen groß sind.

— Farbe: schwarz-violett, einheitlich

— Form: rundlich

— Die Frucht kann einen Stiel aufweisen, wenn das Abbeeren per Hand erfolgt.

— Konsistenz der Haut: Laut OIV-Code gelten für das Merkmal „Beere: Dicke der Haut" folgende Abstufungen: „1" = sehr dünn, „3" = dünn, „5" = mittel, „7" = dick und „9" = sehr dick. Die Rebsorte Muscat d'Alexandrie wird mit „5" („mittel") eingestuft. Die Rosinen werden aus Beeren gewonnen, die keiner Behandlung unterzogen werden, durch die die Haut geschädigt wird, und haben daher eine Haut von mittlerer Dicke.

Chemische Eigenschaften

Der Feuchtigkeitsgehalt der Rosinen liegt unter 35 %. Der Zuckergehalt liegt über 50 % p/p.

— Säuregehalt: zwischen 1,2 % und 1,7 % Weinsäure,

— pH-Wert: zwischen 3,5 und 4,5,

— Wasserlösliche Feststoffe: über 65 °Brix.

Organoleptische Eigenschaften

— Die Rosinen bewahren den typischen Muskatgeschmack der Trauben, aus denen sie hergestellt werden. Laut OIV-Code gelten für das Merkmal „Beere: Besonderer Geschmack" folgende Abstufungen: „1" = keiner, „2" = Muskatgeschmack, „3" = Foxgeschmack, „4" = krautiger Geschmack, „5" = anderer Geschmack. Die Rebsorte Muscat d'Alexandrie erhält die Klassifizierung „2", wobei die OIV gerade diese Sorte als Beispiel für den Muskatgeschmack anführt.

— Der Muskatgeschmack wird durch ein intensives retronasales Aroma verstärkt, wobei die Terpenole alpha-Terpineol (aromatische Kräuter), Linalool (Rose), Geraniol (Geranie) und beta-Citronellol (Zitrusfrüchte) vorherrschen.

— Die Säure trägt in dem genannten Grad zu einem besonderen Gleichgewicht zwischen sauer und süß bei.

[1] Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

— Dank der mittleren Größe, des Feuchtigkeitsgehalts und des Brix, die für diese Rosine kennzeichnend sind, weist sie neben einer elastischen, flexiblen Konsistenz ein saftiges, volles Fruchtfleisch auf. Dies steht im Gegensatz zu dem, was bei getrockneten Früchten eigentlich an Trockenheit und mangelnder Elastizität zu erwarten ist.

3.3. *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Reife Früchte der *Vitis vinifera* L., Rebsorte Muscat d'Alexandrie (weitere Bezeichnungen: „Moscatel Gordo" oder „Moscatel de Málaga").

3.4. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

Nicht zutreffend.

3.5. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Herstellung und Verpackung müssen in dem unter Nummer 4 beschriebenen abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

Der Herstellungsprozess beginnt mit der Weinlese, bei der die gesunden Trauben geerntet werden. Dies geschieht jedoch nie vor der „Reifung" (Baggiolini, 1952). Durch Krankheiten geschädigte oder auf den Boden gefallene Trauben werden nicht verwendet.

Beim nächsten Schritt werden die Trauben getrocknet. Hierzu werden sie in die Sonne gelegt. Künstliche Trocknungsverfahren sind nicht zulässig. Das Trocknungsverfahren ist mit Handarbeit verbunden, da der Landwirt die zum Trocknen ausgelegten Traubenbüschel täglich umdrehen muss, damit sie von allen Seiten gleichmäßig getrocknet werden.

Die getrockneten Büschel werden durch den als „picado" bezeichneten Prozess abgebeert. Hierzu werden Scheren verwendet, die für die Größe und Form der getrockneten Trauben geeignet sind, so dass die abgebeerten Früchte nicht an Qualität verlieren. Das Abbeeren kann auch maschinell erfolgen.

Nach Erhalt der bereits abgebeerten oder noch in Büscheln vorhandenen Rosinen werden diese industriell weiterverarbeitet, um schließlich verpackt und dann verkauft werden zu können. Verarbeitungsschritte:

— Abnahme und Vermischung der von den Weinbauern gelieferten Rosinen;

— Abbeeren (falls noch nicht vom Weinbauer vorgenommen);

— Sortieren nach Durchschnittsgröße, Messung nach Anzahl der Rosinen pro 100 g;

— Verarbeitung: Zusammensetzung der Verkaufseinheiten anhand der sortierten, gelagerten Rosinen. Im Ergebnis werden immer weniger als 80 Rosinen pro 100 g Nettogewicht für eine Einheit verwendet;

— Verpackung: Die Verpackung kann sowohl manuell als auch maschinell erfolgen. Dieser letzte Verarbeitungsschritt trägt entscheidend dazu bei, dass die Rosinen ihre Eigenschaften auf längere Zeit behalten. Die Rosinen müssen daher in sauberen, gut verschlossenen Verpackungen vor Umwelteinflüssen geschützt werden, so dass der ausgewogene Feuchtigkeitsgehalt, der für diese Rosinen so typisch ist, erhalten werden kann.

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

Nicht zutreffend.

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Die Verpackungsetiketten müssen heben der geschützten Ursprungsbezeichnung folgende Pflichtangaben aufweisen:

— Verkehrsbezeichnung des Erzeugnisses: In diesem Fall muss in herausgehobener Form die Angabe „Pasas de Málaga" erfolgen, und direkt darunter „Denominación de Origen" (Ursprungsbezeichnung);

— Nettogewicht in Kilogramm (kg) oder Gramm (g);

— Mindesthaltbarkeitsdatum;

— Name oder Firma oder Angabe des Herstellers oder Verpackers, in jedem Fall die entsprechende Anschrift;

— Charge.

Die Angaben zur Verkehrsbezeichnung, zum Nettogewicht und Mindesthaltbarkeitsdatum müssen im gleichen Sichtfeld angebracht werden.

Die vorgeschriebenen Angaben müssen in jedem Fall leicht verständlich sein und werden an gut sichtbarer Stelle deutlich lesbar und unverwischbar angebracht. Diese Angaben dürfen auf keinen Fall durch andere Angaben oder Bildzeichen verdeckt oder getrennt werden.

Alle Verpackungen tragen ein Etikett mit dem Emblem der Ursprungsbezeichnung und der Angabe „Denominación de Origen Protegida“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) und „Pasas de Málaga“ sowie einem einzigen Code für jede Verkaufseinheit.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Lage

Land: SPANIEN

Autonome Gemeinschaft: ANDALUSIEN

Provinz: MÁLAGA.

In der Provinz Málaga gibt es verschiedene, voneinander getrennte Weinbaugebiete. Sie sind in die vier Himmelsrichtungen verstreut. In zwei dieser Anbaugebiete werden die Trauben vor allem für die traditionelle Herstellung von Rosinen angebaut. Das Hauptanbaugebiet deckt sich mit dem Gebiet namens Axarquía östlich der Provinzhauptstadt. Das andere Anbaugebiet befindet sich im Westen der Provinz an der Küste. Das abgegrenzte geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung umfasst folgende Gemeinden:

GEMEINDEN:

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
GEBIET MANILVA			
Casares	Manilva		Estepona

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Bereits in der Antike gibt es Hinweise auf den Zusammenhang zwischen dem Weinbau und dem geografischen Gebiet. Diese Tradition besteht bis heute ununterbrochen fort. Plinius der Ältere (1. Jahrhundert) erwähnt in seinem Werk „Naturgeschichte“ Weinberge in Málaga; während der Herrschaft der Nasriden (8. bis 15. Jahrhundert) wurde die Landwirtschaft und insbesondere die Rosinenherstellung eindeutig gefördert; bis Ende des 19. Jahrhunderts befindet sich der Weinbau in der Provinz in einer Blütezeit. Diese endet, als eine Reihe wirtschaftlicher und biologischer Faktoren, vor allem ein Befall mit der Reblaus (*Viteus vitifoliae*, Fitch) den Niedergang der Branche hervorruft. Dies führte dazu, dass heute die Weinanbaugebiete in der Provinz in alle Himmelsrichtungen verstreut sind. In zwei dieser Anbaugebiete hat die Herstellung von Rosinen eine lange Tradition, die geernteten Trauben werden vor allem hierfür verwendet: Diese beiden Gebiete befinden sich im Süden der Provinz an der Mittelmeerküste. Hier herrscht ein subtropisches mediterranes Klima. Steilhänge sind ein weiteres geografisches Merkmal dieser Provinz. Obwohl die Fläche, die für die Gewinnung von Rosinen verwendet wird, nicht mehr so groß ist wie vor der Reblausplage, ist das Erzeugen von Rosinen heute noch für einen großen Teil der Provinz von wirtschaftlicher und soziokultureller Bedeutung. Insgesamt werden in über 35 Gemeinden der Provinz Rosinen hergestellt. Mehr als 1 800 Weinbauern verwenden hierfür eine Fläche von 2 200 ha.

Die geografische Umgebung hat einen großen Einfluss auf die Eigenschaften der „Pasas de Málaga“. Prägend ist die Landschaft, die aus Hügeln und Talsohlen mit einem Gefälle von über 30 % besteht. Das Gebiet, das im Norden durch die hohe Bergkette und im Süden durch das Mittelmeer begrenzt wird, besteht aus Schluchten und Talsohlen, die eine typische Landschaft mit Steilhängen bilden. Es entsteht der Eindruck, dass das gesamte Gebiet der Axarquía sich ins Meer stürzt. Im Gegensatz zur Axarquía ist das Gebiet Manilva, dessen Weinberge sich näher am Meer befinden, nicht so steil.

Die Böden bestehen vor allem aus Schiefer, sind nährstoffarm, nicht besonders tief und haben ein geringes Wasserrückhaltevermögen. Im Anbaugebiet herrscht ein mediterranes subtropisches Klima mit milden Wintern, trockenen Sommern, geringen Niederschlägen und vielen Sonnenstunden — in den vergangenen zehn Jahren gab es pro Jahr durchschnittlich 2 974 Sonnenstunden.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Die Größe ist wohl das wichtigste Unterscheidungsmerkmal der „Pasas de Málaga“, die deutlich größer sind als z. B. Sultaninen, Korinthen oder die kalifornischen Thompson Seedless.

Die Rosinen bewahren den typischen Muskatgeschmack der Trauben, aus denen sie hergestellt werden, wobei die OIV gerade diese Sorte als Beispiel für den Muskatgeschmack anführt.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Der ursächliche Zusammenhang zwischen der geografischen Herkunft und der Qualität des Erzeugnisses ist eine direkte Folge der Bedingungen, unter denen es erzeugt wird. Einerseits können durch die Lage die Trauben besser in der Sonne getrocknet werden, und durch dieses Trocknungssystem wird die Konsistenz der Haut erhalten. Hierbei wird gleichzeitig der Muskatgeschmack durch die Konzentration der Aromen verstärkt. Andererseits fördert das trockene, heiße Wetter während der Weinlese den Reifungsprozess, wodurch das Fruchtfleisch eher trocknet und sich der Zucker in der Beere konzentriert. Dies ist Voraussetzung für einen erfolgreichen Trocknungsprozess. Außerdem bleibt das Fruchtfleisch der Rosinen elastisch und saftig. Da in dieser Gegend die Sonne praktisch ständig scheint, ist der Trocknungsprozess kürzer, und die Säure der Traube bleibt in der Rosine erhalten.

In der Region hat sich die Rebsorte Muscat d'Alexandrie durchgesetzt, da sie sich durch ihre spezifischen Eigenschaften am besten an die schwierigen Anbaubedingungen anpasst. Die Sorte weist durch ihr genetisches Potenzial Unterscheidungsmerkmale wie die Traubengröße, Hautkonsistenz, Eigenschaften des Fruchtfleischs, Muskataromen und einen hohen Anteil an Ballaststoffen auf (vor allem durch die Kerne).

Durch die schwierigen Anbaubedingungen können bei der Herstellung der Rosinen praktisch keine Maschinen eingesetzt werden, so dass die Traubenernte, das Trocknen in der Sonne, das Wenden der Traubenbüschel und die Auswahl der Früchte per Hand geschehen. Hierdurch wird die Qualität des Erzeugnisses gewährleistet. Auch das Abbeeren (in der Gegend als „picado" bezeichnet) geschieht manuell, weswegen die „Pasas de Málaga" häufig noch einen Stiel haben.

Das Trocknen ist eine natürliche, uralte Handwerksmethode, die durch die Beseitigung des überschüssigen Wasseranteils verhindert, dass das Erzeugnis verdirbt. Allein durch die Erfahrung und das Wissen der Erzeuger kann die empfindliche Feuchtigkeit im Gleichgewicht gehalten werden, wodurch das Erzeugnis seine in dieser Spezifikation beschriebenen organoleptischen Eigenschaften erhält.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

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