ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 579/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 17ης Ιουνίου 2013

για την καταχώριση ονομασίας στο μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Pasas de Málaga (ΠΟΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ([1]), και ιδίως το άρθρο 52 παράγραφος 2,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 κατήργησε και αντικατέστησε τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ([2]).

(2) Σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η αίτηση που υπέβαλε η Ισπανία για την καταχώριση της ονομασίας «Pasas de Málaga» δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* ([3]).

(3) Δεδομένου ότι δεν έχει κοινοποιηθεί στην Επιτροπή καμία δήλωση ένστασης, βάσει του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η ονομασία αυτή πρέπει να καταχωριστεί.

(4) Ωστόσο, οι αναφορές στον Διεθνή Οργανισμό Αμπέλου και Οίνου (ΟΙV) και στον κατάλογο των παραμέτρων περιγραφής του ΟΙV για τις ποικιλίες και τα είδη *Vitis* δεν έγιναν ορθά στην περιγραφή του προϊόντος στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου. Για λόγους σαφήνειας και ασφάλειας δικαίου, οι ισπανικές αρχές προσάρμοσαν το ενιαίο έγγραφο όσον αφορά το συγκεκριμένο σημείο,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Καταχωρίζεται η ονομασία που αναφέρεται στο παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το επικαιροποιημένο ενιαίο έγγραφο παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 17 Ιουνίου 2013.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOŞ
Μέλος της Επιτροπής

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.
([2]) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.
([3]) ΕΕ C 175 της 19.6.2012, σ. 35.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Γεωργικά προϊόντα προοριζόμενα για ανθρώπινη κατανάλωση που απαριθμούνται στο παράρτημα Ι της Συνθήκης:

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

ΙΣΠΑΝΙΑ

Pasas de Málaga (ΠΟΠ)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων [1]

«**PASAS DE MÁLAGA**»

Αριθ. ΕΚ: ES-PDO-0005-00849-24.1.2011

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. **Ονομασία**

«Pasas de Málaga»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία στο σημείο 1*

Ορισμός

Οι παραδοσιακές σταφίδες «Pasas de Málaga» λαμβάνονται αφήνοντας για ξήρανση στον ήλιο ώριμα σταφύλια του είδους *Vitis vinifera* L., ποικιλία μοσχάτο Αλεξανδρείας, γνωστή επίσης ως Moscatel Gordo ή Moscatel de Málaga.

Φυσικά χαρακτηριστικά

— Όσον αφορά το μήκος και το πλάτος της ράγας, σύμφωνα με τον κατάλογο των παραμέτρων περιγραφής των ποικιλιών και ειδών *Vitis* που δημοσιεύει ο Διεθνής Οργανισμός Αμπέλου και Οίνου (OIV), η ποικιλία μοσχάτο Αλεξανδρείας χαρακτηρίζεται από μακριά (7) και πλατιά (7) ράγα, με αποτέλεσμα να παράγεται σταφίδα μεγάλου μεγέθους.

— Χρώμα: ομοιόμορφο μαύρο ιώδες

— Σχήμα: στρογγυλό

— Ο καρπός μπορεί να περιέχει ποδίσκο όταν το ρογολόγημα εκτελείται χειρωνακτικά.

— Σύσταση του φλοιού: σύμφωνα με τον κώδικα του OIV, ο χαρακτήρας «πάχος του φλοιού» εκφράζεται με την ακόλουθη βαθμολογία: 1 = πολύ λεπτός, 3 = λεπτός, 5 = μεσαίος, 7 = παχύς και 9 = πολύ παχύς· η ποικιλία «μοσχάτο Αλεξανδρείας» ταξινομείται στην κατηγορία 5 («μεσαίος»). Επομένως, και δεδομένου ότι ο ξηραμένος καρπός λαμβάνεται από ράγες που δεν έχουν υποστεί καμία επεξεργασία βλαπτική για τον φλοιό τους, αυτός έχει μεσαία σύσταση.

Χημικά χαρακτηριστικά

Βαθμός υγρασίας: μικρότερος από 35 %. Περιεκτικότητα σε σάκχαρα: μεγαλύτερη από 50 % κ.β.

— Οξύτητα: 1,2 έως 1,7 % τρυγικού οξέος.

— pH: 3,5 έως 4,5.

— Υδροδιαλυτά στερεά: άνω των 65° Brix.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

— Οι σταφίδες διατηρούν τη μοσχάτη γεύση η οποία χαρακτηρίζει το σταφύλι από το οποίο παράγονται: στον κώδικα του OIV, ο χαρακτήρας «ιδιαίτερη γεύση» εκφράζεται σύμφωνα με την ακόλουθη κλίμακα: 1 = καμία γεύση, 2 = μοσχάτη γεύση, 3 = αλεπώδης γεύση, 4 = χλοώδης γεύση, 5 = άλλη γεύση· η ποικιλία «μοσχάτο Αλεξανδρείας» ταξινομείται στην κατηγορία 2, και μάλιστα η εν λόγω ποικιλία χρησιμεύει ακριβώς ως σημείο αναφοράς του OIV για τη συγκεκριμένη κατηγορία.

— Η γεύση μοσχάτου ενισχύεται από ένα έντονο οπισθορινικό άρωμα στο οποίο διακρίνονται οι τερπενόλες α-τερπινεόλη (αρωματικά φυτά), λιναλόλη (ρόδο), γερανιόλη (γεράνιο) και β-κιτρονελλόλη (εσπεριδοειδή).

— Η οξύτητα, η οποία βρίσκεται εντός του πεδίου τιμών που προαναφέρθηκε, συμβάλλει στην ιδιαίτερη ισορροπία γλυκού-ξινού.

[1] Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

— Λόγω του μεσαίου μεγέθους της, καθώς και της περιεκτικότητας σε νερό και του βαθμού Brix που τη χαρακτηρίζουν, η σταφίδα είναι ελαστική και μαλακή στην αφή ενώ η σάρκα της είναι σαρκώδης και χυμώδης στο στόμα, απτικές αισθήσεις οι οποίες έρχονται σε αντίθεση με τη μάλλον ξηρή και ανελαστική υφή που μπορεί να αναμένεται από τους ξηραμένους καρπούς.

3.3. *Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Οι ώριμοι καρποί του *Vitis vinifera* L., ποικιλία μοσχάτο Αλεξανδρείας, γνωστή επίσης ως Moscatel Gordo ή Moscatel de Málaga.

3.4. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)*

Δεν έχει εφαρμογή.

3.5. *Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή και η συσκευασία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

Η διαδικασία παραγωγής ξεκινά με τον τρύγο, τη συγκομιδή υγιών σταφυλιών, η οποία εκτελείται μόνον αφού φθάσουν τα σταφύλια στο φαινολογικό στάδιο της «ωρίμασης» (Baggiolini, 1952). Οι καρποί που παρουσιάζουν βλάβες ή ασθένειες και αυτοί που έχουν πέσει στο έδαφος απορρίπτονται.

Το επόμενο στάδιο είναι η ξήρανση των σταφυλιών με άμεση έκθεση των τσαμπιών στον ήλιο, καθώς απαγορεύεται η μηχανική ξήρανση. Η ξήρανση είναι χειρωνακτική εργασία που απαιτεί καθημερινή παρακολούθηση από τον καλλιεργητή, ο οποίος πρέπει να αναστρέφει τα τσαμπιά ώστε να επιτυγχάνεται ομοιογενής ξήρανση και των δύο πλευρών.

Μετά την ολοκλήρωση της ξήρανσης οι ράγες αποσπώνται με διαδικασία καλούμενη «picado» (ρογολόγημα) που εκτελείται είτε χειρωνακτικά, με ψαλίδια κατάλληλου μεγέθους και σχήματος ώστε να μην αλλοιώνεται η ποιότητα των ραγών, είτε μηχανικά σε εκκοκκιστήρια.

Μετά την ξήρανση, τα σταφύλια σε μορφή ράγας ή τσαμπιού υποβάλλονται στα ακόλουθα στάδια παραγωγής στα εργοστάσια σταφιδοπαραγωγής, έως τη διάθεση στο εμπόριο του τελικού προϊόντος συσκευασμένου:

— παραλαβή και ομαδοποίηση των σταφίδων που παραδόθηκαν από τους αμπελοκαλλιεργητές,

— απόσπαση των ραγών, εφόσον δεν εκτελέστηκε από τον ίδιο τον αμπελοκαλλιεργητή,

— ταξινόμηση αναλόγως του μέσου μεγέθους των καρπών, μετρούμενου σε αριθμό σταφίδων ανά 100 gr,

— συγκρότηση παρτίδων, δηλαδή σύνθεση των παρτίδων που θα εξέλθουν από τις εγκαταστάσεις βάσει του προϊόντος που ταξινομήθηκε και αποθηκεύτηκε προηγουμένως, κατά τρόπο ώστε το τελικό προϊόν να έχει πάντοτε μέγεθος μικρότερο από 80 καρπούς ανά 100 gr καθαρού βάρους,

— συσκευασία: χειρωνακτική ή μηχανική, αποτελεί το τελευταίο στάδιο επεξεργασίας και συμβάλλει με αποφασιστικό τρόπο στη διατήρηση με την πάροδο του χρόνου των ποιοτικών χαρακτηριστικών των σταφίδων που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία. Πράγματι, ο μόνος τρόπος να διατηρηθεί η τόσο χαρακτηριστική λεπτή υγρομετρική ισορροπία του προϊόντος είναι η απομόνωσή του από τον περιβάλλοντα αέρα με την τοποθέτησή του σε καθαρές και ερμητικά κλειστές συσκευασίες.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.*

Δεν έχει εφαρμογή.

3.7. *Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση*

Στην επισήμανση των συσκευασιών πρέπει να αναφέρονται, επιπλέον της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, οι ακόλουθες υποχρεωτικές πληροφορίες:

— η ονομασία πώλησης του προϊόντος: συγκεκριμένα, πρέπει να αναγράφεται ευκρινώς η ονομασία «Pasas de Málaga» και να ακολουθείται, ακριβώς από κάτω, από την ένδειξη «Denominación de Origen» (ονομασία προέλευσης),

— η καθαρή ποσότητα, σε χιλιόγραμμα (kg) ή γραμμάρια (g),

— η ημερομηνία λήξης της ελάχιστης περιόδου διατήρησης,

— το όνομα, η έδρα ή η ονομασία της επιχείρησης παραγωγής ή συσκευασίας και, σε κάθε περίπτωση, η διεύθυνσή της,

— ο αριθμός παρτίδας.

Οι ενδείξεις που αφορούν την ονομασία πώλησης, την καθαρή ποσότητα και την ημερομηνία διάρκειας ζωής πρέπει να εμφαίνονται στο ίδιο οπτικό πεδίο.

Σε κάθε περίπτωση, οι υποχρεωτικές ενδείξεις πρέπει να είναι ευκολονόητες και να εμφανίζονται χωριστά, ώστε να είναι ευχερώς ορατές, ευανάγνωστες και ανεξίτηλες. Δεν πρέπει με κανένα τρόπο να σκεπάζονται, να κρύβονται ή να διαχωρίζονται από άλλες ενδείξεις ή εικόνες.

Όλες οι συσκευασίες πρέπει να φέρουν ετικέτα στην οποία να αναγράφονται ο λογότυπος της ονομασίας προέλευσης και οι ενδείξεις «Denominación de Origen Protegida» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και «Pasas de Málaga», καθώς και ένας μοναδικός κωδικός για κάθε μονάδα.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

ΘΕΣΗ

ΧΩΡΑ: ΙΣΠΑΝΙΑ

ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ: ΑΝΔΑΛΟΥΣΙΑ

ΕΠΑΡΧΙΑ: MÁLAGA

Η επαρχία της Málaga περιλαμβάνει πολλές αμπελουργικές περιοχές, διασκορπισμένες στα τέσσερα σημεία του ορίζοντα. Σε δύο από αυτές, το σταφύλι παραδοσιακά προορίζεται, κατά το μεγαλύτερο μέρος του, για τη σταφιδοπαραγωγή. Η κυριότερη περιοχή αντιστοιχεί στη φυσική περιοχή Axarquia, στο ανατολικό τμήμα της επαρχίας της Málaga, ανατολικά της πρωτεύουσας. Η άλλη περιοχή βρίσκεται στο δυτικό άκρο της παράκτιας περιοχής της Málaga. Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή την οποία καλύπτει η ΠΟΠ αντιστοιχεί στις ακόλουθες κοινότητες:

ΚΟΙΝΟΤΗΤΕΣ:

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
ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΗΣ MANILVA			
Casares	Manilva		Estepona

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Οι αναφορές στον δεσμό μεταξύ της αμπελοκαλλιέργειας και της γεωγραφικής περιοχής είναι παλιές και εξακολουθούν έως σήμερα: στο έργο του *Φυσική Ιστορία*, ο Πλίνιος ο πρεσβύτερος (1ος αιώνας) αναφέρει ήδη την ύπαρξη αμπελιών στη Málaga· κατά την περίοδο της δυναστείας των Νασριδών (που εκτείνεται από τον 13ο έως τον 15ο αιώνα), η γεωργική παραγωγή ενθαρρύνεται σημαντικά, ιδίως η παραγωγή σταφίδας. Η συγκυρία ευνοεί την αμπελοκαλλιέργεια έως τα τέλη του 19ου αιώνα, όταν συμπίπτουν διάφοροι εμπορικοί και φυτοϋγειονομικοί παράγοντες, κυρίως η προσβολή από φυλλοξήρα (*Viteus vitifoliae*, Fitch), που οδηγούν τον κλάδο σε χρεοκοπία και στον διαμελισμό των αμπελουργικών περιοχών της επαρχίας σε πολλά τμήματα διάσπαρτα στα τέσσερα σημεία του ορίζοντα. Σε δύο από αυτές, το σταφύλι παραδοσιακά προορίζεται, κατά το μεγαλύτερο μέρος του, για τη σταφιδοπαραγωγή. Αυτές οι δύο περιοχές παραγωγής έχουν ως κοινά χαρακτηριστικά, αφενός, το γεωγραφικό τους πλάτος καθώς βρίσκονται και οι δύο στη νότια πλευρά της επαρχίας και βρέχονται από τη Μεσόγειο θάλασσα, γεγονός που τις κατατάσσει στην υποτροπική ζώνη του μεσογειακού κλίματος της επαρχίας, και, αφετέρου, το απότομο ανάγλυφο, που είναι χαρακτηριστικό της γεωγραφίας της επαρχίας της Málaga. Παρόλο που η αμπελουργική περιοχή παραγωγής σταφίδας δεν καλύπτει την έκταση που κατείχε πριν από την εμφάνιση της φυλλοξήρας, ωστόσο κατέχει σημαντική θέση στην οικονομία και το κοινωνικοοικονομικό περιβάλλον μιας μεγάλης περιοχής της επαρχίας της Málaga, αφού εκτείνεται σε περισσότερες από 35 κοινότητες της επαρχίας, αντιπροσωπεύει περισσότερους από 1 800 γεωργούς και καλύπτει έκταση 2 200 εκταρίων.

Το γεωγραφικό περιβάλλον καθορίζει σε μεγάλο βαθμό τις ιδιότητες του τελικού προϊόντος που αναγνωρίζεται ως «Pasas de Málaga». Το απότομο ανάγλυφο αποτελεί ένα από τα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής, της οποίας το περιβάλλον παρουσιάζεται ως μια διαδοχή από λόφους και βάθη κοιλάδων, με κλίσεις που υπερβαίνουν το 30 %. Η περιοχή, με τη μεγάλου υψομέτρου οροσειρά στα βόρεια και τη Μεσόγειο θάλασσα στα νότια, αποτελείται από διαδοχικές χαράδρες και βάθη κοιλάδων που διαμορφώνουν ένα πολύ χαρακτηριστικό τοπίο με απότομες κλιτύς, με αποτέλεσμα το σύνολο της περιοχής Axarquia να μοιάζει με μια πλαγιά που φθάνει έως τη θάλασσα. Η περιοχή της Manilva (Zona Manilva), στην οποία οι αμπελώνες γειτνιάζουν με τη θάλασσα, χαρακτηρίζεται από ηπιότερο ανάγλυφο σε σύγκριση με αυτό της Axarquia.

Τα εδάφη της περιοχής είναι κυρίως αργιλώδη, φτωχά, αβαθή και με χαμηλή ικανότητα κατακράτησης. Το κλίμα της περιοχής παραγωγής είναι υποτροπικού μεσογειακού τύπου, χαρακτηριζόμενο από ήπιο χειμώνα, ξηρή θερινή περίοδο, αραιές βροχοπτώσεις και πολλές ώρες ηλιοφάνειας (μέσος όρος ετήσιας ηλιοφάνειας κατά την τελευταία δεκαετία 2 974 ώρες).

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Το μέγεθος αποτελεί ένα από τα πλέον εκτιμώμενα και διακριτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Pasas de Málaga», το οποίο θεωρείται μεγάλο, σαφώς μεγαλύτερο από αυτό άλλων προϊόντων του ίδιου τύπου όπως η σουλτανίνα, η κορινθιακή σταφίδα και η Thompson Seedless της Καλιφόρνιας.

Οι σταφίδες διατηρούν τη χαρακτηριστική μοσχάτη γεύση του σταφυλιού από το οποίο παράγονται, και μάλιστα αυτή η ποικιλία μοσχάτου χρησιμεύει ακριβώς ως σημείο αναφοράς του OIV για ένα από τα επίπεδα έκφρασης της γεύσης.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Ο δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής προέλευσης και της συγκεκριμένης ποιότητας του προϊόντος αποτελεί την άμεση συνέπεια των συνθηκών παραγωγής. Αφενός, το ανάγλυφο διευκολύνει τη φυσική έκθεση των τσαμπιών στον ήλιο προς ξήρανση: το συγκεκριμένο σύστημα ξήρανσης διατηρεί τη σύσταση του φλοιού και ενισχύει τη μοσχάτη γεύση συμπυκνώνοντας τα αρώματα. Αφετέρου, το ξηρό και θερμό περιβάλλον που επικρατεί κατά την περίοδο του τρύγου βελτιώνει την ωρίμαση, η οποία συνοδεύεται από τη συσσώρευση ξηρών υλών και σακχάρων στη ράγα, στοιχείο ουσιαστικό για την καλή εξέλιξη μετά την ξήρανση, και επιτρέπει με τη σειρά του στη σάρκα της σταφίδας να διατηρήσει τη χαρακτηριστική ελαστική και χυμώδη σύστασή της. Ο μεγάλος αριθμός ωρών ηλιοφάνειας επιτρέπει επίσης να είναι σύντομη η περίοδος έκθεσης στον ήλιο, διατηρώντας την οξύτητα της ράγας στη σταφίδα.

Αυτές οι δυσχερείς συνθήκες καλλιέργειας ευνόησαν επίσης, με την πάροδο του χρόνου, την επικράτηση της ποικιλίας μοσχάτο Αλεξανδρείας, που συγκεντρώνει τα γεωπονικά χαρακτηριστικά τα οποία είναι αναγκαία για την προσαρμογή σε αυτό το ιδιαίτερο περιβάλλον. Η εν λόγω ποικιλία προσφέρει ένα γενετικό δυναμικό διακριτικών χαρακτηριστικών όπως το μέγεθος του κόκκου, η σύσταση του φλοιού, οι ιδιότητες της σάρκας, τα μοσχάτα αρώματα και ένα μεγάλο ποσοστό αδιάλυτων στερεών (ίνες) προερχόμενων κυρίως από τα γίγαρτα.

Λόγω των δυσχερειών που παρουσιάζει το έδαφος, η ξήρανση της σταφίδας διατήρησε τον έντονα βιοτεχνικό χαρακτήρα της, βάσει του οποίου οι εργασίες όπως ο τρύγος, το άπλωμα στον ήλιο και η αναστροφή των τσαμπιών, καθώς και η διαλογή των καρπών εκτελούνται χειρωνακτικά, ευνοώντας την ποιότητα κατά την επεξεργασία του προϊόντος. Το ίδιο ισχύει για την απόσπαση των ραγών από τα τσαμπιά (εργασία γνωστή ως «picado»), λόγος για τον οποίο συχνά οι σταφίδες «Pasas de Málaga» περιέχουν και ποδίσκους.

Η ξήρανση είναι μια φυσική και βιοτεχνική μέθοδος διατήρησης που είναι πολύ παλιά και επιτρέπει να αποφεύγεται η υποβάθμιση του προϊόντος με την απομάκρυνση της περίσσειας ύδατος. Η λεπτή υγρομετρική ισορροπία επιτυγχάνεται μόνο χάρη στην πείρα και στις ειδικές γνώσεις του κλάδου και προσδίδει στο προϊόν «Pasas de Málaga» ορισμένα από τα πλέον αναγνωρισμένα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τα οποία περιγράφονται στις προδιαγραφές.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

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