KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 579/2013,

17. juuni 2013,

millega registreeritakse kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registris nimetus [Pasas de Málaga (KPN)]

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, [1] eriti selle artikli 52 lõiget 2,

ning arvestades järgmist:

(1) Määrusega (EL) nr 1151/2012 on tunnistatud kehtetuks ning asendatud nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta [2].

(2) Vastavalt määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõikele 2 avaldati *Euroopa Liidu Teatajas* Hispaania taotlus registreerida nimetus „Pasas de Málaga” [3].

(3) Kuna määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 7 kohaselt ei ole komisjonile esitatud ühtegi vastuväidet, tuleks nimetus „Pasas de Málaga” registreerida.

(4) Samas on viited Rahvusvahelisele Viinamarja- ja Veiniorganisatsioonile (OIV) ja kõnealuse organisatsiooni viinamarjasortide ja viinapuuliikide kirjeldavate omaduste nimestik koonddokumendi punktis 3.2 (toote kirjeldus) ebatäielikult esitatud. Selguse ja õiguskindluse huvides on Hispaania ametiasutused selles üksikasjas asjaomast koonddokumenti kohandanud,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Käesoleva määruse I lisas esitatud nimetus registreeritakse.

Artikkel 2

Ajakohastatud koonddokument on esitatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 17. juuni 2013

Komisjoni nimel
presidendi eest
komisjoni liige
Dacian CIOLOȘ

[1] ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.
[2] ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.
[3] ELT C 175, 19.6.2012, lk 35.

I LISA

Aluslepingu I lisas loetletud inimtoiduks ettenähtud põllumajandustooted:

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

HISPAANIA

Pasas de Málaga (KPN)

II LISA

KOONDDOKUMENT

Nõukogu määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta [1]

„**PASAS DE MÁLAGA**"

EÜ nr: ES-PDO-0005-00849-24.01.2011

KGT () KPN (X)

1. **Nimetus**

„Pasas de Málaga"

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

Määratlus

Traditsioonilised rosinad „Pasas de Málaga" saadakse liiki *Vitis vinifera* L. kuuluva sordi „Moscatel of Alexandria", tuntud ka kui „Moscatel Gordo" või „Moscatel de Málaga", küpsete viljade päikese käes kuivatamise tulemusena.

Füüsikalised omadused

— Suurus ning kuju: Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) viinamarjasortide ja viinapuuliikide kirjeldavate omaduste nimestiku kohaselt on sordile „Moscatel of Alexandria" iseloomulik piklik (7) ning lai (7) vili, millest saadakse kuivatamisel suuremõõduline rosin.

— Värvus: ühtlaselt lillakasmust.

— Kuju: ümar

— Kui vilju eraldatakse kobarast käsitsi, võib rosinate küljes olla vars.

— Kesta paksus: OIVi nimestikus kasutatakse kesta paksuse kirjeldamiseks järgmist astmestikku: 1 – väga õhuke, 3 – õhuke, 5 – keskmine, 7 – paks, 9 – väga paks; selle järgi kuulub sort „Moscatel of Alexandria" kategooriasse 5 („keskmine"). Seetõttu ja arvestades, et rosinad saadakse viinamarjadest, mida ei ole kesta kahjustaval viisil töödeldud, on rosinate kest keskmise paksusega.

Keemilised omadused

Rosinate veesisaldus on alla 35 %. Suhkrusisaldus on üle 50 massiprotsendi.

— Happesus: 1,2–1,7 % (viinhappena).

— pH: 3,5–4,5

— Vees lahustuv kuivaine: suurem kui 65 ° Brixi kraadi.

Organoleptilised omadused

— Rosinates on säilinud nende tooraineks olevatele viinamarjadele omane muskaadimaitse. OIV nimestikus väljendatakse omadust „iseloomulik maitse" järgmise skaala abil: 1 – puudub, 2 – muskaadimaitse, 3 – mustsõstramaitse, 4 – ürdimaitse, 5 – muu maitse; selle järgi kuulub sort „Moscatel of Alexandria" kategooriasse 2, kusjuures OIV on just selle „Moscateli"-sordi määranud nimetatud kategooria võrdlussordiks.

— Muskaadimaitset võimendab tugev retronasaalne lõhnaaisting, milles domineerivad terpenoolid a-terpineool (aromaatsed ürdid), linalool (roos), geraniool (geraanium) ja b-tsitronellool (tsitrusviljad).

— Eespool kirjeldatud happesuseaste loob erilise hapu ja magusa tasakaalu.

[1] Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta.

— Rosin tundub tänu oma omadustele (keskmine suurus, niiskusesisaldus ja Brixi arv) katsumisel elastne ja painduv ning selle viljaliha on maitsmisel lihav ja mahlane; ootuspäraselt kuivade ja ebaelastsete kuivatatud puuviljade puhul see tavaliselt nii ei ole.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Liiki *Vitis vinifera* L. kuuluva viinamarjasordi „Moscatel of Alexandria" (kasutatakse ka nimetust „Moscatel Gordo" või „Moscatel de Málaga") küpsed viljad.

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

Ei kohaldata.

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Tootmine ja pakendamine peavad toimuma punktis 4 nimetatud geograafilises piirkonnas.

Tootmisprotsess algab tervete viinamarjade korjamisega alles siis, kui need on saavutanud valmidusastme „küps" (Baggiolini, 1952). Korjamisel välditakse kahjustatud, haiguste poolt rikutud ning maha kukkunud viinamarju.

Seejärel kuivatatakse viinamarjakobarad otsese päikesevalguse käes, kusjuures kunstlik kuivatamine on keelatud. Kuivatamine toimub käsitsi põllumajandustootja igapäevase järelevalve all ning viimane peab kuivama riputatud kobaraid ümber pöörama, et need kuivaksid mõlemalt poolt ühtlaselt.

Kuivatatud viinamarjad võib kobarast eraldada noppimise (*picado*) teel, mida tehakse kuivatatud kobarate suuruse ja kujuga kohandatud kääride abil käsitsi, et nopitud rosinate kvaliteeti mitte kahjustada, või tööstustes mehaaniliselt.

Kui rosinad on kas üksikult nopituna või kobarates valmis, jätkub tootmisprotsess rosinatööstusettevõtetes, kus kuni pakendatud rosinate turustamiseni tehakse järgmised toimingud:

— viinamarjakasvatajate-rosinavalmistajate toodud rosinate vastuvõtt ja kogumine;

— noppimine, kui viinamarjakasvataja ise seda teinud ei ole;

— liigitamine rosinate keskmise suuruse järgi, mida mõõdetakse rosinate arvuga 100 grammi kohta;

— valmistamine, mis seisneb väljastatavate partiide kokkuseadmises liigitatud ja ladustatud kaubast nii, et 100 grammi (netokaal) kohta on lõpptootes alati alla 80 rosina;

— pakendamine: käsitsi või mehaaniliselt. See on viimane valmistusetapp, millel on otsustav roll kaitstavate rosinate kvaliteediomaduste säilitamisel. Kuna kuivamisprotsess jätkub vältimatult, siis säilib saavutatud ja kõnealustele rosinatele eriliselt iseloomuliku niiskustaseme habras tasakaal üksnes toote eraldamisel keskkonnast puhta ja hästi suletud pakendi abil.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

Ei kohaldata.

3.7. *Erieeskirjad märgistuse kohta*

Toote pakendi märgisel peab lisaks kaitstud päritolunimetusele olema järgmine teave:

— nimetus, mille all toodet müüakse; sel juhul peab olema selgelt märgitud nimetus „Pasas de Málaga" ja vahetult selle järel „Denominación de Origen" (päritolunimetus);

— netokogus kilogrammides (kg) või grammides (g);

— minimaalne säilimisaeg;

— tootja või pakendaja nimi, ärinimi või nimetus ja kindlasti aadress;

— partii.

Müüginimetus, netokogus ja säilimisaeg peavad olema märgitud samale väljale.

Kohustuslik teave peab alati olema lihtsalt mõistetav ning esitatud nähtaval kohal, nii et see on hästi nähtav, selgelt loetav ja kustutamatu. Muud teksti- või kujunduselemendid ei tohi seda mingil viisil peita, varjata ega eraldada.

Igal pakendil peab olema märgistus, millel on esitatud päritolunimetuse logo ning sõnad „Denominación de Origen Protegida" (kaitstud päritolunimetus) ja „Pasas de Málaga" ning igale ühikule ainuomane kood.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

ASUKOHT

RIIK: HISPAANIA

AUTONOOMNE PIIRKOND: ANDALUUSIA

PROVINTS: MÁLAGA

Málaga provintsis on mitu viinamarjakasvatuspiirkonda, mis asuvad neljas põhiilmakaares. Kahes neist piirkondadest kasvatatakse viinamarju traditsiooniliselt peamiselt rosinate saamiseks. Kõige tähtsam piirkond asub Málaga provintsi idaosas pealinnast ida pool Axarquía maa-alal. Teine piirkond asub Málaga ranniku lääneosas. Kaitstud päritolunimetuse määratletud geograafiline piirkond hõlmab järgmisi omavalitsusüksusi.

OMAVALITSUSÜKSUSED:

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 PIIRKOND			
Casares	Manilva		Estepona

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Viited viinamarjakasvatuse ja geograafilise keskkonna vahelisele seosele on iidsed ning see side on säilinud ka tänapäeval. Juba Plinius Vanem (I sajand) viitab oma teoses „Naturalis Historia" viinamägede olemasolule Málagas. Nasriidide dünastia ajal (XIII–XV sajand) edendati märkimisväärselt põllumajandustegevust, eelkõige viinamarjadest rosinate valmistamist. Kuni 19. sajandi lõpuni olid tingimused viinamarjakasvatuseks soodsad; siis aga põhjustas mitme kaubandusliku ja fütosanitaarse teguri (eelkõige viinapuutäide – *Viteus vitifoliae*, Fitch – sisseränne) kokkulangemine sektoris krahhi, mille tagajärjel jagunes provintsi viinamarjakasvatus eraldiseisvateks piirkondadeks neljas põhiilmakaares. Kahes neist piirkondadest kasvatatakse viinamarju traditsiooniliselt peamiselt rosinate saamiseks. Mõlemad rosinatootmise piirkonnad asuvad provintsi lõunaosas, piirnedes Vahemerega ja kuuludes klimaatiliselt vahemerelise kliima lähistroopilisse alaliiki, ning mõlemad on järsu pinnamoega, mis on Málaga provintsi maastikule üldiselt iseloomulik. Ehkki tänapäeval ei hõlma rosinatootmisega seotud viinamarjakasvatus enam nii suurt pindala kui enne viinapuutäi-epideemiat, on sellel ka praegu oluline koht suure osa Málaga provintsi majanduses ja ühiskondlik-kultuurilises kontekstis, sest see hõlmab provintsis enam kui 35 omavalitsusüksust ning sellega tegeleb üle 1 800 põllumajandustootja 2 200 hektaril.

Geograafiline keskkond määrab suures osas lõpptoote „Pasas de Málaga" kvaliteedi. Geograafilise piirkonna üheks iseloomulikuks jooneks on järsk pinnamood, kus maastikul vahelduvad üle 30 % kallakuga künkad voolusängidega. Maa-ala, mida põhjaosas piiravad kõrged mäeahelikud ja lõunas Vahemeri, koosneb kuristikest ja voolusängidest, mis moodustavad iseloomuliku järskude nõlvakutega maastiku, nii et kogu Axarquía näib järsult merre laskuva mäenõlvana. Manilva piirkonda iseloomustavad mere lähedal asuvad viinamarjaistandused ja võrreldes Axarquíaga laugem pinnamood.

Piirkonna pinnas on põhiliselt savine, väheviljakas, õhuke ja vett läbilaskev. Tootmispiirkonnas on vahemereline lähistroopiline kliima, mida iseloomustavad mahedad talved, kuivad suved, vähesed sademed ja rohke päikesepaiste (viimasel kümnendil keskmiselt 2 974 päikeselist tundi).

5.2. *Toote eripära*

Rosinate „Pasas de Málaga" üks hinnatumaid ja iseloomulikumaid omadusi on nende suurus – need on selgelt suuremad kui muud sama liigi tooted, nagu sultanirosinad, korindid ja California „Thompson Seedlessi" rosinad.

Rosinates on säilinud nende tooraineks oleva viinamarjasordi muskaadimaitse, kusjuures OIV on just selle „Moscateli"-sordi määranud ühe maitseastme võrdlussordiks.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Toote geograafilise päritolu ja erilise kvaliteedi vaheline seos tuleneb otseselt tootmistingimustest. Esiteks soodustab pinnamood viinamarjakobarate loomulikku päikese käes kuivatamist: sellise kuivatamisviisi puhul säilitavad kestad oma konsistentsi ja muskaadimaitse võimendub tänu aroomide kontsentratsioonile. Teiseks kiirendab saagikoristusaegne kuiv ja soe ilm viinamarjade korralikku küpsemist, mille tulemusel ladestuvad viinamarjadesse kuivaine ja suhkrud, mis on nende korralikul kuivamisel määrava tähtsusega ning mis võimaldab iseloomuliku elastsuse ja mahlasuse säilimise rosinate viljalihas. Ka rohke päikesepaiste soodustab viljade kiiret päikese käes kuivamist ning tänu sellele säilib rosinates viinamarjade happesus.

Nendest rasketest viljelemistingimustest tulenevalt on aja jooksul ülekaalu saavutanud sort „Moscatel of Alexandria", milles on koondunud just selles konkreetses keskkonnas kohanemiseks vajalikud agronoomilised omadused. Sordil on geneetiline potentsiaal, mille iseloomulikud omadused on viinamarja suurus, kesta tugevus, viljaliha omadused, muskaadilõhn ja peamiselt seemnetes leiduva lahustumatu kuivaine (kiudaine) suur sisaldus.

Raskesti haritava pinnase tõttu on rosinate tootmisprotsess – viinamarjakoristus, päikese käes kuivatamine, kobarate ümberpööramine ja rosinate valimine – puhtalt käsitöö, nii et toote töötlemisel on esmatähtis kvaliteet. Samamoodi on see ka noppimise (tuntud kui „picado") puhul ja seetõttu on rosinatel „Pasas de Málaga" sageli vars küljes.

Kuivatamine on iidne looduslik ja käsitööna tehtav säilitusmeetod, mis tänu liigse vee eemaldamisele aitab ära hoida toote riknemise. Vaid tootmisvaldkonnaga otseselt seotud teadmiste ja kogemuste abil saavutatakse habras niiskusetasakaal, mis annab tootele „Pasas de Málaga" spetsifikaadis kirjeldatud kõige olulisemad organoleptilised omadused.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

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