KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 579/2013,

annettu 17 päivänä kesäkuuta 2013,

nimityksen kirjaamisesta suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin (Pasas de Málaga (SAN))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) ja erityisesti sen 52 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 ([2]) on kumottu ja korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

(2) Espanjan hakemus nimityksen ”Pasas de Málaga” rekisteröimiseksi julkaistiin *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* ([3]) asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdan mukaisesti.

(3) Koska komissiolle ei ole toimitettu asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklan mukaisia vastaväitteitä, nimitys ”Pasas de Málaga” olisi rekisteröitävä.

(4) Yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohdassa ei kuitenkaan viitata asianmukaisesti Kansainväliseen viinijärjestöön (OIV) ja sen viiniköynnöslajikkeiden ja -lajien kuvausluetteloon. Espanjan viranomaiset ovat selkeyden ja oikeusvarmuuden vuoksi mukauttaneet yhtenäistä asiakirjaa tältä osin,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Rekisteröidään tämän asetuksen liitteessä I oleva nimitys.

2 artikla

Päivitetty yhtenäinen asiakirja on tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 17 päivänä kesäkuuta 2013.

Komission puolesta,
puheenjohtajan nimissä
Dacian CIOLOŞ
Komission jäsen

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

LIITE I

Ihmisravinnoksi tarkoitetut perussopimuksen liitteeseen I kuuluvat maataloustuotteet:

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

ESPANJA

Pasas de Málaga (SAN)

LIITE II

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 ([1])

"PASAS DE MÁLAGA"

EY-nro: ES-PDO-0005-00849–24.01.2011

SMM () SAN (X)

1. **Nimi**

"Pasas de Málaga"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Määritelmä

Perinteiset Pasas de Málaga -rusinat saadaan kypsistä *Vitis vinífera* L. -lajin Moscatel de Alejandría -lajikkeeseen (josta käytetään myös nimityksiä "Moscatel Gordo" ja "Moscatel de Málaga") kuuluvista auringossa kuivatuista hedelmistä.

Fyysiset ominaisuudet

— Hedelmän pituuden ja leveyden osalta voidaan todeta, että Kansainvälisen viinijärjestön (OIV) julkaiseman viiniköynnöslajikkeiden ja -lajien hedelmien kuvausluettelon mukaan Moscatel de Alejandría -lajikkeen hedelmä on pitkä (7) ja leveä (7), jolloin siitä saadut rusinat ovat niin ikään suuria.

— Väri: tasaisen mustanvioletti

— Muoto: pyöreä

— Hedelmässä voi olla jäljellä kanta, jos hedelmät irrotetaan tertusta käsin.

— Kuori: OIV käyttää kuoren paksuuden määrittelemiseen seuraavaa asteikkoa: 1 = erittäin ohut, 3 = ohut, 5 = keskimääräinen, 7 = paksu ja 9 = erittäin paksu. Asteikon mukaan Moscatel de Alejandría -lajike kuuluu luokkaan 5 (keskimääräinen). Näin ollen rusinoiden kuori on keskimääräisen paksu, koska rusinat saadaan ilman kuorta vahingoittavaa käsittelyä.

Kemialliset ominaisuudet

Rypäleiden kosteuspitoisuus on alle 35 % ja sokeripitoisuus yli 50 % p/p.

— Happopitoisuus on 1,2–1,7 % (viinihappona ilmaistuna)

— pH-arvo on 3,5–4,5;

— Veteen liukenevat aineosat: yli 65 ° Brixin asteikolla.

Aistinvaraiset ominaisuudet

— Rusinoissa on säilynyt niiden alkuperänä olevien Moscatel-lajikkeen rypäleiden tunnusomainen maku. OIV käyttää ominaismaun ilmaisemiseen seuraavaa asteikkoa: 1 = vailla ominaismakua, 2 = Moscatel-lajikkeen maku, 3 = kettumainen/vadelmainen maku, 4 = yrttimäinen maku, 5 = muu. Asteikon mukaan Moscatel de Alejandría -lajike luokitellaan kuuluvaksi luokkaan 2, koska OIV käyttää tässä luokassa vertailulajikkeena nimenomaan kyseistä lajiketta.

— Tätä makua voimistaa jälkivaiheen hajuaistimus, jossa erottuvat voimakkaina terpenolien ryhmään kuuluvat a-terpineoli (mausteyrtit), linaloli (ruusu), geranioli (geranium) ja b-sitronneloli (sitrushedelmä).

— Edellä mainittu happopitoisuus vaikuttaa happamuuden ja makeuden väliseen erityisen tasapainoiseen suhteeseen.

([1]) Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

— Rusina tuntuu erityisominaisuuksiensa (keskimääräinen koko, kosteuspitoisuus, Brix-luku) ansiosta kosketettaessa pehmeältä ja joustavalta, ja suutuntuma on kiinteän mehukas, toisin kuin muilla kuivatuilla hedelmillä, joilla se on kuiva ja joustamaton.

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)*

Vitis vinífera L. -lajin Moscatel de Alejandría -lajikkeen (josta käytetään myös nimityksiä ”Moscatel Gordo” ja ”Moscatel de Málaga”) kypsät hedelmät.

3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)*

Ei sovelleta.

3.5 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Tuotannon ja pakkaamisen on tapahduttava 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

Tuotantoprosessi aloitetaan korjaamalla terveet rypäleet vasta silloin, kun ne ovat saavuttaneet fenologisen kypsyysasteen (Baggiolini, 1952). Rikkonaiset, tautien vahingoittamat tai maahan pudonneet hedelmät on hylättävä.

Seuraavaksi rypäletertut kuivataan suorassa auringonpaisteessa; keinotekoisten kuivausmenetelmien käyttöä ei sallita. Kuivaus on käsityötä, joka edellyttää, että viljelijä seuraa sen edistymistä päivittäin ja kääntelee kuivumassa olevia terttuja, jotta ne kuivuvat tasaisesti.

Kun tertut ovat kuivuneet, rypäleet irrotetaan niistä. Tästä työvaiheesta käytetään nimitystä ”picado” (nyppiminen), ja se tehdään joko käsin käyttäen oikean kokoisia ja muotoisia saksia, jotka eivät vahingoita hedelmien laatua, tai koneellisesti jalostuslaitoksissa.

Kun kuivaaminen on päättynyt, yksittäisten tai tertuissa olevien rusinoiden käsittelyprosessi jatkuu jalostuslaitoksissa. Se käsittää seuraavat vaiheet, joiden päätyttyä pakatut rusinat voidaan saattaa markkinoille:

— tuottajien toimittamien rusinoiden vastaanotto ja yhdistäminen

— rusinoiden irrottaminen tertuista, ellei viljelijä ole tehnyt sitä itse

— luokittelu keskimääräisen koon mukaan laskemalla rusinoiden lukumäärä sataa grammaa kohti

— valmistelu eli lähtevien erien kokoaminen luokitelluista ja varastoiduista tuotteista siten, että kussakin lopullisessa erässä on enintään 80 hedelmää sataa nettopainogrammaa kohti

— pakkaaminen on viimeinen jalostusvaihe; se tapahtuu käsin tai koneellisesti ja vaikuttaa ratkaisevasti suojattujen rusinoiden laatuominaisuuksien säilymiseen. Koska kuivumisprosessi jatkuu väistämättä, ainoa tapa varmistaa tuotteen tunnusomaisen herkän kosteustasapainon säilyminen on eristää tuote ympäröivästä ilmasta pakkaamalla se puhtaisiin, tiiviisti suljettuihin pakkauksiin.

3.6 *Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

Ei sovelleta.

3.7 *Merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Suojatun tuotteen pakkauksissa olevissa etiketeissä on oltava seuraavat tiedot:

— tuotteen myyntinimitys: tässä tapauksessa on merkittävä selkeästi nimi ”Pasas de Málaga” ja välittömästi sen alapuolelle maininta ”Denominación de Origen” (alkuperänimitys)

— nettomäärä kilogrammoina (kg) tai grammoina (g)

— vähimmäissäilyvyysaika

— tuottajan tai pakkaajan nimi tai toiminimi sekä osoite

— erä.

Myyntinimitys, nettomäärä ja säilyvyysaika on merkittävä samaan kenttään.

Pakollisten merkintöjen on aina oltava helposti ymmärrettävissä, näkyvästi sijoitettuja, selkeästi havaittavissa ja luettavissa, ja ne on tehtävä lähtemättömällä tavalla. Niitä ei saa millään tavalla peittää, himmentää tai katkaista muulla kirjallisella tai kuvallisella ilmaisulla.

Kaikissa pakkauksissa on oltava etiketti, jossa on alkuperänimityksen tunnus, maininnat ”Denominación de Origen Protegida” (suojattu alkuperänimitys) ja ”Pasas de Málaga” sekä kunkin yksikön oma koodi.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

SIJAINTI

MAA: ESPANJA

ITSEHALLINTOALUE: ANDALUCÍA

MAAKUNTA: MÁLAGA

Málagan maakunnassa on useita viininviljelyalueita kaikissa pääilmansuunnissa. Kahdessa niistä tuotetaan perinteisesti pääasiassa rusinoiksi jalostettavia rypäleitä. Tärkein alue on Málagan maakunnan itäosassa pääkaupungin itäpuolella sijaitseva Axarquía. Toinen alue sijaitsee Málagan rannikon äärimmäisessä osassa. Yksilöity maantieteellinen alue käsittää seuraavat kunnat:

KUNNAT:

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. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Viittaukset viiniköynnöksen viljelyn ja maantieteellisen ympäristön väliseen yhteyteen ovat jo vanhaa perua, ja yhteys on olemassa edelleen. Plinius vanhempi viittaa ensimmäiseltä vuosisadalta peräisin olevassa teoksessaan ”Naturalis Historia” Málagan viinitarhoihin. Espanjan viimeisen maurilaisdynastian aikana 1200-luvulta 1400-luvun lopulle edistettiin huomattavasti maataloustuotantoa ja erityisesti viiniköynnöksen viljelystä saatavien rusinoiden tuotantoa. Olosuhteet viininviljelylle säilyivät otollisina aina 1800-luvun lopulle asti. Sen jälkeen alaa koettelivat useat vastoinkäymiset, jotka liittyivät kaupallisiin tekijöihin ja kasvitauteihin, ennen muuta viinikirvaepidemian (*Viteus vitifoliae*, Fich) puhkeamiseen, ja maakunnan viininviljelyala jakautui erillisiin osiin eri pääilmansuunnissa. Kahdessa niistä tuotetaan perinteisesti pääasiassa rusinoiksi jalostettavia rypäleitä. Näille kahdelle alueelle on yhteistä toisaalta sijainti maakunnan Välimereen rajoittuvassa eteläosassa, joka kuuluu Välimeren alueen subtrooppisen ilmastovyöhykkeeseen, ja toisaalta Málagan maakunnalle ominainen jyrkkä pinnanmuodostus. Vaikka rusinoidentuotantoon nykyisin käytettävien viinitarhojen pinta-ala onkin pienempi kuin ennen viinikirvaepidemiaa, niiden merkitys koko maakunnan talous-, yhteiskunta- ja kulttuurielämälle on yhä huomattava, koska ne ulottuvat yli 35 kunnan alueelle; yli 2 200 hehtaarin suuruisella alueella toimii yli 1 800 viljelijää.

Maantieteellinen ympäristö vaikuttaa suuresti lopputuotteen – Pasas de Málaga -rypäleiden – laatuominaisuuksiin. Yksi maantieteellisen alueen erityispiirteistä on jyrkkä pinnanmuodostus. Maisemassa vuorottelevat kukkulat ja laaksot, joiden kaltevuus on yli 30 prosenttia. Alue, jota rajaavat pohjoisessa korkeat vuoret ja etelässä Välimeri, muodostuu rotkomaisista laaksoista, ja Axarquían maisema vaikuttaakin merta kohti viettävältä jyrkältä rinteeltä. Manilvassa puolestaan viinitarhat sijaitsevat lähellä merta, ja se on pinnanmuodostukseltaan loivempi kuin Axarquía.

Alueen maaperä on pääasiassa savipitoista, köyhää ja ohutta, ja sen vedenpidätyskyky on huono. Ilmasto on subtrooppinen Välimeren ilmasto, jolle ovat ominaisia leudot talvet, kuivat kesät, vähäiset sateet ja runsas auringonpaiste (viimeisen vuosikymmenen keskiarvo 2 974 aurinkoista tuntia).

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Yksi Pasas de Málaga -rusinoiden arvostetuimmista ominaisuuksista on koko, joka erottaa ne muista rusinoista: ne ovat selvästi suurempia kuin muut vastaavat tuotteet, kuten sultana-lajikkeet, korintit tai kalifornialaiset Thompson Seedless -rusinat.

Rusinoissa on säilynyt alkuperäisen Moscatel-lajikkeen maku, ja OIV käyttääkin nimenomaan kyseistä lajiketta vertailulajikkeena ilmaisemaan yhtä ominaismakua.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Maantieteellisen alkuperän ja tuotteen erityislaadun välinen yhteys johtuu suoraan tuotanto-olosuhteista. Pinnanmuodostuksen ansiosta tertut saavat osakseen luonnollista auringonpaistetta, mikä edistää niiden kuivumista; tämä kuivaustapa edesauttaa kuoren säilymistä ja vahvistaa Moscatel-lajikkeen makua aromien tiivistyessä. Lisäksi sadonkorjuuajankohdan kuiva ja kuuma sää nopeuttaa asianmukaista kypsymistä, jolloin hedelmiin kerääntyy runsaasti kuiva-ainetta ja sokeria, mikä on ratkaiseva tekijä kuivumisprosessin edistymisen kannalta; näin malto voi säilyttää sille ominaisen joustavuuden ja mehevyyden. Runsas auringonpaiste lyhentää kuivaamisaikaa, jolloin hedelmien happopitoisuus säilyy myös rusinoissa.

Nämä vaativat viljelyolosuhteet ovat vaikuttaneet myös siihen, että aikojen myötä on yleistynyt Moscatel de Alejandría -lajike, joka soveltuu viljelyominaisuuksiltaan juuri tällaiseen ympäristöön. Lajikkeen geneettisen potentiaalin erityisominaisuuksia, jotka erottavat sen muista, ovat rypäleiden koko, kuoren rakenne, mallon ominaisuudet, Moscatel-lajikkeen aromi ja kiinteiden aineosien suuri osuus (kuitupitoisuus), joka on pääosin peräisin siemenistä.

Vaikea maasto on saanut aikaan sen, että rusinoiden tuotantovaiheet, kuten sadonkorjuu, kuivaaminen auringossa, terttujen kääänteleminen ja hedelmien valitseminen, tapahtuvat selkeästi käsityönä, jolloin tuotteen laatu on ensisijainen tekijä. Myös rypäleiden irrottaminen tertuista (”picado”) tapahtuu käsin, minkä vuoksi Pasas de Málaga -rusinoissa on usein jäljellä hieman kantaa.

Kuivaaminen on luonnollinen käsityönä tapahtuva hyvin vanha säilömismenetelmä, joka estää tuotteen vahingoittumisen siinä vaiheessa, kun siitä poistetaan ylimääräinen neste. Hienostuneen tasapainoinen kosteuspitoisuus, joka takaa tuotteelle eräät sen tunnustetuimmat, eritelmässä kuvatut aistinvaraiset ominaisuudet, on yksinomaan alan kokemuksen ja osaamisen ansiota.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

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