A BIZOTTSÁG 579/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2013. június 17.)

egy elnevezésnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről (Pasas de Málaga [OEM])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 52. cikke (2) bekezdésére,

mivel:

(1) Az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezte és felváltotta a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletet [2].

(2) Az 510/2006/EK rendelet 6. cikke (2) bekezdésének megfelelően a Bizottság közzétette az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* [3] Spanyolország kérelmét a „Pasas de Málaga" elnevezés bejegyzésére.

(3) A Bizottsághoz nem érkezett az 510/2006/EK rendelet 7. cikke szerinti kifogás, ezért a „Pasas de Málaga" elnevezést indokolt bejegyezni.

(4) A Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezetre (OIV), illetve az OIV-nak a szőlőfajták és vitis fajok leírásait tartalmazó jegyzékére történő utalások ugyanakkor helytelenül szerepelnek az egységes dokumentum 3.2. pontjában foglalt termékleírásban. Az egyértelműség és a jogbiztonság érdekében a spanyol hatóságok e szempont figyelembevételével kiigazították az érintett egységes dokumentumot,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az e rendelet I. mellékletében szereplő elnevezés bejegyzésre kerül.

2. cikk

Az aktualizált egységes dokumentumot e rendelet II. melléklete tartalmazza.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. június 17-én.

a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Dacian CIOLOŞ
a Bizottság tagja

[1] HL L 343., 2012.12.14., 1. o.
[2] HL L 93., 2006.3.31., 12. o.
[3] HL C 175., 2012.6.19., 35. o.

I. MELLÉKLET

A Szerződés I. mellékletében felsorolt, emberi fogyasztásra szánt mezőgazdasági termékek:

1.6. osztály Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva

SPANYOLORSZÁG

Pasas de Málaga (OEM)

II. MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról [1]

„**PASAS DE MÁLAGA**”

EK-szám: ES-PDO-0005-00849-2011.1.24.

OFJ () OEM (X)

1. **Elnevezés**

„Pasas de Málaga”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.6. osztály: Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Meghatározás

A „Pasas de Málaga” malagaszőlőt hagyományosan a Vitis vinifera L. faj alexandriai muskotály – moscatel gordo vagy moscatel de Málaga néven is ismert – fajtájának érett gyümölcséből állítják elő napon történő aszalás útján.

Fizikai tulajdonságok

— A bogyó hossza és szélessége tekintetében a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezetnek (OIV) a szőlőfajták és vitis fajok leírásait tartalmazó jegyzéke szerint az alexandriai muskotály fajtát hosszú (7) és széles (7) bogyó jellemzi, ami ennek megfelelően nagyméretű mazsolaszemeket eredményez.

— Szín: egységes lilásfekete

— Forma: kerekded

— A szemeknek a fürtökről kézzel történő leválogatása esetén a bogyón kocsánycsonk maradhat.

— A héj állaga: a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet kódexe szerint a „héjvastagság” tulajdonság meghatározása a következő osztályozás alapján történik: 1. nagyon vékony, 3. vékony, 5. közepes, 7. vastag és 9. nagyon vastag; az alexandriai muskotályfajta 5-ös („közepes”) besorolású. Ebből következően, és mivel a mazsola előállítására használt bogyó esetében nem alkalmaznak a héj állagát károsító kezeléseket, a mazsola héja is közepesen vastag.

Kémiai tulajdonságok

A mazsola víztartalma legfeljebb 35 %. Cukortartalma legalább 50 % m/m.

— Savassága 1,2–1,7 %, borkősavban kifejezve.

— pH-értéke 3,5–4,5.

— Vízben oldható szárazanyag-tartalma legalább 65 ° Brix %.

Érzékszervi tulajdonságok

— A mazsola megőrzi az alapanyagául szolgáló szőlő sajátos muskotályos ízét: a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet kódexe szerint a „sajátos íz” meghatározása a következő kategóriák alapján történik: 1. nincs íze, 2. muskotályos ízű, 3. fuxos ízű, 4. füves ízű, 5. egyéb ízű; az alexandriai muskotályfajta ennek alapján 2-es besorolású; a szóban forgó ízkategória meghatározásánál a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet éppen ezt a muskotályfajtát választotta referenciaként.

— A muskotályos ízre intenzív retronazális aroma tevődik, amelyben a terpének, így az a-terpineol (fűszernövények), a linalol (rózsa), a geraniol (geránium) és a b-citronelol (citrusfélék) dominálnak.

— A fent részletezett savassági fok hozzájárul a savanyú és édes íz sajátos egyensúlyához.

[1] A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1551/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet.

— A mazsola, közepes nagyságának, nedvességtartalmának és Brix-értékének köszönhetően tapintásra rugalmas, húsa a szájban az aszalt gyümölcsöktől elvárható viszonylagos szárazsággal és rugalmatlansággal szemben húsos és lédús érzetet kelt.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében)*

A *Vitis vinifera* L. faj alexandriai muskotály – moscatel gordo, vagy moscatel de Málaga néven is ismert – fajtájának érett gyümölcse.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)*

Nem alkalmazható.

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítást és a csomagolást a 4. pontban körülhatárolt földrajzi területen kell végezni.

Az előállítási folyamat az egészséges szőlőszemek szüretelésével vagy betakarításával kezdődik, amelyet soha nem szabad a fenológiai „érettség" állapota (Baggiolini, 1952) előtt megkezdeni. Mellőzni kell a sérült vagy betegség által károsított, illetve a betakarítás előtt a talajra hullott termést.

A következő lépés a fürtöknek közvetlenül a napon történő aszalása; gépi szárítás alkalmazása tilos. Az aszalás napi teendőkkel járó manuális feladat, amelynek során a fürtök mindkét oldalának egységes aszalása érdekében a termelőnek forgatnia kell a lefektetett fürtöket.

A szemek leválogatása az aszalt fürtről történhet kézzel – ehhez a „lecsipkedésnek" nevezett folyamathoz a leválogatott termés minőségét nem károsító, az aszalt fürtökkel való munkához megfelelő méretű és formájú ollót használnak –, vagy történhet üzemekben, gépi úton.

A leválogatott vagy fürtös mazsola előállítását követően a folyamat a feldolgozó üzemekben folytatódik, ahol a csomagolt mazsola forgalomba hozatala előtt a következő feladatokat kell elvégezni:

— a szőlőtermelők által beszállított mazsola átvétele és begyűjtése,

— leválogatás, ha a szőlőtermelő azt maga nem végezte el,

— osztályozás 100 grammonkénti mazsolaszámban mért közepes termésméret szerint,

— előkészítés, ami a kimenő tételek összeállítását jelenti a már osztályozott és raktározott termékből, amelynek végeredményeként a 100 grammonkénti nettó tételsúly mindig legfeljebb 80 gyümölcs súlya összesen,

— csomagolás: a kézi vagy gépi csomagolás tekintendő az előállítás utolsó szakaszának, ami döntő mértékben járul hozzá az oltalom alatt álló mazsola minőségi tulajdonságainak tartós megóvásához. A nedvességnek a termékre oly kiemelkedően jellemző finom egyensúlyát csak annak a környezettől való tiszta és jól lezárt csomagolásban történő elszigetelése útján lehet megőrizni.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Nem alkalmazható.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

A termék csomagolásán az oltalom alatt álló eredetmegjelölésen túl kötelező feltüntetni a következő információkat:

— a termék kereskedelmi elnevezése: ebben az esetben kiemelten kell feltüntetni a „Pasas de Málaga" elnevezést, közvetlenül alatta pedig a „Denominación de Origen" („Eredetmegjelölés") kifejezést,

— a nettó mennyiség kilogrammban (kg) vagy grammban (g),

— a minőségmegőrzési idő,

— a gyártó vagy csomagoló cégneve vagy neve, és minden esetben annak címe is,

— a tételszám.

A kereskedelmi elnevezést, a nettó mennyiséget és a minőségmegőrzési időt ugyanazon látómezőben kell feltüntetni.

A kötelező jelzéseket minden esetben könnyen érthető formában, szembetűnő helyen, jól láthatóan kell elhelyezni, világosan olvashatóknak és letörölhetetlennek kell lenniük. E jelzéseket semmi esetre sem szabad más jelzésekkel vagy képekkel elrejteni, eltakarni vagy elválasztani.

Valamennyi csomagoláson címkét kell elhelyezni, amely feltünteti az eredetmegjelölés logóját, a „Denominación de Origen Protegida" („Oltalom alatt álló eredetmegjelölés") és a „Pasas de Málaga" jelzéseket, valamint az adott egység egyedi kódszámát.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

FÖLDRAJZI HELYZET

ORSZÁG: SPANYOLORSZÁG

AUTONÓM KÖZÖSSÉG: ANDALÚZIA

TARTOMÁNY: MÁLAGA

Malaga tartományban szétszórtan több különálló szőlőtermő terület található. Ezek közül kettőben a szőlőt hagyományosan főként mazsola előállítása céljából termesztik. A fontosabbik terület, amely a fővárostól keletre, Malaga tartomány keleti részén található, megegyezik Axarquía természetes tájegységével. A másik termőterület a malagai tengerpart nyugati végében helyezkedik el. Az OEM meghatározott földrajzi területét a következő községek alkotják:

KÖZSÉGEK:

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 TERÜLET			
Casares	Manilva		Estepona

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

Az ősidőktől kezdve egészen napjainkig folyamatosan találhatunk utalásokat a szőlő felhasználása és a földrajzi környezet közötti kapcsolatra: idősebb Plinius (I. század) „Naturalis Historia" című művében említi a malagai szőlőskerteket; a nazarita dinasztia idején (XIII–XV. század) a mezőgazdasági termelés és konkrétan a mazsola termesztése jelentős ösztönzést kapott; a szőlőtermesztés kedvező konjunktúrája a XIX. század végéig tartott, amikor azonban számos kereskedelmi és növényegészségügyi tényező egybeesése – legfőként a filoxéra (*Viteus vitifoli*, Fitch) vész megjelenése – az ágazat csődjét okozta; ennek következménye, hogy a tartomány jelenlegi szőlőállománya szétszórt, foltszerűen elhelyezkedő ültetvényekben található. Ezen ültetvények közül kettőben a szőlőt hagyományosan főként mazsola előállítása céljából termesztik. Mindkét mazsolatermelő terület a tartomány déli részén, a Földközi-tenger partján található, ezért éghajlati szempontból a tartomány mediterrán klímájának szubtrópusi alosztályába tartozik, és mindkettő meredek hegyektől szabdalt vidék, ami Malaga tartomány földrajzának általános jellemzője. Annak ellenére, hogy napjainkban a mazsola előállítására használt szőlőt a filoxéra előtti földnagyságnál kisebb területen állítják elő, a mazsolatermelés még ma is fontos szerepet tölt be a malagai térség jelentős területeinek gazdaságában és társadalmi-kulturális környezetében, és több mint 35 községében 1 800-nál is több mezőgazdasági termelőt foglalkoztat, összesen 2 200 hektár földterületen.

A „Pasas de Málaga" néven közismert és elismert végtermék tulajdonságait jelentős részben a földrajzi környezet határozza meg. A földrajzi terület egyik jellegzetessége a hegyek szabdalta domborzat, a táj meredeken emelkedő – több mint 30 %-os lejtésszögű – dombok és völgykatlanok láncolatából tevődik össze. Az északon hegyektől körülölelt, délen a Földközi-tenger által határolt szakadékok és völgyek szabdalta terület meredek hegyoldalai jellegzetes tájjá állnak össze: úgy tűnik, mintha egész Axarquía egy tenger felé leszakadó lejtős hegyoldalt alkotna. A manilvai tájat a tenger közelében elterülő szőlőskertek és Axarquíához képest szelídebb domborzat jellemzi.

A terület talaja alapvetően agyagos jellegű, sovány, sekély és gyenge vízmegtartó képességű. A termőterület szubtrópusi mediterrán típusú éghajlatát enyhe téli hőmérséklet, száraz nyár és kevés csapadékos nap, valamint a napsütéses órák magas száma jellemzi (a napsütéses órák évi átlagos száma az elmúlt évtizedben 2 974 volt).

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Pasas de Málaga" egyik legértékesebb megkülönböztető tulajdonsága bogyóinak nagy mérete, amely egyértelműen felülmúlja a többi hasonló minősítésű terméket, így a szmirnai, a korinthoszi és a kaliforniai Thompson Seedles mazsolát is.

A malagaszőlő mazsola őrzi az alapanyagául szolgáló muskotályos szőlő ízét; a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet éppen ezt a muskotályos fajtát választotta az egyik ízkategória meghatározásának referenciájaként.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati összefüggés*

A termék földrajzi eredete és sajátos minőségi tulajdonságai közötti kapcsolat közvetlenül következik előállításának körülményeiből. A domborzati viszonyok lehetővé teszik a szőlőfürtök napon történő természetes aszalását: ez az aszalási módszer megőrzi a héj egyenletes állagát, és az aromaanyagok koncentrációja révén erősíti a muskotályos ízt. Ugyanakkor a szüretelés száraz, meleg környezete elősegíti a tökéletes érést, és ebből következően a szárazanyag és a cukrok felhalmozódását a bogyóban, amelyek döntő jelentőségűek az aszalás utáni tulajdonságok szempontjából, elősegítve egyúttal, hogy a mazsola húsa megőrizze jellemzően rugalmas, leveses állagát. A napos órák száma lehetővé teszi a napsugárzásnak való kitétel rövid időszakokban történő alkalmazását, ami elősegíti a bogyó savasságának megőrzését a mazsolában.

A nehéz művelési körülmények elősegítették, hogy az alexandriai muskotályfajta, amely a sajátos környezethez való alkalmazkodáshoz szükséges valamennyi agronómiai tulajdonsággal rendelkezik, a terület uralkodó szőlőfajtájává váljon. Ebben a fajtában az összes megkülönböztető jellemző – a bogyónagyság, a héj konzisztenciája, a hús sajátosságai, a muskotályos aromaanyag és a főként a nagy arányban előforduló, a magból eredő nem oldható szilárd anyagok (rostok) – genetikai potenciálja egyesül.

A mazsolakészítés a nehéz terep miatt tisztán kézműves tevékenység, amelynek során a betakarítást, a fürtök napra terítését és forgatását, valamint a szemek válogatását manuálisan végzik, és így a termék kezelésekor elsősorban a minőséget tartják szem előtt. Ugyanez érvényes a („lecsipkedés” néven ismert) leválogatásra is; ez az oka annak, hogy a „Pasas de Málaga” szemeken gyakran kocsánycsonk található.

Az aszalás ősi, természetes, kézműves eljárással végzett tartósítási eljárás, amely a felesleges víz eltávolítása révén megakadályozza a termék romlását. Kizárólag az ágazat tudásának és tapasztalatának birtokában lehetséges a nedvességtartalomnak azt az érzékeny egyensúlyát biztosítani, amely a „Pasas de Málaga” e leírásban részletezett legelismertebb érzékszervi tulajdonságait meghatározza.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése ([2]))

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

([2]) A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1551/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet.