KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 579/2013

2013 m. birželio 17 d.

kuriuo į saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą įtraukiamas pavadinimas [*Pasas de Málaga* (SKVN)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ([1]), ypač į jo 52 straipsnio 2 dalį,

kadangi:

(1) Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 buvo panaikintas ir pakeistas 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ([2]);

(2) remiantis Reglamento (EB) Nr. 510/2006 6 straipsnio 2 dalimi, Ispanijos paraiška įregistruoti pavadinimą *Pasas de Málaga* paskelbta *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* ([3]);

(3) prieštaravimo pareiškimų pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnį Komisija negavo, todėl pavadinimas *Pasas de Málaga* turi būti įregistruotas;

(4) vis dėlto bendrojo dokumento 3.2 punkte „Produkto aprašymas“ buvo neteisingai nurodytos Tarptautinės vynuogių ir vyno organizacijos (OIV) *Vitis* rūšių ir veislių deskriptorių nuorodos. Siekdamos aiškumo ir teisinio saugumo, Ispanijos valdžios institucijos atitinkamą bendrąjį dokumentą pakoregavo,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Šio reglamento I priede nurodytas pavadinimas įregistruojamas.

2 straipsnis

Atnaujintas bendrasis dokumentas pateikiamas šio reglamento II priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2013 m. birželio 17 d.

Komisijos vardu
Pirmininko pavedimu
Dacian CIOLOŞ
Komisijos narys

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.
([2]) OL L 93, 2006 3 31, p. 12.
([3]) OL C 175, 2012 6 19, p. 35.

I PRIEDAS

Sutarties I priede išvardyti žmonėms vartoti skirti žemės ūkio produktai:

1.6 klasė. Švieži ar perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdai

ISPANIJA

Pasas de Málaga (SKVN)

II PRIEDAS

BENDRASIS DOKUMENTAS

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos [1]

„PASAS DE MÁLAGA“

EB Nr. ES-PDO-0005-00849-24.01.2011

SGN () SKVN (X)

1. **Pavadinimas**

„Pasas de Málaga“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Ispanija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.6 klasė. Švieži ar perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdai

3.2. *Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas*

Apibrėžimas

Tradicinės „Pasas de Málaga“ gaunamos saulėje palikus džiūti sunokusius *Vitis vinifera* L. rūšies Aleksandrijos muskatinių veislės, taip pat žinomos *Moscatel Gordo* ar *Moscatel de Málaga* pavadinimu, vaisius.

Fizinės savybės

— Pagal paskelbtą Tarptautinės vynuogių ir vyno organizacijos (OIV) *Vitis* rūšių ir veislių deskriptorių Aleksandrijos muskatinių veislės uogos laikomos ilgomis (7) ir plačiomis (7); todėl iš jų gaunamos didelės razinos,

— Spalva – violetinio atspalvio juoda, tolygi,

— forma – apvali,

— jei vynuogės atskiriamos rankomis, vaisius gali būti su koteliu,

— odelės sudėtis – pagal OIV standartus, odelės „storis“ išreiškiamas taip: 1 = labai plona, 3 = plona, 5 = vidutinė, 7 = stora ir 9 = labai stora; Aleksandrijos muskatinių veislė patenka į 5 kategoriją („vidutinė“). Kadangi razinos gaunamos iš uogų, kurias apdorojant odelė nepažeidžiama, pastaroji yra vidutinio storumo.

Cheminės savybės

Vandens kiekis razinose mažesnis nei 35 % Cukraus kiekis didesnis nei 50 % p/p.

— Rūgštumas – 1,2–1,7 % vyno rūgšties,

— pH – 3,5–4,5,

— vandenyje tirpios kietosios medžiagos – daugiau nei 65 ° *Brix*.

Organoleptinės savybės

— Razinos išsaugo muskato skonį, būdingą vynuogėms, iš kurių jos gaminamos. pagal OIV standartus „ypatingas skonis“ išreiškiamas taip: 1 = jokio skonio, 2 = muskato skonis, 3 = surūgęs skonis, 4 = žolių skonis, 5 = kitas skonis; Aleksandrijos muskatinių veislė patenka į 2 kategoriją, ši muskato veislė OIV yra šios kategorijos standartas.

— Muskato skonį sustiprina intensyvus retronazalinis aromatas, kuriame justi terpineolių – a-terpineolio (kvapniųjų žolelių), linalolio (rožių), geraniolio (pelargonijų) ir b-citronelolio (citrusinių vaisių) kvapai.

— Rūgštumas, kurio ribos nurodytos pirmiau, padeda užtikrinti išskirtinę saldžiarūgštę pusiausvyrą.

[1] Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1551/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų.

— Dėl šioms razinoms būdingo vidutinio dydžio, drėgmės kiekio ir *Brix* laipsnių koncentracijos razinos yra elastingos ir minkštos palietus, o jų minkštimas mėsingas ir sultingas, t. y. šių razinų savybės nebūdingos džiovintiems vaisiams, kurie paprastai yra sausi ir neelastingi.

3.3. *Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Sunokę *Vitis vinifera* L. rūšies Aleksandrijos muskatinių veislės vaisiai taip pat žinomi *Moscatel Gordo* ar *Moscatel de Málaga* pavadinimu.

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams)*

Netaikoma.

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Produktas gaminamas ir fasuojamas 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje.

Gamybos procesas prasideda sveikų vynuogių skynimu ar derliaus nuėmimu, prasidedančiu tik tada, kai vynuogės pasiekia fenologinę brandos stadiją (Baggiolini, 1952 m.). Pažeisti, sergantys ar ant žemės nukritę vaisiai nerenkami.

Kitas etapas – vynuogių kekių džiovinimas tiesioginiuose saulės spinduliuose (džiovinimo mašinas naudoti draudžiama). Džiovinimas yra rankinis darbas, kuriam atlikti būtina kasdienė ūkininko priežiūra – jis kekes turi apversti, kad jos džiūtų tolygiai.

Išdžiovinus uogų kekes, uogos surenkamos (taikant „picado“ metodą) rankomis, naudojant atitinkamo dydžio ir formos žirkles, kad nebūtų pakenkta renkamų uogų kokybei, arba mechaniškai, rinkimo cechuose.

Vynuoges sudžiovinus (nesvarbu, ar jos kekėse, ar paskiros) procesas tęsiamas razinų gamybos įmonėse, kur atliekami šie gamybos etapai iki supakavimo ir pardavimo:

— ūkininkų-vynuogių augintojų pristatytų razinų priėmimas ir suskirstymas;

— uogų skynimas nuo kekių, jei to nepadarė pats ūkininkas;

— klasifikavimas pagal vidutinį vaisių dydį, matuojama pagal razinų kiekį 100 gramų;

— paruošimas pakavimui, t. y. partijų sudarymas remiantis prieš tai suklasifikuotomis ir sandėliuojamomis razinomis; 100 gramų neto svorio turi būti mažiau nei 80 razinų;

— pakavimas: atliekamas rankiniu būdu ar mechanizuotai. Tai yra paskutinis gamybos etapas, kuris itin svarbus norint išlaikyti kokybines razinų, žymimų kilmės nuoroda, savybes. Vienintelis būdas išsaugoti lengvai pažeidžiamą drėgmės kiekio pusiausvyrą, kuri yra tokia svarbi aptariamo produkto savybė – izoliuoti jį nuo aplinkos oro švariose ir hermetiškose pakuotėse.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Netaikoma.

3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės*

Etiketėse ant pakuočių be saugomos kilmės vietos nuorodos dar nurodoma:

— komercinis produkto pavadinimas: turi aiškiai matytis pavadinimas „Pasas de Málaga“, o po juo – užrašas „Denominación de Origen“ (kilmės vietos nuoroda),

— neto kiekis kilogramas (kg) ar gramais (g),

— minimalaus galiojimo data,

— gamintojo ar pakuotojo pavardė ar įmonės pavadinimas ir visada – adresas,

— partijos numeris.

Su komerciniu pavadinimu, neto svoriu ir galiojimo laikotarpiu susiję įrašai turi būti tame pačiame regėjimo lauke.

Visais atvejais privalomi įrašai turi būti lengvai suprantami, parašyti ir matomi aiškiai, lengvai įskaitomi ir nenusitrinantys. Kiti įrašai ar paveiksliukai negali jų uždengti, užgožti ar perskirti.

Ant visų pakuočių turi būti etiketė, ant kurios yra kilmės vietos nuorodos logotipas ir užrašai „Denominación de Origen Protegida“ ir „Pasas de Málaga“ bei unikalus kiekvieno vieneto kodas.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

VIETA

ŠALIS: ISPANIJA

ANDALŪZIJOS AUTONOMINĖ BENDRUOMENĖ

MALAGOS PROVINCIJA

Malagos provincijoje yra keli vynuogių auginimo regionai – šiaurėje, pietuose, rytuose ir vakaruose Dviejuose iš šių regionų didžiausia užauginamų vynuogių dalis tradiciškai skiriama razinoms gaminti. Pagrindinis regionas sutampa su gamtiniu *Axarquia* regionu, esančiu rytinėje Malagos provincijos dalyje, į rytus nuo sostinės. Kitas regionas yra vakariniame Malagos pakrantės pakraštyje. SKVN nustatyta geografinė vietovė sutampa su toliau nurodytomis savivaldybėmis:

SAVIVALDYBĖS:

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 REGIONAS			
Casares	*Manilva*		*Estepona*

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Nuorodos į vynuogių auginimo ir geografinės vietovės ryšį egzistavo jau seniai ir egzistuoja dabar: vynuogynai Malagoje minimi jau Plinijaus Vyresniojo veikale „Gamtos istorija“ (I a.); Nasridų imperijos laikais (XIII–XV a.) žemės ūkis, ypač razinų gamyba, buvo smarkiai remiamas. Vynuogių auginimas klestėjo iki XIX a. pabaigos, kai dėl kelių nepalankių su prekyba ir fitosanitarija susijusių veiksnių (visų pirma, *Viteus vitifoliae*, (Fitch) vabzdžių filokserų antplūdžio) samplaikos sektorius sužlugo, o provincijos vynuogynai padalyti į kelis regionus šiaurėje, pietuose, rytuose ir vakaruose. Dviejuose iš šių regionų didžiausia užauginamų vynuogių dalis tradiciškai skiriama razinoms gaminti. Abiems šiems gamybos regionams bendra tai, kad, viena vertus, jie yra provincijos pietuose ir jų riba yra Vidužemio jūra, todėl jie patenka į subtropinę Vidužemio jūros klimato, būdingo provincijai, subkategoriją; kita vertus, skardingas Malagos provincijos reljefas. NET jei šiandien razinų gamybai skirti vynuogynai nebeužima ploto, buvusio iki filokserų antplūdžio, jie vis tiek yra svarbūs didelio Malagos provincijos regiono ekonomikoje ir socialinėje kultūrinėje aplinkoje, nes vynuogynai išplitę 35 provincijos savivaldybėse: juose dirba daugiau nei 1 800 ūkininkų, jų užimamas plotas sudaro 2 200 ha žemės.

„Pasas de Málaga“ vardu žinomo galutinio produkto savybes daugiausia nulemia geografinės aplinka. Raižytas reljefas – viena iš geografinės vietovės savybių: čia peizažui būdinga kalvų ir negilių tarpeklių su didesniu kaip 30 % nuolydžiu virtinės. Teritoriją, kurią šiaurėje juosia aukštų kalnų grandinė, o pietuose – Vidužemio jūra, sudaro daubų ir šlaitų virtinė, dėl jos reljefas yra išskirtinis, su stačiais šlaitais; *Axarquia* atrodo tarsi vientisas šlaitas, panyrantis į jūrą. Manilvos regione vynuogynai auga arčiau jūros, o reljefas lygesnis už *Axarquia*.

Dirvožemis daugiausia molingas, skurdus, negilus ir menkai sulaikantis vandenį. Auginimo vietovės klimatas – Vidužemio subtropinis, būdingos švelnios žiemos, sausos vasaros, reti krituliai, didelis saulėtumas (per pastarąjį dešimtmetį saulėtas laikotarpis truko vidutiniškai 2 974 valandų per metus).

5.2. *Produkto ypatumai*

Viena iš labiausiai vertinamų ir pastebimų „Pasas de Málaga“ savybių yra jų dydis; jos laikomos didelėmis, žymiai didesnėmis už kitus tokios pat rūšies produktus – *Sultana* veislės razinas, Korinto razinas ir Kalifornijos *Thompson Seedless*.

Razinos išsaugo muskato skonį, būdingą vynuogėms, iš kurių jos gaminamos; būtent ši muskato veislė OIV organizacijai yra vieno iš skonio lygmenų nustatymo standartas.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

Geografinės vietovės ir išskirtinės produkto kokybės ryšys – tai tiesioginė gamybos sąlygų pasekmė. Viena vertus, dėl reljefo vynuogių kekės savaime gauna saulės, kad galėtų džiūti: taip džiovinant išsaugoma odelės konsistencija, o dėl aromatų koncentracijos sustiprėja muskato skonis. Kita vertus, sausas ir karštas oras nuimant derlių skatina gerą sunokimą, dėl to uogose susikaupia sausųjų medžiagų ir cukrų, o tai yra svarbiausia tinkamam džiovinimui, be to, razinų minkštimas tampa elastingas ir sultingas. Dėl saulėtumo uogos gali būti saulėje ir trumpus laikotarpius – taip užtikrinama, kad razinos išsaugotų uogų rūgštumą.

Sudėtingos auginimo sąlygos paskatino pirmenybę teikti Aleksandrijos muskatinių veislei, kuri turi agronominių savybių, būtinų prisitaikant prie šios išskirtinės aplinkos. Ši veislė turi išskirtinių savybių genetinį potencialą; tos savybės: vaisiaus dydis, odelės konsistencija, minkštimas, muskato aromatas, daug kietųjų netirpių medžiagų (skaidulų), kurių daugiausia yra kauliukuose.

Dėl sudėtingo reljefo vynuogės džiovinamos tradiciniais metodais: derlius nuimamas, kekės saulėkaitoje išdėliojamos ir apverčiamos, o vaisiai atrenkami rankomis, daugiausiai dėmesio produkto apdorojimo metu skiriant kokybei. Tai taip pat taikoma atskyrimui rankomis (šis procesas vadinamas „picado“); dėl šios priežasties „Pasas de Málaga“ dažnai būna su koteliais.

Džiovinimas – tai natūralus, tradicinis konservavimo būdas; jis yra labai senas, jį taikant pašalinamas vandens perteklius, kad produktas nesugestų. Tik dėl sektoriuje sukauptos patirties ir žinių galima pasiekti su vandens kiekiu susijusią ir lengvai pažeidžiamą pusiausvyrą, dėl kurios šis produktas įgauna tam tikras geriausiai žinomas organoleptines savybes, kurios aprašytos specifikacijoje.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

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