KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 579/2013

(2013. gada 17. jūnijs)

par nosaukuma ierakstīšanu Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Pasas de Málaga* (ACVN))

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām [1] un jo īpaši tās 52. panta 2. punktu,

tā kā:

(1) Ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012 tika atcelta un aizstāta Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību [2].

(2) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 6. panta 2. punktu Spānijas iesniegtais pieteikums reģistrēt nosaukumu *Pasas de Málaga* ir publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* [3].

(3) Komisijai nav iesniegts neviens paziņojums par iebildumiem saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. pantu, tāpēc nosaukums *Pasas de Málaga* ir jāreģistrē.

(4) Tomēr vienotā dokumenta 3.2. punkta produkta aprakstā nav sniegtas pareizas atsauces uz Starptautisko Vīnkopības un vīna organizāciju (*OIV*) un tās vīnogulāju šķirņu un *Vitis* sugu aprakstošo sarakstu. Skaidrības un juridiskās noteiktības labad Spānijas iestādes šajā sakarā pielāgojušas attiecīgo vienoto dokumentu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Šīs regulas I pielikumā minēto nosaukumu ieraksta reģistrā.

2. pants

Atjauninātais vienotais dokuments ir sniegts šīs regulas II pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 17. jūnijā

Komisijas
un tās priekšsēdētāja vārdā –
Komisijas loceklis
Dacian CIOLOȘ

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

I PIELIKUMS

Līguma I pielikumā uzskaitītie lauksaimniecības produkti, kas paredzēti lietošanai pārtikā:

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

SPĀNIJA

Pasas de Málaga (ACVN)

II PIELIKUMS

VIENOTS DOKUMENTS

Padomes Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību [1]

PASAS DE MÁLAGA

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

AĢIN ( ) ACVN (X)

1. **Nosaukums**

Pasas de Málaga

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Definīcija

Tradicionālās *Pasas de Málaga* ("Malagas rozīnes") iegūst, saulē žāvējot nogatavojušās vīnogas, kas pieder pie *Vitis vinífera* L. sugas *Moscatel de Alejandría* šķirnes, ko sauc arī par *Moscatel Gordo* jeb *Moscatel de Málaga* šķirni.

Fizikālās īpašības

— Saskaņā ar vīnogulāju šķirņu un *Vitis* sugu aprakstošo sarakstu, ko publicējusi Starptautiskā Vīnkopības un vīna organizācija (*OIV*), šķirnes *Moscatel de Alejandría* ogas ir garas (7) un platas (7), tāpēc no tām iegūst liela izmēra rozīnes.

— Krāsa: violeti melna, viendabīga.

— Forma: apaļa.

— Ja ogas no ķekara atdala ar rokām, oga var būt ar kātiņu.

— Miziņas biezums: saskaņā ar *OIV* kodu raksturlielumu "miziņas biezums" klasificē šādi: 1 – ļoti plāna, 3 – plāna, 5 – vidēja, 7 – bieza un 9 – ļoti bieza. Šķirnes *Moscatel de Alejandría* ogu miziņas biezumu izsaka ar kodu 5 (vidēja). Šā iemesla dēļ, kā arī tāpēc, ka rozīnes gatavo no ogām, kas nekādā veidā nav apstrādātas, lai mīkstinātu miziņu, rozīņu miziņas biezums ir vidējs.

Ķīmiskās īpašības

Rozīņu mitruma saturs ir zemāks par 35 %. Cukuru saturs ir augstāks par 50 % masas procentu punktiem.

— Vīnskābes ekvivalentā izteiktais skābums: 1,2 līdz 1,7 %.

— pH: no 3,5 līdz 4,5.

— Ūdenī šķīstošās cietvielas: vairāk par 65 °Brix.

Organoleptiskās īpašības

— Rozīnes saglabā muskata garšu, kas raksturīga vīnogām, no kurām rozīnes gatavotas. Saskaņā ar *OIV* kodu raksturlielumu "īpaša garša" klasificē šādi: 1 – nav, 2 – muskata, 3 – tumšo augļu, 4 – zaļo augļu, 5 – cita. Šķirnes *Moscatel de Alejandría* garšu klasificē kā 2, un tieši šo muskata vīnogu šķirni *OIV* noteikusi par attiecīgā klasifikācijas līmeņa atsauces šķirni.

— Muskata garšu papildina spēcīga pēcsmarža, kurā var izšķirt nianses, ko dod terpēni: a-terpineols (garšaugi), linalols (roze), geraniols (ģerānija) un b-citronelols (citrusaugļi).

— Iepriekš norādītā skābuma pakāpe dod īpaši līdzsvarotu saldi skābu garšu.

[1] Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1551/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.

— Pateicoties rozīnēm raksturīgajam vidējam lielumam, mitruma saturam un Briksa grādos izteiktajam cukuru saturam, tās uz tausti ir elastīgas un mīkstas, un to mīkstums ir galīgs un sulīgs. Šīs taustes sajūtas ir pretstatā sausumam un sīkstumam, kas bieži raksturīgs žāvētiem augļiem.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Produkta izejvielas ir nogatavojušās vīnogas, kas pieder pie *Vitis vinífera* L. sugas *Moscatel de Alejandría* šķirnes, ko sauc arī par *Moscatel Gordo* jeb *Moscatel de Málaga* šķirni.

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)*

Neattiecas.

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Ražošana un iepakošana jāveic 4. punktā norādītajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Ražošanas process sākas ar veselu vīnogu novākšanu vai savākšanu, kas nekad nenotiek agrāk par fenoloģisko fāzi "novākšanas gatavība" (*Baggiolini*, 1952), izvairoties no bojātām vai jebkādas slimības skartām ogām un no ogām, kuras pirms savākšanas nokritušas uz zemes.

Nākamais posms ir vīnogu žāvēšana, novietojot ķekarus tiešā saules gaismā. Mākslīga žāvēšana ar žāvētājiem ir aizliegta. Žāvēšana ir roku darbs. Lauksaimniekam katru dienu jāgroza žāvēšanai izliktie ķekari, lai tie žūtu vienmērīgi no visām pusēm.

Kad ķekari ir izžāvēti, no tiem var atdalīt ogas. Šo darbu dēvē par *picado* ("knābāšana"). To veic ar rokām, izmantojot šķēres, kuru izmēri un forma ir īpaši pielāgoti izžāvētajiem ķekariem tā, lai atdalīto ogu kvalitāte nemazinātos. Šo procesu var veikt arī mehanizētās ražotnēs.

Pēc žāvēšanas, kad rozīnes ir gatavas – vai nu atdalītas, vai ķekaros –, process turpinās rozīņu ražotnēs, kur pirms iepakotu rozīņu laišanas tirgū veic šādus darbus:

— lauksaimnieku vīnogu audzētāju piegādāto rozīņu pieņemšana un uzkrāšana,

— atdalīšana no ķekara, ja to nav izdarījis lauksaimnieks,

— rozīņu šķirošana pēc ogu vidējā lieluma, mērot pēc rozīņu skaita uz 100 gramiem svara,

— komplektēšana, proti, preču partiju veidošana no iepriekš sašķirotām un glabāšanā esošām ogām, turklāt gādājot, lai galarezultātā 100 g neto produkta būtu mazāk par 80 ogām,

— iepakošana, ko veic ar rokām vai mehanizēti, ir ražošanas procesa galīgais posms, kas izšķirīgi ietekmē ar aizsargāto nosaukumu apzīmēto rozīņu kvalitātes īpašības laika gaitā, jo žūšanas process neizbēgami turpinās, un vienīgais veids, kā saglabāt delikāto mitruma līdzsvaru, kas ir tik būtiska šā produkta iezīme, ir tīrā un labi aizdarītā iepakojumā izolēt produktu no apkārtējās vides.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakošanai u. c.*

Neattiecas.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai*

Uz aizsargātā produkta iepakojuma vienību marķējuma obligāti norādāma šāda informācija:

— produkta komercnosaukums: šajā gadījumā jāizceļ nosaukums *Pasas de Málaga*, tieši zem kura seko norāde *Denominación de Origen* (cilmes vietas nosaukums),

— neto svars kilogramos (kg) vai gramos (g),

— minimālais derīguma termiņš,

— ražotāja vai iepakotāja nosaukums, komercnosaukums vai apzīmējums un, jebkurā gadījumā, tā reģistrācijas adrese,

— preču partijas numurs.

Produkta komercnosaukums, neto svars un derīguma termiņš jānorāda vienā redzeslaukā.

Jebkurā gadījumā obligātajām norādēm jābūt viegli saprotamām un izceltām tādā vietā un veidā, ka tās ir viegli saredzamas, skaidri salasāmas un neizdzēšamas. Šīs norādes nekādā gadījumā nedrīkst būt paslēptas, neskaidras vai aizsegtas ar citām norādēm vai attēliem.

Uz visām iepakojuma vienībām jābūt marķējumam ar cilmes vietas nosaukuma logotipu un norādēm *Denominación de Origen Protegida* (aizsargāts cilmes vietas nosaukums) un *Pasas de Málaga*, kā arī katras iepakojuma vienības unikālam kodam.

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija**

ATRAŠANĀS VIETA

VALSTS: SPĀNIJA

AUTONOMAIS APGABALS: ANDALŪZIJA

PROVINCE: *MÁLAGA* (Malaga).

Malagas provincē ir dažādi vīnkopības apgabali, kas izkaisīti pa visu provinces teritoriju. Divos no šiem apgabaliem vīnogas tradicionāli audzē galvenokārt rozīņu pagatavošanai. Galvenā apgabala robežas sakrīt ar *Axarquía* dabas reģiona robežām, kas atrodas Malagas provinces austrumu daļā, uz austrumiem no galvaspilsētas. Otrs apgabals atrodas Malagas piekrastes galējos rietumos. Ar šo ACVN apzīmētā produkta noteiktais ģeogrāfiskais apgabals ietver šādas pašvaldības:

PAŠVALDĪBAS:

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*
MANILVAS (*Manilva*) apgabals			
Casares	*Manilva*		*Estepona*

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Atsauces uz saikni starp vīnogulāju audzēšanu un ģeogrāfisko apgabalu ir senas un nav pārtrūkušas līdz pat mūsdienām. Jau I gadsimtā Plīnijs Vecākais savā darbā "Dabas vēsture" piemin Malagas vīna dārzus. Nasridu dinastijas laikā (no XIII līdz XV gadsimtam) tika īpaši veicināta lauksaimniecība, jo sevišķi rozīņu gatavošana no vīnogām. Līdz XIX gadsimta beigām vīnkopība piedzīvoja uzplaukumu, bet pēc tam nelabvēlīga tirdzniecības un fitosanitāro apstākļu sakritība, galvenokārt filoksēras (*Viteus vitifoliae, Fitch*) izplatīšanās, izraisīja nozares sabrukumu, un mūsdienās vīnkopībai atvēlētās platības veido zemesgabali, kas izkaisīti provinces visās četrās debespusēs. Divos no šiem apgabaliem vīnogas tradicionāli audzē galvenokārt rozīņu gatavošanai. Šiem diviem rozīņu ražošanas apgabaliem kopīgs ir to izvietojums provinces dienvidos pie Vidusjūras, tādējādi tie atrodas provinces Vidusjūras apakštipa klimata subtropu joslā. Savukārt stāvais reljefs ir Malagas provinces ģeogrāfiskā stāvokļa otra raksturīgā iezīme. Lai gan mūsdienās vīna dārzi, kuru ražu izmanto rozīņu gatavošanai, vairs neaizņem tik lielas platības kā laikā pirms filoksēras izplatīšanās, vīnkopībai tomēr ir svarīga vieta plaša Malagas provinces apgabala ekonomikā un sociokulturālajā vidē. Ar vīnkopību vairāk nekā 35 provinces pašvaldībās nodarbojas vairāk nekā 1 800 lauksaimnieku, un tai atvēlēti 2 200 ha zemes.

Ģeogrāfiskā apgabala īpatnības lielā mērā ietekmē ar nosaukumu *Pasas de Málaga* pazīstamā galaprodukta kvalitātes īpašības. Viena no šīm īpatnībām ir ģeogrāfiskā apgabala stāvais reljefs, kas veido ainavu, kurā pakalni mijas ar upju ielejām un nogāžu slīpums pārsniedz 30 %. Teritorija, ko ziemeļos norobežo augsta kalnu grēda un dienvidos – Vidusjūra, ir aizu un upju ieleju virkne, kas veido ainavu, kuras raksturīga iezīme ir izteiktas nogāzes, tā ka *Axarquía* izskatās pēc pakalna, kas nosliecas uz jūru. Manilvas (*Manilva*) apgabala vīna dārzu raksturīga iezīme ir to tuvums jūrai, un reljefs ir līdzenāks nekā *Axarquía* apgabalā.

Augsni teritorijā galvenokārt veido slāneklis; tā ir nabadzīga, sekla un ar vāju ūdensietilpību. Ražošanas apgabalā valda Vidusjūras subtropu klimats, ko raksturo maiga ziema, sausuma periods vasarā, maz nokrišņu un daudz saulainu stundu (pēdējā desmitgadē vidēji 2 974 stundas gadā).

5.2. *Produkta specifika*

Izmērs ir viena no visaugstāk vērtētajām un izcilākajām *Pasas de Málaga* iezīmēm. Šīs rozīnes uzskata par lielām. Tās noteikti pārspēj citus tās pašas grupas produktus, piemēram, sultanīnas, korintes un Kalifornijas *Thompson Seedless* rozīnes.

Rozīnes saglabā muskata garšu, kas raksturīga vīnogām, no kurām tās pagatavo, un tieši šo muskata vīnogu šķirni *OIV* izmanto par piemēru šādas muskata garšas raksturošanai.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

Saikne starp ģeogrāfisko izcelsmi un produkta īpašo kvalitāti tieši izriet no ražošanas apstākļiem. No vienas puses, orogrāfiskās īpatnības veicina vīnogu ķekaru dabīgu žāvēšanu saulē. Šī žāvēšanas sistēma ļauj saglabāt miziņas biezumu un, koncentrējot aromātu, pastiprina muskata garšu. No otras puses, sausais un karstais laiks vīnogu novākšanas periodā veicina nogatavošanos un līdz ar to sausnas un cukuru uzkrāšanos ogās. Tas ir ļoti svarīgi turpmākā žāvēšanas procesa sekmīgai norisei un savukārt ļauj rozīņu mīkstumam saglabāt tam raksturīgo elastīgumu un sulīgumu. Saules gaismas stundu daudzums ļauj rozīnēm atrasties saulē īsāku laiku, tāpēc rozīnes saglabā ogām raksturīgo skābenumu.

Sarežģītie audzēšanas apstākļi ir veicinājuši to, ka laika gaitā *Moscatel de Alejandría* kļuvusi par visizplatītāko šķirni, jo tai piemīt agronomiskās īpašības, kas vajadzīgas, lai pielāgotos šai konkrētajai videi. Šķirnei piemīt ģenētiskais potenciāls, kas ļauj attīstīt izcilas raksturīgās iezīmes, piemēram, ogu izmēru, miziņas biezumu, mīkstuma īpašības, muskata aromātu un augstu nešķīstošo cietvielu (šķiedrvielu) saturu, galvenokārt kauliņos.

Sarežģītais reljefs padarījis rozīņu izgatavošanu par tīri amatniecisku procesu, kad tādus darbus kā vīnogu novākšana, ķekaru izlikšana saulē un grozīšana un ogu atlase veic ar rokām, un tādējādi kvalitāte produkta apstrādes procesā izvirzās priekšplānā. Tāpat notiek arī ogu atdalīšana (darbs, ko sauc *picado*), tāpēc *Pasas de Málaga* bieži vien ir ar kātiņu.

Žāvēšana ir dabisks un ļoti sens amatniecisks produktu konservēšanas paņēmiens, kad produkta bojāšanos novērš, atbrīvojot to no liekā ūdens daudzuma. Tikai nozarē gūtā pieredze un zinātība ļauj iegūt delikāto mitruma līdzsvaru, kas *Pasas de Málaga* piešķir dažas no visatzinīgāk vērtētajām organoleptiskajām īpašībām, kuras raksturotas šajā specifikācijā.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

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