UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 579/2013 VAN DE COMMISSIE

van 17 juni 2013

houdende inschrijving van een benaming in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Pasas de Málaga (BOB))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen [1], en met name artikel 52, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen [2] is bij Verordening (EU) nr. 1151/2012 ingetrokken en daardoor vervangen.

(2) Overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 is de door Spanje ingediende aanvraag tot registratie van de naam „Pasas de Málaga" bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* [3].

(3) Aangezien bij de Commissie geen bezwaarschriften zijn ingediend op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006, moet deze benaming worden geregistreerd.

(4) In de productbeschrijving onder punt 3.2 van het enig document zijn de verwijzingen naar de Internationale Organisatie voor Wijnbouw en Wijnbereiding (OIV) en de OIV-lijst met de beschrijving van *Vitis*-rassen en -soorten niet correct. Met het oog op duidelijkheid en rechtszekerheid hebben de Spaanse autoriteiten het betrokken enig document op dit punt aangepast,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De in bijlage I bij deze verordening vermelde benaming wordt ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen.

Artikel 2

Het bijgewerkte enig document is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 17 juni 2013.

Voor de Commissie,
namens de voorzitter,
Dacian CIOLOŞ
Lid van de Commissie

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
[2] PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.
[3] PB C 175 van 19.6.2012, blz. 35.

BIJLAGE I

In bijlage I bij het Verdrag genoemde landbouwproducten voor menselijke consumptie:

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

SPANJE

Pasas de Málaga (BOB)

BIJLAGE II

ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) Nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen [1]

„PASAS DE MÁLAGA"

EG-nummer: ES-PDO-0005-00849-24.01.2011

BGA () BOB (X)

1. **Naam**

„Pasas de Málaga"

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Omschrijving

De traditionele „Pasas de Málaga" worden verkregen door rijpe vruchten van het ras Muskaat van Alexandrië van de soort *Vitis vinifera* L., ook wel bekend onder de namen Moscatel Gordo of Moscatel de Málaga, te laten drogen in de zon.

Fysieke kenmerken

— Lengte en breedte van de vrucht: volgens de lijst met de beschrijving van *Vitis*-rassen en -soorten van de Internationale Organisatie voor Wijnbouw en Wijnbereiding (OIV) heeft de Muskaat van Alexandrië lange (7) en brede (7) vruchten, wat grote rozijnen oplevert.

— Kleur: effen zwart-paars

— Vorm: rond

— Aan de druif kan een steeltje zitten als de vruchten handmatig worden afgerist.

— Consistentie van de schil: overeenkomstig de OIV-norm wordt de „dikte van de schil" uitgedrukt op basis van de volgende gradatie: 1 = zeer dun, 3 = dun, 5 = gemiddeld, 7 = dik en 9 = zeer dik; het ras Muskaat van Alexandrië wordt geklasseerd in categorie 5 („gemiddeld"). Daarom, en aangezien de gedroogde vrucht wordt verkregen zonder dat de druif een verwerking heeft ondergaan die de schil beschadigt, is de schil van een gemiddelde dikte.

Chemische kenmerken

Het watergehalte in de rozijnen bedraagt minder dan 35 %. De hoeveelheid suiker is hoger dan 50 massaprocent.

— De zuurtegraad ligt tussen 1,2 en 1,7 % wijnsteenzuur.

— De pH ligt tussen 3,5 en 4,5.

— Oplosbare vaste stof: meer dan 65 ° Brix.

Organoleptische eigenschappen

— De rozijnen behouden de typische smaak van de muskaatdruif waaruit ze worden verkregen: overeenkomstig de OIV-norm wordt de „bijzondere smaak" uitgedrukt op basis van de volgende schaal: 1 = geen, 2 = muskaatdruivensmaak, 3 = zurige smaak, 4 = kruidige smaak, 5 = andere smaak; het ras Muskaat van Alexandrië wordt geklasseerd in categorie 2 en wordt door de OIV juist als referentie gebruikt voor deze smaakcategorie.

— De smaak van de muskaatdruif wordt versterkt door een intense nasmaak waarin diverse terpineolen te onderscheiden zijn: a-terpineol (aromatische kruiden), linalool (roos), geraniol (geranium) en b-citronellol (citrusvruchten).

— De zuurtegraad, die binnen de hierboven genoemde marge valt, draagt bij aan een bijzonder evenwicht tussen zuur en zoet.

[1] Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.

— Vanwege de middelgrote vorm, het watergehalte en de Brix-graad die typerend zijn, is deze rozijn elastisch, voelt deze soepel aan en is het vruchtvlees stevig en sappig in de mond. Het mondgevoel van deze rozijn is dus helemaal anders dan bij de meeste andere gedroogde vruchten, die vrij droog en weinig elastisch zijn.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Rijpe vruchten van *Vitis vinifera* L., ras Muskaat van Alexandrië, ook wel bekend onder de namen Moscatel Gordo of Moscatel de Malaga.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

Niet relevant.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productie en de verpakking moeten plaatsvinden in het in punt 4 omschreven geografische gebied.

Het productieproces begint met het plukken of oogsten van de gezonde druiven, wat nooit plaatsvindt voordat deze de fenologische fase van „rijping" hebben bereikt (Baggiolini, 1952). Beschadigde of zieke druiven en druiven die op de grond zijn gevallen, worden verwijderd.

De volgende fase is het drogen van de druiven door de druiventrossen rechtstreeks bloot te stellen aan het zonlicht. Machinaal drogen is verboden. Het drogen wordt handmatig gedaan en vereist dagelijks toezicht van de landbouwer, die de drogende druiventrossen moet omdraaien om ervoor te zorgen dat de druiven gelijkmatig drogen.

Nadat de druiventrossen zijn gedroogd, kunnen ze worden afgerist volgens een proces dat „picado" wordt genoemd, dat ofwel handmatig plaatsvindt met een schaar van een speciale vorm en grootte om de afgeriste druiven niet te beschadigen, ofwel mechanisch met afristmachines.

Na het drogingsproces worden de al dan niet afgeriste druiven verder verwerkt door de productiebedrijven, die volgens de volgende fasen de rozijnen vervaardigen voor de verkoop in verpakkingen:

— ontvangst en verzameling van door de druivenkwekers/producenten geleverde rozijnen,

— afristing, voor zover dit proces niet door de druivenkweker zelf is uitgevoerd,

— klassering op basis van de gemiddelde grootte van de druiven, gemeten op basis van het aantal rozijnen per 100 g,

— samenstelling van de uitgaande partijen op basis van het vooraf geklasseerde en opgeslagen product, waarbij het eindproduct altijd minder dan 80 rozijnen per 100 g nettogewicht bevat,

— verpakking: deze handeling vindt handmatig of mechanisch plaats en vormt de laatste fase van het proces. De verpakking draagt op cruciale wijze bij aan de instandhouding op termijn van de kwalitatieve eigenschappen van de rozijnen die deze benaming dragen. De enige manier om het delicate, voor het product zo kenmerkende vochtigheidsevenwicht in stand te houden, is namelijk door de rozijnen af te sluiten voor de omgevingslucht in schone, luchtdichte verpakkingen.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*

Niet relevant.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

Naast de beschermde oorsprongsbenaming moeten op het etiket de volgende gegevens worden vermeld:

— de verkoopbenaming van het product: in dit geval moet de aanduiding „Pasas de Málaga" duidelijk worden vermeld, gevolgd door de vermelding „Denominación de Origen" (oorsprongsbenaming) vlak eronder,

— het nettogewicht in kilogram (kg) of in gram (g),

— de datum van minimale houdbaarheid,

— de naam, de bedrijfsnaam of de benaming van de fabrikant of verpakker en, in ieder geval, zijn adres,

— de partij.

De verkoopsbenaming, het nettogewicht en de houdbaarheidsdatum moeten in hetzelfde gezichtsveld worden vermeld.

In elk geval moeten de verplichte vermeldingen eenvoudig te begrijpen zijn en afzonderlijk worden vermeld, zodat ze makkelijk zichtbaar, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar zijn. Ze mogen in geen geval verborgen of bedekt zijn of door andere aanduidingen of afbeeldingen worden gescheiden.

Alle verpakkingen worden voorzien van een etiket met het logo van de oorsprongsbenaming, de vermeldingen „Denominación de Origen Protegida" en „Pasas de Málaga" en een unieke code voor elke verpakking.

4. **Beknopte omschrijving van het afgebakende geografische gebied**

LOCATIE

LAND: SPANJE

AUTONOME GEMEENSCHAP: ANDALUSIË

PROVINCIE: MÁLAGA

De provincie Málaga telt meerdere druiventeeltgebieden, die verspreid liggen over het hele grondgebied. In twee van deze gebieden zijn de druiven van oudsher grotendeels bestemd voor de productie van rozijnen. Het belangrijkste gebied is de natuurlijke regio Axarquía in het oosten van de provincie, ten oosten van de hoofdstad. Het andere gebied bevindt zich in het uiterste westen van de kuststreek van Málaga. Het geografisch afgebakende gebied van de beschermde oorsprongsaanduiding bestaat uit de onderstaande gemeenten.

GEMEENTEN:

AXARQUÍA			
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. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Er zijn hele oude verwijzingen naar het verband tussen de druiventeelt en het geografisch gebied te vinden en ook heden ten dage wordt nog steeds naar dit verband verwezen. In zijn werk „Naturalis Historia" vermeldt Plinius de Oudere (1e eeuw na Christus) het bestaan van druivenstokken in Málaga al. Onder de dynastie van de Nasriden (13e tot 15e eeuw) wordt de landbouwproductie sterk aangemoedigd, met name de vervaardiging van rozijnen. Tot het eind van de 19e eeuw zijn de economische omstandigheden gunstig voor de druiventeelt, tot een combinatie van factoren in de handel en de toestand van de druivenstokken, met name de druifluizenplaag (*Viteus vitifoliae,* Fitch), leidt tot de ineenstorting van de sector en de versnippering van het druiventeeltgebied over de hele provincie. In twee van deze gebieden zijn de druiven van oudsher grotendeels bestemd voor de productie van rozijnen. Deze beide productiegebieden liggen zuidelijk in de provincie, met de Middellandse Zee als begrenzing, waarmee ze tot de subtropische subcategorie van het mediterrane klimaat behoren, en beide kennen enorme hoogteverschillen, die typerend zijn voor de geografie van de provincie Málaga. Hoewel het druiventeeltgebied dat bestemd is voor de productie van rozijnen tegenwoordig niet meer zo groot is als vóór de druifluisepidemie, speelt de rozijnenproductie nog steeds een belangrijke rol in de economie en de sociaal-culturele omgeving van een groot deel van de provincie Málaga, aangezien 1 800 landbouwers betrokken zijn bij de productie, die zich verspreidt over 35 gemeenten van de provincie en een oppervlakte van 2 200 ha.

De eigenschappen van het eindproduct dat bekendstaat als „Pasas de Málaga" worden grotendeels bepaald door de geografische omgeving. De grote hoogteverschillen vormen een van de kenmerken van het geografische gebied. Het landschap ziet eruit als een opeenvolging van heuvels en dalen met een hellingsgraad van meer dan 30 %. Het gebied, dat in het noorden wordt begrensd door een hoge bergketen en in het zuiden door de Middellandse Zee, bestaat uit een opeenvolging van bergkloven en dalwegen die een zeer karakteristiek landschap vormen met steile hellingen, waardoor de streek Axarquía als geheel lijkt op een helling die de zee in loopt. De streek Manilva kenmerkt zich door de nabijheid van de zee ten opzichte van de druivenstokken en door het meer glooiende reliëf vergeleken met Axarquía.

De bodem van het gebied is hoofdzakelijk leisteenhoudend, schraal en ondiep en heeft een laag waterretentievermogen. De productiezone heeft een subtropisch mediterraan klimaat, dat wordt gekenmerkt door zachte winters, droge zomers, weinig neerslag en veel zonuren (gemiddeld 2 974 zonuren in de afgelopen tien jaar).

5.2. *Specificiteit van het product*

De grootte is een van de meest gewaardeerde en onderscheidende eigenschappen van de „Pasas de Málaga", die als groot worden beschouwd, duidelijk groter dan andere producten van dezelfde soort zoals de sultanarozijn, de krent en de Thompson Seedless uit Californië.

De rozijnen behouden de typerende smaak van de muskaatdruif op basis waarvan ze worden vervaardigd. Dit ras van de muskaatdruif wordt door de OIV zelfs gebruikt als referentie voor een van de smaakniveaus.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

Het verband tussen de geografische oorsprong en de specifieke kwaliteit van het product is het rechtstreekse gevolg van de productieomstandigheden. Enerzijds vergemakkelijkt het bergachtige landschap de natuurlijke blootstelling van de druiventrossen aan de zon om ze te drogen. Deze droogmethode zorgt voor het behoud van de consistentie van de schil en versterkt de muskaatdruifsmaak doordat de aroma's worden geconcentreerd. Anderzijds bevordert het droge en warme klimaat tijdens het groeiproces een goede rijping, met als gevolg een verhoging van het gehalte aan droge stof en suikers in de vrucht, wat essentieel is voor een goede ontwikkeling na de droging en ervoor zorgt dat het vruchtvlees van de rozijnen zijn kenmerkende elasticiteit en sappigheid behoudt. Dankzij het hoge aantal zonuren hoeft de druif slechts kort aan de zon te worden blootgesteld en blijft de zuurtegraad van de druif behouden in de rozijn.

Deze moeilijke teeltomstandigheden hebben er in de loop der tijd ook toe geleid dat het ras Muskaat van Alexandrië, dat alle landbouwkundige eigenschappen in zich draagt die nodig zijn om zich aan dit specifieke klimaat aan te passen, de overhand heeft gekregen. De gunstige kenmerken die dit ras bezit, zijn onder meer de grootte van de druif, de consistentie van de schil, de eigenschappen van het vruchtvlees, het muskaataroma en een hoog gehalte onoplosbare droge stof (vezels), die voornamelijk van de pit afkomstig is.

Door het moeilijk bewerkbare terrein is indroging duidelijk een ambachtelijk proces geworden, waarbij werkzaamheden zoals de druivenpluk, het te drogen leggen in de zon, het omdraaien van de trossen en de selectie van de druiven handmatig worden verricht, wat de kwaliteit gedurende het verwerkingsproces van het product bevordert. Hetzelfde geldt voor de afristing (die „picado" wordt genoemd), wat verklaart waarom er bij de „Pasas de Málaga" vaak steeltjes kunnen worden aangetroffen.

De droging is een aloude, natuurlijke en ambachtelijke conserveringsmethode, die het product bij de verwijdering van het overtollige vocht niet aantast. Het is uitsluitend dankzij de ervaring en kennis van de sector dat het delicate vochtevenwicht kan worden bereikt dat de „Pasas de Málaga" enkele van hun meest erkende smaakeigenschappen verleent die in het productdossier zijn beschreven.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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