REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 579/2013 AL COMISIEI

din 17 iunie 2013

de înregistrare a unei denumiri în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Pasas de Málaga (DOP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ([1]), în special articolul 52 alineatul (2),

întrucât:

(1) Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 a abrogat și a înlocuit Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ([2]).

(2) În conformitate cu articolul 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, cererea de înregistrare a denumirii „Pasas de Málaga" depusă de Spania a fost publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* ([3]).

(3) Deoarece Comisiei nu i s-a comunicat nicio declarație de opoziție, în conformitate cu articolul 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, denumirea „Pasas de Málaga" trebuie, prin urmare, înregistrată,

(4) Cu toate acestea, trimiterile la Organizația Internațională a Viei și Vinului (OIV) și la lista descriptorilor pentru soiurile și speciile de *Vitis* a OIV din descrierea produsului de la punctul 3.2 din documentul unic erau incorecte. Din considerente de claritate și securitate juridică, autoritățile spaniole au adaptat documentul unic în cauză în privința acestui aspect,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Se înregistrează denumirea care figurează în anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Documentul unic actualizat figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 17 iunie 2013.

Pentru Comisie,
pentru președinte
Dacian CIOLOȘ
Membru al Comisiei

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

ANEXA I

Produse agricole destinate consumului uman enumerate în anexa I la tratat:

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

SPANIA

Pasas de Málaga (DOP)

ANEXA II

DOCUMENT UNIC

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare [1]

„PASAS DE MÁLAGA"

Nr. CE: ES-PDO-0005-00849-24.01.2011

IGP () DOP (X)

1. **Denumire**

„Pasas de Málaga"

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Definiție

Tradiționalele „Pasas de Málaga" se obțin prin uscarea la soare a fructelor mature din specia *Vitis vinifera* L., soiul muscat de Alexandria, cunoscut și sub denumirea de *Moscatel Gordo* sau *Moscatel de Málaga*.

Caracteristici fizice

— În ceea ce privește lungimea și lățimea bobului, conform listei descriptorilor pentru soiurile și speciile de *Vitis*, publicată de Organizația Internațională a Viei și Vinului (OIV), soiul muscat de Alexandria se caracterizează printr-un bob lung (7) și lat (7) și, prin urmare, stafidele obținute din acest soi sunt mari.

— Culoare: negru-violet uniform

— Formă: rotunjită

— Fructul poate avea peduncul atunci când dezbrobonirea se face manual.

— Consistența cojii: conform listei OIV, caracteristica „grosimea cojii" se exprimă potrivit gradației următoare: 1 = foarte subțire, 3 = subțire; 5 = medie; 7 = groasă; și 9 = foarte groasă; soiul muscat de Alexandria este clasificat la categoria 5 („medie"). Prin urmare, dat fiind că stafidele provin din boabe care nu au fost supuse niciunui tratament care să degradeze coaja, consistența cojii este medie.

Caracteristici chimice

Conținutul de apă al stafidelor este mai mic de 35 %. Conținutul de zahăr este mai mare de 50 % p/p.

— Aciditatea: 1,2 %-1,7 % acid tartric

— pH-ul: 3,5-4,5

— Solide solubile în apă: peste 65 ° Brix

Caracteristici organoleptice

— Stafidele păstrează gustul de muscat caracteristic strugurilor din care provin: conform listei OIV, caracteristica „gust specific" se exprimă potrivit scării următoare: 1 = fără gust; 2 = gust de muscat; 3 = gust de mosc; 4 = gust de ierburi; 5 = alt gust; soiul muscat de Alexandria este clasificat la categoria 2, fiind stabilit de OIV ca soi de referință pentru această categorie.

— Gustul de muscat este potențat de o aromă retronazală intensă, în care se pot distinge terpinoli de tipul a-terpineol (ierburi aromate), linalol (trandafir), geraniol (mușcată) și b-citronelol (citrice).

— Aciditatea, în proporția descrisă anterior, contribuie la un echilibru specific între acid și dulce.

[1] Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

— Datorită mărimii medii, conținutului de apă și nivelului Brix caracteristice, stafidele sunt elastice și flexibile la pipăit, iar pulpa lor este cărnoasă și suculentă, senzații tactile diferite de cele pe care ne așteptăm să le găsim la fructele uscate, și anume senzația de uscat și de lipsă de elasticitate.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

Fructe mature din specia *Vitis vinifera* L., soiul muscat de Alexandria, cunoscut și sub denumirea de *Moscatel Gordo* sau *Moscatel de Málaga*.

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

Nu se aplică.

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producția și ambalarea trebuie realizate în aria geografică delimitată la punctul 4

Procesul de producție începe cu culesul sau recoltarea strugurilor sănătoși, numai după ce aceștia au atins starea fenologică de „maturitate" (Baggiolini, 1952). Se elimină fructele deteriorate sau afectate de maladii, precum și cele căzute pe sol.

Etapa următoare este uscarea strugurilor prin expunerea directă a ciorchinilor la soare, fiind interzisă uscarea cu ajutorul mașinilor. Uscarea se face manual, zilnic, agricultorul trebuind să întoarcă mereu ciorchinii întinși la soare pentru ca uscarea să fie omogenă pe ambele părți.

Odată uscați, ciorchinii pot fi dezbroboniți prin metoda denumită „picado", realizată fie manual, cu ajutorul unor foarfece de mărime și formă adaptate astfel încât să nu afecteze calitatea fructelor, fie mecanic, în întreprinderi specializate.

Odată obținute stafidele, dezbrobonite sau pe ciorchine, procesul continuă în întreprinderile de profil, parcurgându-se următoarele etape, până la introducerea pe piață a stafidelor ambalate:

— primirea și sortarea stafidelor livrate de viticultorii producători;

— dezbrobonirea, dacă acest lucru nu a fost efectuat de viticultor;

— clasificarea în funcție de mărimea medie a fructelor, măsurată ca număr de stafide per 100 de grame;

— confecționarea, adică formarea loturilor pe baza produsului clasificat și depozitat în prealabil, la final trebuind însă să rămână mai puțin de 80 de fructe per 100 de grame (greutate netă);

— ambalarea: manuală sau mecanizată, este considerată ultima etapă a procesului de producție și contribuie în mod decisiv la protejarea în timp a caracteristicilor calitative ale stafidelor cu denumire de origine protejată. Într-adevăr, singura modalitate de a proteja delicatul echilibru higrometric, atât de caracteristic produsului, constă în izolarea acestuia de mediul înconjurător în ambalaje curate și închise ermetic.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

Nu se aplică.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

Pe eticheta ambalajelor, pe lângă denumirea de origine protejată, trebuie să figureze următoarele informații obligatorii:

— denumirea sub care se comercializează produsul: în acest caz, trebuie indicată în mod vizibil denumirea „Pasas de Málaga", urmată imediat dedesubt de mențiunea „Denominación de Origen" (denumire de origine);

— cantitatea netă, în kilograme (kg) sau grame (g);

— data minimă a expirării;

— numele, forma juridică sau denumirea producătorului sau ale ambalatorului și, în orice caz, adresa acestuia;

— lotul.

Mențiunile referitoare la denumirea comercială, la calitatea netă și la data expirării trebuie să apară în același câmp vizual.

În orice caz, mențiunile obligatorii trebuie să fie ușor de înțeles și afișate într-un loc aparte, astfel încât să poată fi văzute cu ușurință, să fie lizibile și indelebile. Aceste mențiuni nu trebuie în nici un caz să fie disimulate, ascunse sau separate prin alte mențiuni sau imagini.

Toate ambalajele trebuie să poarte o etichetă pe care să figureze logo-ul denumirii de origine și mențiunile „Denominación de Origen Protegida" (Denumire de Origine Protejată) și „Pasas de Málaga", precum și un cod unic pentru fiecare unitate.

4. **Delimitare concisă a ariei geografice**

LOCALIZARE

ȚARA: SPANIA

COMUNITATEA AUTONOMĂ: ANDALUCÍA

PROVINCIA: MÁLAGA

În provincia Málaga, există mai multe zone viticole, răspândite în cele patru puncte cardinale. În două dintre aceste zone, majoritatea strugurilor sunt destinați, în mod tradițional, producerii de stafide. Zona principală coincide cu regiunea naturală Axarquía, situată în partea orientală a provinciei Málaga, la est de capitală. Cealaltă zonă se situează la extremitatea vestică a litoralului din Málaga. Aria geografică delimitată a DOP corespunde următoarelor localități:

LOCALITĂȚI:

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
ZONA MANILVA			
Casares	Manilva		Estepona

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Referirile la legătura dintre exploatarea viței-de-vie și mediul geografic sunt vechi și continuă până în zilele noastre: Pliniu cel Bătrân (secolul I), în lucrarea sa „Istoria naturală", face deja referire la existența unor podgorii în Málaga; în timpul dinastiei Nasrizilor (între secolele al XIII-lea și al XV-lea), producția agricolă, în special producția de stafide, a fost încurajată considerabil; viticultura a traversat o perioadă propice până la sfârșitul secolului al XIX-lea, moment în care convergența mai multor factori comerciali și fitosanitari, în principal invazia filoxerică (*Viteus vitifoliae*, Fitch), a provocat decăderea sectorului și divizarea suprafeței cultivate cu viță-de-vie din această provincie în mai multe zone viticole dispersate în cele patru puncte cardinale. În două dintre aceste zone, majoritatea strugurilor sunt destinați, în mod tradițional, producerii de stafide. Aceste două zone de producție au în comun, pe de o parte, faptul că se situează în partea sudică a provinciei, având ca limită Marea Mediterană, ceea ce le include, din punct de vedere climatic, în subclasa subtropicală a climei mediteraneene a provinciei și, pe de altă parte, relieful abrupt, acesta reprezentând, de altfel, caracteristica geografică generală a provinciei Málaga. Deși în prezent suprafața podgoriilor destinate producției de stafide este mai redusă decât în epoca invaziei filoxerice, acestea ocupă totuși un loc important în economia și în mediul sociocultural al unei zone vaste din provincia Málaga, fiind prezente în peste 35 de localități, implicând peste 1 800 de agricultori și acoperind o suprafață de 2 200 ha.

Mediul geografic determină în mare parte calitățile produsului final, cunoscut sub denumirea de „Pasas de Málaga". Relieful abrupt reprezintă una dintre caracteristicile ariei geografice, peisajul fiind alcătuit dintr-o succesiune de dealuri și văi, cu o declivitate de peste 30 %. Teritoriul, delimitat la nord de un lanț de munți înalți și la sud de Marea Mediterană, este constituit dintr-o succesiune de râpe și de văi care formează un peisaj foarte caracteristic, cu pante abrupte, astfel încât întreaga Axarquía pare un versant care coboară în mare. Regiunea Manilva se caracterizează prin faptul că podgoriile sunt foarte aproape de mare și prin relieful său, mai blând decât cel din Axarquía.

Solurile din regiune sunt în mod esențial argiloase, sărace, superficiale și foarte permeabile. Clima din aria de producție este de tip mediteranean-subtropical, caracterizat prin temperaturi moderate în timpul iernii, prin veri uscate, puține precipitații și numeroase ore de soare (media din ultimii zece ani fiind de 2 974 de ore de soare).

5.2. *Specificitatea produsului*

Dimensiunea este una dintre caracteristicile cele mai apreciate și mai specifice ale produsului „Pasas de Málaga", fiind considerată mare, clar superioară celei a altor produse din aceeași clasă, precum sultaninele, strugurii de Corint și Thompson Seedless din California.

Stafidele păstrează gustul de muscat specific strugurilor din care provin, acest soi de muscat fiind chiar cel stabilit de OIV ca soi de referință pentru unul dintre gradele de apreciere a gustului.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Legătura dintre originea geografică și specificitatea produsului este consecința directă a condițiilor în care acesta este produs. Pe de o parte, relieful facilitează expunerea naturală la soare a ciorchinilor de struguri în vederea uscării acestora: acest sistem de uscare menține consistența cojii și întărește gustul de muscat prin concentrarea aromelor. Pe de altă parte, vremea uscată și caldă din perioada culesului favorizează o bună maturare, însoțită de acumularea de materie uscată și de zaharuri în bob, aceste elemente fiind esențiale pentru buna derulare ulterioară a procesului de uscare și permițând, la rândul lor, menținerea elasticității și a suculenței pulpei stafidelor. De asemenea, orele de soare favorizează expunerea la soare pe perioade scurte, stafidele păstrând astfel gradul de aciditate al boabelor.

Aceste condiții dificile de cultură au favorizat, în timp, și preponderența soiului muscat de Alexandria, care reunește caracteristicile agronomice necesare pentru a se adapta la acest mediu special. Soiul oferă un potențial genetic cu caracteristici distinctive, precum mărimea bobului, consistența cojii, proprietățile pulpei, aroma de muscat și un număr mare de elemente solide insolubile (fibre), provenind, în principal, din sâmburi.

Din cauza terenului accidentat, producerea stafidelor a rămas un proces artizanal, în cadrul căruia activități precum culesul strugurilor, întinderea la soare și întoarcerea ciorchinilor și selecționarea fructelor se efectuează manual, punându-se astfel accentul pe calitate. Tot manual se efectuează și dezbrobonirea (activitate cunoscută sub denumirea de „picado") și de aceea stafidele „Pasas de Málaga" prezintă adesea pedunculi.

Uscarea este o metodă de conservare naturală și artizanală, utilizată din cele mai vechi timpuri, care permite evitarea deteriorării produsului prin eliminarea excesului de apă. Numai priceperea și experiența dobândite în acest sector permit obținerea echilibrului higrometric delicat care conferă produsului „Pasas de Málaga" unele dintre caracteristicile organoleptice cele mai recunoscute, descrise în caietul de sarcini.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

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