IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 579/2013

z dne 17. junija 2013

o vpisu imena v register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb (Pasas de Málaga (ZOP))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ([1]) ter zlasti člena 52(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Uredba (EU) št. 1151/2012 je razveljavila in nadomestila Uredbo Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ([2]).

(2) V skladu s členom 6(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 je bila vloga Španije za registracijo imena „Pasas de Málaga“ objavljena v *Uradnem listu Evropske unije* ([3]).

(3) Ker Komisija ni prejela nobenega ugovora v skladu s členom 7 Uredbe (ES) št. 510/2006, je treba ime „Pasas de Málaga“ registrirati.

(4) Vendar sklicevanje na Mednarodno organizacijo za trto in vino (OIV) in njen seznam deskriptorjev za vrste in sorte *Vitis* v opisu proizvoda v točki 3.2 enotnega dokumenta ni bilo pravilno. Španski organi so zaradi jasnosti in pravne varnosti spremenili to točko zadevnega enotnega dokumenta –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Ime iz Priloge I k tej uredbi se registrira.

Člen 2

Posodobljen enotni dokument je naveden v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 17. junija 2013

Za Komisijo
V imenu predsednika
Dacian CIOLOȘ
Član Komisije

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

PRILOGA I

Kmetijski proizvodi za prehrano ljudi iz Priloge I k Pogodbi:

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

ŠPANIJA

Pasas de Málaga (ZOP)

PRILOGA II

ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila [1]

„PASAS DE MÁLAGA“

Št. ES: ES-PDO-0005-00849-24.01.2011

ZGO () ZOP (X)

1. **Ime**

„Pasas de Málaga“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke*

Opredelitev

Tradicionalne rozine „Pasas de Málaga“ se pridobivajo s sušenjem na soncu zrelih jagod vrste *Vitis vinifera* L., sorte Moscatel iz Aleksandrije, znane tudi pod imenom Moscatel Gordo ali Moscatel de Malaga.

Fizične lastnosti

— Kar zadeva dolžino in širino jagod, ima sorta Moscatel iz Aleksandrije v skladu s seznamom deskriptorjev za vrste in sorte *Vitis*, ki ga je objavila Mednarodna organizacija za trto in vino (OIV), dolgo (7) in široko (7) jagodo, zaradi česar je rozina velika.

— Barva: enotna temno vijoličasta.

— Oblika: okrogla.

— Jagoda ima lahko pecelj, kadar pecljanje poteka ročno.

— Čvrstost kožice: „debelina kožice“ se po seznamu deskriptorjev OIV razvršča takole: 1 = zelo tanka, 3 = tanka, 5 = srednja, 7 = debela in 9 = zelo debela; sorta Moscatel iz Aleksandrije je razvrščena v kategorijo 5 („srednja“). Ker se pri obdelavi jagod kožica ne stanjša, imajo tudi rozine srednje debelo kožico.

Kemijske lastnosti

Vsebnost vode v rozinah je nižja od 35 %. Vsebnost sladkorja je višja od 50 % p/p.

— Kislost med 1,2 in 1,7 % vinske kisline.

— Vrednost pH med 3,5 in 4,5.

— V vodi topne trdne snovi: več kot 65 ° Brix.

Organoleptične lastnosti

— Rozine ohranijo okus po muškatu, značilnem za grozdje, iz katerega se proizvajajo: „posebnost okusa“ se po seznamu deskriptorjev OIV razvršča takole: 1 = brez posebnosti, 2 = okus po muškatu, 3 = izrazit okus po grozdju (aroma „foxy“), 4 = okus po zeliščih, 5 = drug okus. Sorta Moscatel iz Aleksandrije je razvrščena v kategorijo 2, saj je prav ta sorta muškata referenčna sorta OIV za to kategorijo.

— Okus po muškatu okrepi še izrazita retronazalna aroma, v kateri prevladujejo terpenol a-terpineol (aromatična zelišča), linalol (vrtnica), geraniol (geranija) in b-citronelol (agrumi).

— Kislost v zgoraj navedenem razponu prispeva k posebnemu ravnotežju med kislostjo in sladkostjo.

[1] Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil.

— Rozina je zaradi srednje velikosti, vsebnosti vode in stopnje Brix prožna in mehka na dotik, njena pulpa pa je v ustih mesnata in sočna, kar je v nasprotju s čutilnimi zaznavami pri suhem sadju, ki je po navadi suho in neprožno.

3.3 *Surovine (samo za predelane proizvode)*

Zrele jagode vrste *Vitis vinifera* L., sorte Moscatel iz Aleksandrije, znane tudi pod imenom Moscatel Gordo ali Moscatel de Malaga.

3.4 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora)*

Ni relevantno.

3.5 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodnja in pakiranje morata potekati na geografskem območju iz točke 4.

Postopek proizvodnje se začne s trgatvijo ali obiranjem zdravega grozdja, ki nikoli ne poteka pred fenološko stopnjo zorenja (Baggiolini, 1952). Poškodovane ali bolne jagode in jagode, ki so padle na tla, se odstranijo.

Naslednja faza je sušenje grozdja, ki se položi neposredno na sonce, saj je strojno sušenje prepovedano. Sušenje je ročno delo, ki ga mora pridelovalec spremljati vsak dan, obračati mora grozde, položene na sonce, da bi se jagode enakomerno posušile.

Potem ko se grozdi posušijo, jih je mogoče pecljati po postopku, imenovanem „picado“, ki se izvaja ročno s škarjami ustrezne velikosti in oblike, da se ne poslabša kakovost specljanih jagod, ali mehansko v obratih za pecljanje.

Postopek se – ne glede na to, ali je grozdje v jagodah ali grozdih – po sušenju do trženja v embalaži nadaljuje v industrijskih obratih za proizvodnjo rozin v teh fazah:

— sprejemanje in združevanje rozin, ki so jih dobavili vinarji pridelovalci,

— pecljanje, če ga ni opravil vinar sam,

— razvrščanje po povprečni velikosti jagod, ki se meri po številu rozin na 100 g,

— priprava; to je sestavljanje izhodnih serij na podlagi prej razvrščenega in uskladiščenega proizvoda, končni rezultat je vedno manj kot 80 jagod na 100 g neto teže,

— pakiranje: ročno ali mehansko pakiranje je zadnja etapa proizvodnje, ki odločilno prispeva k dolgotrajni ohranitvi kvalitativnih značilnosti rozin z navedeno označbo. Edini način za ohranitev občutljivega ravnovesja vode, ki je zelo značilno za proizvod, je namreč, da se ga loči od zraka v okolici, tako da se ga zapre v čiste in nepredušne embalaže.

3.6 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.*

Ni relevantno.

3.7 *Posebna pravila za označevanje*

Na označbah embalaž morajo biti poleg zaščitene označbe porekla navedene te obvezne informacije:

— ime, pod katerim se proizvod prodaja: v tem primeru mora biti jasno navedeno ime „Pasas de Málaga“, neposredno pod njim pa mora biti navedba „Denominación de Origen“ (označba porekla),

— neto količina v kilogramih (kg) ali gramih (g),

— datum minimalnega roka trajanja,

— ime, firma ali ime proizvajalca ali pakirnice, vsekakor pa njegov ali njen naslov,

— serija.

Navedbe imena, pod katerim se prodaja, neto količina in rok trajanja morajo biti v istem vidnem polju.

Obvezne navedbe morajo biti vsekakor zlahka razumljive in označene na opaznem mestu tako, da so zlahka vidne, jasno čitljive in neizbrisne. Nikakor ne smejo biti zakrite ali ločene z drugim pisnim ali slikovnim materialom.

Vse embalaže morajo imeti etiketo, na kateri so logotip označbe porekla ter navedbi „Denominación de Origen Protegida“ (zaščitena označba porekla) in „Pasas de Málaga“, poleg tega pa mora imeti vsaka enota enotno oznako.

4. **Kratka opredelitev geografskega območja**

LOKACIJA:

DRŽAVA: ŠPANIJA

AVTONOMNA SKUPNOST: ANDALUZIJA

PROVINCA: MÁLAGA

V provinci Málaga je več vinorodnih območij, razdeljenih na štiri strani neba. Na dveh od teh območij se grozdje tradicionalno uporablja pretežno za proizvodnjo rozin. Glavno območje zajema naravno pokrajino Axarquía v vzhodnem delu province Málaga, vzhodno od glavnega mesta. Drugo področje je na skrajnem zahodu obalnega predela Málage. Opredeljeno geografsko območje označbe ZOP zajema spodaj navedene občine.

OBČINE:

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
OBMOČJE MANILVA			
Casares	Manilva		Estepona

5. **Povezanost z geografskim območjem**

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Zapisi o povezanosti med izkoriščanjem vinske trte in geografskim območjem so stari in nastajajo tudi danes: že v delu Plinija Starejšega (1. stoletje) z naslovom Naravoslovje najdemo navedbe o vinogradih v Málagi; pod dinastijo Nasridov (od 13. do 15. stoletja) se je kmetijska proizvodnja močno spodbujala, zlasti proizvodnja rozin; razmere za vinogradništvo so bile do konca 19. stoletja ugodne, dokler ni sovpadlo več tržnih in fitosanitarnih dejavnikov, zlasti napad trtne uši (*Viteus vitifoliae*, Fitch), ki so povzročili propad sektorja in razdelitev vinogradov v provinci na več vinorodnih območij, razdeljenih na štiri strani neba. Na dveh od teh območij se grozdje tradicionalno uporablja pretežno za proizvodnjo rozin. Navedenima območjema proizvodnje sta po eni strani skupni lega na jugu province ob Sredozemskem morju, zato spadata v subtropsko podvrsto sredozemskega podnebja province, in po drugi strani strma izoblikovanost reliefa, ki je geografska značilnost province Málaga. Čeprav vinogradi, namenjeni proizvodnji rozin, danes ne zajemajo več površine iz obdobja pred napadom trtne uši, so vseeno pomembni za gospodarstvo in družbeno-kulturno okolje širokega območja province Málaga, saj obsegajo več kot 35 občin province, kar pomeni 1 800 pridelovalcev in površino 2 200 ha.

Geografsko okolje močno določa značilnosti končnega proizvoda, znanega kot „Pasas de Málaga“. Ena od značilnosti geografskega območja je strma izoblikovanost reliefa, njegovo pokrajino pa sestavljajo številni hribi in talvegi z naklonom nad 30 %. Ozemlje, ki meji na severu na visokogorsko verigo, na jugu pa na Sredozemsko morje, sestavljajo številne soteske in talvegi, ki oblikujejo zelo značilno pokrajino s strmimi pobočji, tako da celotna pokrajina Axarquia daje vtis pobočja, ki se strmo spušča proti morju. Za območje Manilve je značilno, da so vinogradi blizu morja ter da je pokrajina manj razgibana kot v pokrajini Axarquia.

Prst na navedenem območju je pretežno ilovnata, revna, plitva in slabo zadržuje vodo. Na območju proizvodnje je subtropsko sredozemsko podnebje, za katero so značilne mile zime, suha poletja, redke padavine in veliko ur osončenosti (povprečno 2 974 ur osončenosti v zadnjih desetih letih).

5.2 *Posebnosti proizvoda*

Ena najbolj cenjenih in posebnih značilnosti rozin „Pasas de Málaga“ je njihova velikost. Štejejo se za velike, občutno večje od drugih proizvodov iste vrste, kot so sultanine, korinte in kalifornijske Thompson Seedless.

Rozine ohranijo okus po muškatu, značilnem za grozdje, iz katerega so proizvedene, saj prav to sorto muškata OIV uporablja kot referenco za eno od stopenj za izražanje okusa.

5.3 *Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)*

Povezanost med geografskim poreklom in posebno kakovostjo proizvoda je neposredna posledica pogojev za proizvodnjo. Strma izoblikovanost reliefa po eni strani omogoča naravno polaganje grozdov na sonce, da bi se posušili: pri takem sistemu sušenja se ohrani čvrstost kožice, s koncentracijo arome pa se okrepi okus po muškatu. Suho in vroče okolje med trgatvijo je po drugi strani ugodno za dobro zorenje, pri čemer se v jagodah kopičijo suhe snovi in sladkorji, kar je temeljno za dober razvoj po sušenju in omogoča, da pulpe rozin ohranijo značilno prožnost in sočnost. Tudi ure osončenosti so ugodne za kratkotrajno polaganje na sonce, saj se tako ohrani kislost jagod v rozinah.

Prevlado sorte Moscatel iz Aleksandrije, ki združuje agronomske značilnosti, potrebne za prilagoditev temu posebnemu okolju, pa so sčasoma pospešili tudi težki pogoji za pridelavo. Navedena sorta ima z vidika genetskih zmožnosti posebne značilnosti, kot so velikost jagode, čvrstost kožice, lastnosti pulpe, muškatne arome in visok delež netopnih trdnih snovi (vlaknine), zlasti v pečkah.

Postopek sušenja na soncu je zaradi zahtevnosti terena postal povsem obrtniški. Naloge, kot so trgatev, sušenje na soncu in obračanje grozdov ter prebiranje jagod, se opravljajo v celoti ročno, s čimer se pri obdelavi proizvoda daje prednost kakovosti. Enako velja za pecljanje (postopek, znan pod imenom „picado“), zato je mogoče v rozinah „Pasas de Málaga“ pogosto najti peclje.

Sušenje je naravna, obrtniška in zelo stara metoda konzerviranja, ki preprečuje kvarjenje proizvoda med odstranjevanjem odvečne vode. Samo znanje in izkušnje v sektorju omogočajo doseganje občutljivega ravnotežja, povezanega z vsebnostjo vode, ki daje proizvodu najbolj priznane organoleptične značilnosti, opisane v specifikaciji.

Sklic na objavo specifikacije

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

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