KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 579/2013

av den 17 juni 2013

om införande av en beteckning i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Pasas de Málaga [SUB])

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ([1]), särskilt artikel 52.2, och

av följande skäl:

(1) Genom förordning (EU) nr 1151/2012 upphävdes och ersattes rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ([2]).

(2) I enlighet med artikel 6.2 i förordning (EG) nr 510/2006 har Spaniens ansökan om registrering av beteckningen ”Pasas de Málaga” offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* ([3]).

(3) Inga invändningar enligt artikel 7 i förordning (EG) nr 510/2006 har inkommit till kommissionen och därför bör denna beteckning registreras.

(4) Hänvisningarna till Internationella vinorganisationen (OIV) och dess regler för beskrivning av sorter och arter av *Vitis* gjordes emellertid inte på rätt sätt i beskrivningen av produkten i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet. Av tydlighetsskäl har de spanska myndigheterna därför anpassat den aktuella punkten i det sammanfattande dokumentet.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Den beteckning som anges i bilaga I till denna förordning ska föras in i registret.

Artikel 2

Det aktualiserade sammanfattande dokumentet återfinns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 17 juni 2013.

På kommissionens vägnar
För ordföranden
Dacian CIOLOŞ
Ledamot av kommissionen

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

BILAGA I

Jordbruksprodukter som anges i bilaga I till fördraget och som är avsedda att användas som livsmedel:

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

SPANIEN

Pasas de Málaga (SUB)

BILAGA II

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1]

"**PASAS DE MÁLAGA**"

EG-nr ES-PDO-0005-00849–24.1.2011

SGB ( ) SUB (X)

1. **Beteckning**

"Pasas de Málaga"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig*

Definition

Traditionella "Pasas de Málaga" erhålls genom soltorkning av de mogna frukterna från arten *Vitis vinifera* L., sorten Muscat d'Alexandrie, även känd under namnet Moscatel Gordo eller Moscatel de Malaga.

Fysiska egenskaper

— Enligt Internationella vinorganisationens (OIV) regler för beskrivning av sorter och arter av *Vitis* kännetecknas sorten Muscat d'Alexandrie av att druvorna är avlånga (7) och stora (7), vilket ger stora russin.

— Färg: Enhetligt svart-violett.

— Form: Rund.

— Det kan förekomma att stjälken sitter kvar, om klasarna skördas för hand.

— Skalets konsistens: enligt OIV:s regler uttrycks skalets tjocklek med hjälp av följande gradering: 1 = mycket tunt, 3 = tunt, 5 = medeltjockt, 7 = tjockt och 9 = mycket tjockt. Sorten Muscat d'Alexandrie tillhör kategori 5 (medeltjockt skal). Den torkade frukten erhålls av druvor som inte utsatts för någon behandling som skadar skalet, och russinen har således en medelhård konsistens.

Kemiska egenskaper

Russinens vattenhalt är under 35 %. Sockerhalten är över 50 viktprocent.

— Surhetsgrad: 1,2–1,7 % vinsyra.

— pH-värde: 3,5–4,5.

— Vattenlösliga fasta ämnen: över 65 Brixgrader.

Organoleptiska egenskaper

— Russinen behåller den karakteristiska muskatsmaken hos den druva de framställs av. Enligt OIV:s regler uttrycks den typiska smaken enligt följande skala: 1 = ingen, 2 = muskatsmak, 3 = blommig konfektsmak, 4 = örtsmak, 5 = annan smak. Sorten Muscat d'Alexandrie tillhör kategori 2, och det är just denna muskatdruva som OIV använder som referens för den smakkategorin.

— Muskatsmaken förstärks av en intensiv retronasal arom där man urskiljer terpenolerna a-terpineol (aromatiska örter), linalol (ros), geraniol (geranium) och b-citronellol (citrusfrukter).

— Syran, enligt det intervall som anges ovan, ger en särskild balans mellan surt och sött.

[1] Ersatt av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

— Medelstorleken, vattenhalten och Brixgraden gör att russinet är elastiskt och mjukt, och fruktköttet känns fylligt och saftigt i munnen. Detta är ovanligt hos torkad frukt, som brukar upplevas som torr och oelastisk.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

De mogna frukterna från *Vitis vinifera* L., sorten Muscat d'Alexandrie, även känd under namnet Moscatel Gordo eller Moscatel de Malaga.

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

Ej tillämpligt.

3.5 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Produktion och förpackning ska äga rum i det avgränsade geografiska område som beskrivs i punkt 4.

Produktionsprocessen inleds med att druvorna skördas. Endast druvor utan fel får komma i fråga och druvorna skördas aldrig förrän de är mogna (Baggiolini, 1952). Skadade druvor, druvor med sjukdomar och fallfrukt avlägsnas.

Nästa steg är torkning av druvorna i direkt solljus. Maskintorkning är förbjuden. Torkningen är ett manuellt arbete som kräver en daglig insats från jordbrukaren, som måste vända klasarna så att frukten torkar jämnt.

När klasarna torkat kan de rensas enligt en metod som kallas *picado*. Det görs antingen för hand, med hjälp av saxar av lämplig storlek och form för att undvika skador på den rensade frukten, eller mekaniskt på rensningsföretag.

Efter torkningen fortgår processen, med druvor eller klasar, i anläggningar för framställning av russin. Det sker i följande steg fram till försäljningen av de förpackade russinen:

— Mottagning och sortering av de russin som levererats av vinodlarna.

— Avstjälkning, om detta inte gjorts av vinodlaren själv.

— Klassificering beroende på fruktens medelstorlek, mätt som antalet russin per 100 gram.

— Sammansättning av utgående partier på grundval av den produkt som tidigare klassificerats och lagrats, så att slutresultatet blir mindre än 80 frukter per 100 gram nettovikt.

— Förpackning: manuell eller mekanisk förpackning som utgör det sista steget i produktionsprocessen och på ett avgörande sätt bidrar till bevarandet över tid av de kvalitativa egenskaperna hos russinen med den aktuella beteckningen. Det enda sättet att bevara den känsliga fuktbalans som är så karakteristisk för produkten är att isolera den från den omgivande luften i rena och hermetiskt tillslutna förpackningar.

3.6 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.*

Ej tillämpligt.

3.7 *Särskilda regler för märkning*

Märkningen på förpackningarna ska förutom den skyddade ursprungsbeteckningen innefatta följande obligatoriska uppgifter:

— Produktens varubeteckning: I detta fall ska beteckningen "Pasas de Málaga" anges tydligt, följd av angivelsen "Denominación de Origen" (ursprungsbeteckning) strax under.

— Nettoinnehåll i kilogram (kg) eller gram (g).

— Bäst före-dag.

— Namn, firmanamn eller beteckning på fabrikanten eller förpackningsföretaget och, i samtliga fall, adressen.

— Parti.

Uppgifterna om varubeteckning, nettoinnehåll och bäst före-dag ska finnas i samma synfält.

De obligatoriska uppgifterna ska i samtliga fall vara lättbegripliga och stå för sig, väl synliga, tydligt läsliga och outplånliga. De får inte på något sätt döljas, skymmas eller skiljas från andra angivelser eller bilder.

Samtliga förpackningar ska vara försedda med en etikett med ursprungsbeteckningens logotyp och angivelserna ”Denominación de Origen Protegida” och ”Pasas de Málaga” samt en särskild kod för varje enhet.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

LÄGE

LAND: SPANIEN.

SJÄLVSTYRANDE REGION: ANDALUSIEN.

PROVINS: MÁLAGA.

I provinsen Málaga finns flera vinodlingsområden i alla fyra väderstrecken. I två av dessa områden används merparten av druvorna traditionellt för framställning av russin. Det huvudsakliga området utgörs av den naturliga regionen Axarquía i östra delen av provinsen Málaga, öster om huvudstaden. Det andra området ligger längst i öster vid Málagas kust. Det avgränsade geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen innefattar följande kommuner:

Kommuner:

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
ZONE DE MANILVA			
Casares	Manilva	Estepona	

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Hänvisningarna till sambandet mellan vinodling och det geografiska området går långt tillbaka och består i våra dagar. Redan i verket ”Naturhistoria” nämner Plinius den äldre (första århundradet efter Kristus) vinodlingarna i Málaga. Under nasridernas imperium i Spanien (1200–1400-tal) uppmuntrades jordbruksproduktion kraftigt, särskilt produktion av russin. Fram till slutet av 1800-talet var konjunkturen gynnsam för vinodling. Därefter sammanföll en rad kommersiella och fytosanitära omständigheter, i synnerhet angreppet av vinlusen (*Viteus vitifoliae*, Fitch) och ledde till sektorns sammanbrott och en uppdelning av provinsens vinodlingar i flera vinodlingsområden i alla fyra väderstrecken. I två av dessa områden används merparten av druvorna traditionellt för framställning av russin. Gemensamt för dessa två produktionsområden är dels deras läge i provinsens södra del, med Medelhavet som avgränsning, vilket ger dem provinsens subtropiska medelhavsklimat, dels den branta orografi som kännetecknar geografin i provinsen Málaga. De vinodlingar där skörden går till produktion av russin omfattar visserligen inte samma yta som under perioden före vinlusens inträde, men denna produktion har ändå en viktig plats i ekonomin och den sociokulturella miljön i ett stort område i provinsen Málaga; det omfattar över 35 av provinsens kommuner, 1 800 jordbrukare och en yta på 2 200 ha.

Den geografiska miljön är i hög grad avgörande för egenskaperna hos den slutprodukt som betecknas ”Pasas de Málaga”. Den branta orografin är karakteristisk för det geografiska området, vars landskap utgörs av en serie kullar och strömfåror med en lutning på över 30 %. Området, som avgränsas i norr av en hög bergskedja och i söder av Medelhavet, utgörs av en serie raviner och strömfåror som bildar ett mycket karakteristiskt landskap med branta sluttningar. Axarquía liknar därför en bergssluttning som slutar i havet. Området Manilva kännetecknas av vinodlingarnas närhet till havet och av en mjukare relief än Axarquías.

Jordarna i området är till största delen leriga, magra, grunda och mycket genomsläppliga. Produktionsområdet har subtropiskt medelhavsklimat som kännetecknas av milda vintrar, torra somrar, liten nederbörd och många soltimmar (i genomsnitt 2 974 soltimmar per år de senaste tio åren).

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

Mest kännetecknande (och den egenskap som uppskattas mest) för produkten är att det är fråga om ett stort russin som är betydligt större än andra produkter av samma typ, t.ex. korinter och Thompson Seedless från Kalifornien.

Russinen behåller den karakteristiska muskatsmaken hos den druva de framställs av. Det är också just denna muskatdruva som OIV använder som referens för en av smakkategorierna.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Sambandet mellan det geografiska ursprunget och produktens specifika kvalitet är en direkt följd av produktionsförhållandena. Å ena sidan underlättar orografin druvklasarnas naturliga solexponering vid torkningen – detta torkningssystem bidrar till att bevara skalets konsistens och förstärka muskatsmaken i och med att aromerna koncentreras. Å andra sidan främjar det torra och varma vädret under skörden en god mognad och en ackumulering av torrsubstanser och socker i druvorna, vilket är väsentligt för en god utveckling efter torkningen och gör att russinens fruktkött behåller sin karakteristiska elasticitet och saftighet. De många soltimmarna gör också att druvorna endast kan utsättas för korta perioder av direkt solexponering, vilket gör att druvans syra bevaras i russinet.

De svåra odlingsförhållandena har också under årens lopp lett till att sorten Muscat d'Alexandrie blivit dominerande, eftersom den har de agronomiska egenskaper som krävs för att anpassa sig till den speciella miljön. Sorten har genetisk potential i form av särskilda egenskaper, som druvans storlek, skalets konsistens, fruktköttets egenskaper, muskataromerna och den höga andelen olösliga fasta ämnen (fibrer), främst i kärnan.

Den oländiga terrängen har gjort torkningen till ett tydligt hantverk, där både skörd, utläggning i solen, vändning av druvklasarna och urval av frukten görs för hand, vilket gynnar kvaliteten under behandlingen av produkten. Även avstjälkningen görs för hand (en metod som kallas *picado*), och man hittar därför ofta stjälkar hos "Pasas de Málaga".

Torkning är en naturlig och hantverksmässig konserveringsmetod som är mycket gammal och gör det möjligt att undvika att produkten försämras när överskottsvatten avlägsnas. Den känsliga balansen i fråga om vattenhalten, som är ett resultat av erfarenhet och unikt yrkeskunnande, ger produkten vissa av de mest ansedda organoleptiska egenskaper som beskrivs i produktspecifikationen.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 5.7 i förordning (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