32013R0579

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 579/2013

od 17. lipnja 2013.

o upisu naziva u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Pasas de Málaga (ZOI))

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući o obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ([1]), a posebno njezin članak 52. stavak 2.,

budući da:

(1) Uredbom (EU) br. 1151/2012 stavljena je izvan snage i zamijenjena Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti za poljoprivredne i prehrambene proizvode ([2]).

(2) U skladu s člankom 6. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006, zahtjev Španjolske za registraciju naziva „Pasas de Málaga" objavljen je u *Službenom listu Europske unije* ([3]).

(3) Budući da Komisija nije primila ni jedan prigovor u smislu članka 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006, naziv „Pasas de Málaga" trebalo bi upisati u registar.

(4) Međutim, upućivanje na Međunarodnu organizaciju za vinovu lozu i vino (OIV) i njezin popis deskriptora za sortu grožđa *Vitis* u opisu proizvoda u točki 3.2 jedinstvene deklaracije nije bilo pravilno. Radi jasnoće i pravne sigurnosti španjolska nadležna tijela izmijenila su jedinstvenu deklaraciju na odgovarajući način,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Naziv naveden u Prilogu I. ovoj Uredbi upisuje se u registar.

Članak 2.

Ažurirana jedinstvena deklaracija sadržana je u Prilogu II. ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 17. lipnja 2013.

Za Komisiju,
u ime predsjednika,
Dacian CIOLOŞ
Član Komisije

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

PRILOG I.

Poljoprivredni proizvodi namijenjeni za prehranu ljudi navedeni u Prilogu I. Ugovoru:

Razred 1.6 Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

ŠPANJOLSKA

Pasas de Málaga (ZOI)

PRILOG II.

JEDINSTVENA DEKLARACIJA

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda [1]

„PASAS DE MÁLAGA"

EZ br.: ES-PDO-0005-00849- 24.1.2011.

ZOZP () ZOI (X)

1. **Naziv**

„Pasas de Málaga"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Razred 1.6 — Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni.

3.2 *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Definicija

Tradicionalne grožđice „Pasas de Málaga" dobivaju se sušenjem na suncu zrelih bobica sorte aleksandrijski muškat iz porodice *Vitis vinifera* L., poznate i pod nazivom Moscatel Gordo ili Moscatel de Málaga.

Fizička svojstva

— Što se tiče duljine i širine bobica, kako su navedene u Popisu deskriptora za sorte grožđa koji je objavila Međunarodna organizacija za lozu i vino (OIV), sorta aleksandrijski muškat ima dugačke (7) i široke (7) bobice iz kojih se dobivaju velike suhe grožđice.

— Boja: ujednačena ljubičasto crna

— Oblik: okrugao

— Ako se runjenje obavlja ručno, na bobicama mogu ostati pričvršćene peteljke.

— Mekoća kožice: u popisu deskriptora Međunarodne organizacije za lozu i vino (OIV) „debljina kožice" graduirana je kako slijedi: 1 = vrlo tanka, 3 = tanka, 5 = prosječna, 7 = debela i 9 = vrlo debela; sorta aleksandrijski muškat svrstana je u razred 5 („prosječna"). Budući da se bobice ne podvrgavaju nikakvoj obradi koja oštećuje kožicu, grožđice imaju kožicu srednje debljine.

Kemijska svojstva

Stupanj vlažnosti mora biti manji od 35 %. Sadržaj šećera mora biti veći od 50 % w/w.

— Kiselost: između 1,2 i 1,7 %, izražena u vinskoj kiselini.

— pH između 3,5 i 4,5.

— Suha tvar topljiva u vodi: više od 65 ° Brix.

Organoleptička svojstva

— Grožđice zadržavaju karakterističnu muškatnu aromu grožđa od kojeg se proizvode: u popisu deskriptora Međunarodne organizacije za lozu i vino (OIV) „posebna aroma" graduirana je kako slijedi: 1 = nema, 2 = muškatna aroma, 3 = lisičja aroma („foxy"), 4 = travnata aroma, 5 = druga aroma; aleksandrijski muškat svrstan je u razred 2 i upravo ta sorta muškata služi kao referenca OIV-a za taj stupanj u gradaciji arome.

— Muškatnu aromu pojačava intenzivna retronazalna aroma u kojoj prevladavaju terpenoli: a-terpineol (aromatične trave), linalol (ruža), geraniol (geranij) i b-citronelol (agrumi).

— Stupanj kiselosti, kako je gore naveden, pridonosi stvaranju specifičnog uravnoteženog kiselo-slatkog okusa.

[1] Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.

— Srednja veličina, stupanj vlažnosti i vrijednost Brix daju grožđicama elastičnost i fleksibilnost; u ustima je njihova pulpa mesnata i sočna, što predstavlja taktilna svojstva potpuno drukčija od suhoće i neelastičnosti koje su često prisutne kod sušenog voća.

3.3 *Sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Tradicionalne grožđice „Pasas de Málaga" dobivaju se sušenjem na suncu zrelih bobica sorte aleksandrijski muškat iz porodice *Vitis vinifera L.*, poznate i pod nazivom Moscatel Gordo ili Moscatel de Málaga.

3.4. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)*

Ne primjenjuje se.

3.5 *Posebni proizvodni postupci koji se moraju izvoditi na definiranom zemljopisnom području.*

Proizvodnja i pakiranje moraju se odvijati u zemljopisnom području definiranom u točki 4.

Postupak proizvodnje započinje berbom zreloga grožđa koja se nikad ne obavlja prije fenološkog stupnja „zrenja" (Baggiolini, 1952.), s tim da se odstranjuju nezdrave bobice ili bobice koje su prije berbe pale na tlo.

Sljedeća faza je sušenje grožđa metodom izravnog izlaganja grozdova suncu. Sušenje na umjetan način nije dopušteno. Taj se posao obavlja ručno: svaki dan radnik preokreće grozdove koji se suše raširen, kako bi se jednoliko osušili s obje strane.

Kada se grozdovi osuše, bobice se skidaju postupkom poznatim pod nazivom „picado", koji se obavlja škarama čija veličina i oblik su posebno prilagođeni kako se bobice pri skidanju s osušenih grozdova ne bi oštetile, ili strojno u tvornicama.

Kada su grožđice spremne, orunjene ili u grozdovima, proces proizvodnje nastavlja se u tvornici, gdje se prije nego što se zapakirane grožđice mogu staviti na tržište moraju obaviti sljedeće operacije:

— Prijem i prikupljanje grožđica koje isporučuju uzgajivači,

— Grožđice se rune, ako to već nije napravio uzgajivač,

— Razvrstavaju se prema prosječnoj veličini ploda koji se mjeri kao broj grožđica na 100 grama,

— Priprema za pakiranje: tj. razdvajanje količinskih jedinica plodova koji su prethodno bili razvrstani po razredima i uskladišteni. U 100 grama neto uvijek mora biti manje od 80 bobica,

— Pakiranje: ručno ili strojno. To je posljednja faza proizvodnje koja igra ključnu ulogu u dugotrajnijoj zaštiti značajki kvalitete grožđica, a jedini način da se sačuva delikatna ravnoteža sadržaja vlage, koja je tako važna značajka ovog proizvoda, je izolacija grožđica od vanjskih utjecaja u čistoj, nepropusnoj ambalaži.

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

Ne primjenjuje se.

3.7 *Posebna pravila za označivanje*

Na pakiranju (iznad zaštićene oznake izvornosti) moraju biti navedene sljedeće informacije:

— trgovački naziv proizvoda: naziv „Pasas de Málaga" mora biti naveden na istaknutom mjestu, a neposredno ispod njega moraju biti navedene riječi „Denominación de Origen" (oznaka izvornosti),

— Neto količina, u kilogramima (kg) ili gramima (g),

— Najkraći rok trajnosti,

— Naziv, trgovački naziv ili oznaka proizvođača ili pakiratelja i, svakako, adresa njegovog sjedišta,

— Šarža.

Naziv pod kojim se proizvod prodaje, neto količina i rok trajnosti moraju biti navedeni u istom vidnom polju.

U svim slučajevima obvezne oznake moraju biti lako razumljive, prikazane na istaknutom mjestu i lako vidljive, jasno čitljive i neizbrisive. Ne smiju se ni na koji način sakriti, napraviti nejasnima ili prekinuti drugim tekstom ili slikama.

Sva pakiranja moraju imati etiketu koja sadrži logotip zaštićene oznake izvornosti (ZOI) i riječi „Denominación de Origen Protegida" (zaštićena oznaka izvornosti) i „Pasas de Málaga", plus jedinstvenu šifru svake jedinice.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

LOKACIJA

ZEMLJA: ŠPANJOLSKA

AUTONOMNA ZAJEDNICA: ANDALUZIJA

POKRAJINA: MÁLAGA

Vinogradarska područja raširena su u svim dijelovima pokrajine Málaga, na sjeveru, jugu, istoku i zapadu. Na dva od tih područja grožđe se tradicionalno uzgaja za proizvodnju grožđica. Najvažnije od tih područje je okrug Axarquia u istočnom dijelu pokrajine, istočno od glavnoga grada. Drugo područje nalazi se na krajnjem zapadnom dijelu obale Málage. Definirano zemljopisno područje obuhvaća sljedeće općine:

OPĆINE:

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
PODRUČJE MANILVA			
Casares	Manilva		Estepona

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1 *Specifičnost zemljopisnog područja*

Postoje zapisi o povezanosti uzgoja vinove loze i definiranog zemljopisnog područja od davnih vremena pa sve do danas. Plinije stariji (1. stoljeće nove ere) u svom djelu „Povijest prirode" navodi činjenicu da su u Málagi postojali vinogradi. U doba dinastije Nasrid (13. - 15. stoljeće) poticala se poljoprivredna proizvodnja, posebno uzgoj grožđa za proizvodnju grožđica. Vinogradarstvo je cvjetalo do kraja 19. stoljeća kada je zbog kombiniranog učinka komercijalnih faktora i problema izazvanih biljnim bolestima, uglavnom filokserom (*Viteus vitifoliae*, Fitch), taj sektor propao. Zato su današnji vinogradi raštrkani po cijeloj pokrajini. Na dva od tih područja grožđe se tradicionalno uzgaja za proizvodnju grožđica. Oba proizvodna područja nalaze se u južnom dijelu pokrajine koji graniči sa Sredozemnim morem pa stoga imaju suptropsku sredozemnu klimu. Neujednačen reljef još je jedna opća značajka pokrajine Málaga. Iako vinova loza koja se uzgajala za proizvodnju grožđica ne zauzima više toliko površina kao prije filoksere, u velikom dijelu pokrajine ona još uvijek predstavlja važan faktor u gospodarstvu i društveno-kulturnom okruženju. Više od 1 800 vinogradara je uzgaja na 2 200 ha zemlje u više od 35 općina.

Svojstva proizvoda „Pasas de Málaga" u velikoj mjeri određuje prirodni okoliš. Jedna od karakterističnih značajki tog zemljopisnog područja je neujednačeni reljef: krajolik čini niz brežuljaka i riječnih korita s nagibima većima od 30 %. Navedeno se područje proteže od visokog planinskog lanca na sjeveru do Sredozemnog mora na jugu i sastoji se od niza kanjona i riječnih korita, koji formiraju vrlo specifičan krajolik sa strmim obroncima, tako da cijela Axarquia izgleda poput jednog obronka koji se strmo spušta prema moru. Na području Manilve, gdje su vinogradi u blizini mora, reljef je blaži nego u Axarquiji.

Tlo je pretežno škriljevasto, siromašno, plitko i sa slabom sposobnošću zadržavanja vode. Klima je suptropska sredozemna, s blagim zimama, suhim ljetima, malo kiše i puno sunčanih sati (prosječno 2 974 sati tijekom zadnjeg desetljeća).

5.2 *Specifičnost proizvoda*

Jedno od najcjenjenijih i prepoznatljivih svojstava grožđica „Pasas de Málaga" jest njihova veličina. Smatraju se krupnima i jasno je da su superiorne u usporedbi s drugim proizvodima te vrste, kao što su sultanske grožđice, sušeni ribiz i California Thompson bez sjemenki.

Grožđice zadržavaju karakterističnu muškatnu aromu grožđa od kojeg se proizvode i upravo ta sorta muškata služi kao referenca OIV-a za jedan od stupnjeva u gradaciji „posebne arome”.

5.3 *Uzročno-posljedična povezanost zemljopisnog područja s kvalitetom ili svojstvima proizvoda (za ZOI) odnosno sa specifičnom kvalitetom, ugledom ili nekom drugom značajkom proizvoda (za ZOZP)*

Povezanost zemljopisnog područja i specifične kvalitete proizvoda proizlazi izravno iz uvjeta u kojima se grožđice proizvode. Reljef omogućuje da se grozdovi na prirodan način izlažu suncu radi sušenja: takvim načinom sušenja kvaliteta kožice ostaje sačuvana i dolazi do koncentracije arome, čime se pojačava muškatni okus. Vrući suhi uvjeti u vrijeme berbe pogoduju zrenju i akumulaciji suhe tvari i šećera u bobicama, što je važno za uspješno sušenje i omogućuje da pulpa zadrži svoju karakterističnu sočnost i elastičnost. Broj sunčanih sati znači da se grozdovi mogu izlagati suncu tijekom kraćih razdoblja pa grožđice zadržavaju kiselost bobica.

Zbog teških uvjeta uzgoja, aleksandrijski muškat s vremenom je postao najčešće uzgajana sorta budući da se najbolje prilagodio takvom specifičnom okolišu. Ta sorta ima genetski potencijal za karakteristike po kojima se razlikuje od drugih, kao što su veličina ploda, kvaliteta kožice, svojstva pulpe, muškatna aroma i visok udio netopivih suhih tvari (vlakana) koja se uglavnom nalaze u košticama.

Zbog zahtjevnog terena proizvodnja grožđica razvila se kao obrtnička djelatnost, kod koje se poslovi kao što su berba, sušenje grozdova na suncu, okretanje grozdova tijekom sušenja i prebiranje bobica obavljaju ručno, pri čemu se velika pozornost posvećuje kvaliteti. I runjenje grožđa („picado”) obavlja se ručno, zbog čega se na grožđicama „Pasas de Málaga” često mogu naći zaostale peteljke.

Sušenje je vrlo star, prirodan način konzerviranja hrane, kod kojeg se odstranjivanjem viška vode sprečava njezino kvarenje. Samo iskustvo i znanje koji se stječu godinama omogućuju postizanje delikatne ravnoteže sadržaja vlage koja ovom proizvodu daje neka od njegovih najpoznatijih organoleptičkih svojstava, kako su opisana u ovoj specifikaciji.

Uputa na objavu specifikacije

(Članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

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