

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 175/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„PASAS DE MÁLAGA”

NR WE: ES-PDO-0005-0849-24.01.2011

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Pasas de Málaga”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Definicja

Tradycyjne „Pasas de Málaga” uzyskiwane są w wyniku suszenia na słońcu dojrzałych owoców odmiany winorośli właściwej (*Vitis vinifera* L.) o nazwie muskat aleksandryjski, znanej również pod nazwą „Moscatel Gordo” lub „Moscatel de Málaga”.

Właściwości fizyczne

— Wielkość: w Katalogu odmian winogron i gatunków winorośli wydanym przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina ujęto następującą klasyfikację jagody według wielkości: 1 bardzo mały, 3 mały, 5 średni, 7 duży, 9 bardzo duży. Muskat aleksandryjski jest sklasyfikowany jako 7 („duży”), a więc jagoda jest duża,

— kolor: jednolicie fioletowo-czarny,

— kształt: okrągły,

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- ogonek może pozostać przy owocu, jeśli winogrona odrywane były z kiści ręcznie,
- skórka: w katalogu Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina „grubość skórki” klasyfikuje się w następujący sposób: 1 bardzo cienka, 3 cienka, 5 średnia, 7 gruba, 9 bardzo gruba. Muskat aleksandryjski jest sklasyfikowany jako 5 („średnia”). Ponieważ owoce nie przechodzą żadnej obróbki, która naruszałaby skórę, rodzynki mają skórę o średniej grubości.

Właściwości chemiczne

Poziom wilgotności nie może przekraczać 35 %. Zawartość cukru musi być większa niż 50 % wagi.

- Kwasowość: od 1,2 % do 1,7 % wyrażona jako kwas winowy,
- pH: od 3,5 do 4,5,
- ciała stałe rozpuszczalne w wodzie, ponad 65° w skali Brix.

Właściwości organoleptyczne

- Rodzinki zachowują charakterystyczny smak winogron muskat, z których są produkowane: w katalogu Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina „charakterystyczny smak” jest klasyfikowany następująco: 1 brak, 2 muskat, 3 lisi, 4 ziołowy, 5 inny smak. Muskat aleksandryjski jest sklasyfikowany jako 2, i to ta odmiana winogron muskat stanowi wartość odniesienia Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina dla tej klasy,
- smak muskat jest wzmocniony intensywnym aromatem retronosowym zdominowanym następującymi terpenolami: a-terpineol (zioła aromatyczne), linalol (róża), geraniol (geranium) i b-citronellol (owoce cytrusowe),
- wskazany powyżej stopień kwasowości pomaga stworzyć charakterystyczną, słodko-kwaśną równowagę,
- średnia wielkość, wilgotność i wartość w skali Brix nadają rodzynkom elastyczność; mięsz jest mięsisty i soczysty w smaku, w dotyku nie są w ogóle podobne do suszonych i mało elastycznych owoców.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Dojrzałe owoce odmiany winorośli właściwej (*Vitis vinifera* L.) o nazwie muskat aleksandryjski, znanej również pod nazwą „Moscatel Gordo” lub „Moscatel de Málaga”.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Nie dotyczy.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Produkcja i pakowanie muszą odbywać się w regionie geograficznym określonym w pkt 4.

Produkcja zaczyna się od zbioru zdrowych winogron, co nie następuje nigdy przed fenologicznym okresem „dojrzewania” (Baggiolini, 1952), dzięki czemu nie zbiera się owoców uszkodzonych, zniszczonych chorobą lub takich, które opadły na ziemię przed zbiorem.

Kolejnym etapem jest suszenie winogron poprzez wystawienie kiści na bezpośrednie działanie słońca. Nie można ich suszyć sztucznie. Prace są wykonywane ręcznie: codziennie plantator obraca kiście winogron, tak aby suszyły się równo po obu stronach.

Gdy kiście winogron są suche, owoce usuwane są ręcznie (która to czynność jest znana pod nazwą *picado*) przy pomocy nożyczek zaprojektowanych w taki sposób, by ich wielkość i kształt nie szkodziły owocom zbieranym z ususzonych kiści, lub też owoce usuwane są maszynowo w fabrykach.

Kiedy rodzynki są gotowe, na kiści lub po zdjęciu z niej, produkcja kontynuowana jest w fabrykach rodzynek, gdzie muszą zostać wykonane następujące czynności, zanim zapakowane rodzynki trafią na rynek:

- przyjęcie i odbiór rodzynek dostarczanych przez plantatorów,
- rodzynki zdejmowane są z kiści, o ile nie zostało to wcześniej wykonane przez plantatora,
- owoce są klasyfikowane według średniej wielkości owocu mierzonej jako liczba rodzynek na 100 gramów,
- przygotowanie do pakowania, tj. podział na jednostki, które zostały już sklasyfikowane i zmagazynowane. Na 100 gramów netto zawsze musi przypadać mniej niż 80 owoców,
- pakowanie: ręcznie bądź maszynowo. Jest to końcowy etap produkcji, który ma zasadnicze znaczenie dla zachowania właściwości jakościowych rodzynek w czasie, jako że owoc w nieunikniony sposób w dalszym ciągu wysycha; zachowanie delikatnej i zrównoważonej wilgotności, która stanowi tak ważną cechę produktu możliwe jest tylko poprzez odizolowanie owoców od środowiska naturalnego w czystym i szczelnie zamkniętym opakowaniu.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Nie dotyczy.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na opakowaniu muszą znajdować się następujące informacje:

- nazwa, pod którą produkt jest sprzedawany: nazwa „Pasas de Málaga” musi być dobrze widoczna, a bezpośrednio pod nią należy umieścić słowa „Denominación de Origen”,
- ilość netto w kilogramach (kg) lub gramach (g),
- data minimalnej trwałości,
- nazwa, firma lub oznaczenie producenta lub podmiotu pakującego oraz, w każdym przypadku, adres siedziby,
- partia.

Nazwa, pod którą produkt jest sprzedawany, ilość netto i termin przydatności do spożycia muszą znajdować się w tym samym polu.

We wszystkich przypadkach obowiązkowe oznaczenia muszą być zrozumiałe, wyróżnione i dobrze widoczne, czytelne i nieścieralne. Nie mogą być w żaden sposób ukryte, schowane lub przysłonięte innymi napisami lub obrazkami.

Wszystkie opakowania muszą zawierać etykietę z logo ChNP oraz słowami „Denominación de Origen Protegida” i „Pasas de Málaga”, wraz z kodem identyfikacyjnym każdej jednostki.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Miejsce:

Państwo: HISZPANIA

Wspólnota autonomiczna: ANDALUZJA

Prowincja: MALAGA

Winnice znajdują się w całej prowincji Malaga, na północy, południu, wschodzie i zachodzie. Na dwóch obszarach większość winogron jest tradycyjnie uprawiana na potrzeby produkcji rodzynek. Największym z tych obszarów jest powiat Axarquia we wschodniej części prowincji, na wschód od jej stolicy. Drugi obszar jest położony na zachodnim krańcu wybrzeża prowincji Malaga. Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje następujące gminy:

Gminy:

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
MANILVA AREA			
Casares	Manilva	Estepona	

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

O związku między uprawą winorośli a wyznaczonym obszarem geograficznym wspomina się od czasów starożytnych aż do dnia dzisiejszego. Pliniusz Starszy (I w. n. e.) wspominał w swoim dziele „Historia naturalna”, że w Maladze są winnice. W czasie panowania dynastii Nasrydów (od XIII do XV wieku) wspierano produkcję rolną, a w szczególności uprawę winogron na rodzynki. Uprawa winorośli kwitła do końca XIX wieku, gdy pechowe połączenie okoliczności rynkowych i chorób roślin, głównie filoksery (*Viteus vitifoliae*, Fitch), doprowadziło ten sektor do upadku. Skutkiem tego dzisiejsze winnice rozsiane są po całej prowincji. Na dwóch obszarach większość winogron tradycyjnie uprawia się z myślą o produkcji rodzynek. Te dwa obszary produkcji rodzynek znajdują się w południowej części prowincji, nad Morzem Śródziemnym, a zatem charakteryzują się subtropikalnym klimatem śródziemnomorskim. Ogólną cechą prowincji Malaga jest nieregularna rzeźba terenu. Pomimo że uprawa winogron na rodzynki nie zajmuje już tak dużej powierzchni jak przed plagą filoksery, wciąż jest ona istotnym elementem gospodarki i życia społeczno-kulturalnego znacznej części prowincji. Winogrona są uprawiane w ponad 35 gminach przez ponad 1 800 plantatorów na obszarze 2 200 ha.

Właściwości „Pasas de Málaga” w dużym stopniu wynikają ze specyfiki środowiska naturalnego. Jedną z cech charakterystycznych obszaru geograficznego jest nieregularna rzeźba terenu – na krajobraz składa się ciąg wzgórz i strumieni o nachyleniu terenu przekraczającym 30 %. Terytorium to, z pasmem wysokich gór na północy i Morzem Śródziemnym na południu, jest ciągiem kanionów i strumieni tworzących bardzo szczególnie krajobraz cechujący się stromymi wzniesieniami, co powoduje, że cały powiat Axarquia wygląda jak wzgórzka opadające ku morzu. W powiecie Manilva, gdzie winnice znajdują się blisko morza, rzeźba terenu jest łagodniejsza niż w Axarquia.

Gleba jest na ogół łupkowa, uboga, płytka, o słabych możliwościach zatrzymywania wody. Klimat jest subtropikalny, śródziemnomorski, z łagodnymi temperaturami zimą, suchymi latami, niskim poziomem opadów deszczu i dużą liczbą godzin nasłonecznienia (średnio 2 974 godzin w ciągu ostatniej dekady).

5.2. Specyfika produktu:

Wielkość „Pasas de Málaga” jest jedną z ich najbardziej docenianych i charakterystycznych cech; są one uznawane za duże i zdecydowanie przewyższają inne produkty w swoim rodzaju, na przykład rodzynki sułtańskie, koryntki i odmianę California Thompson bez nasion.

Rodzynki zachowują charakterystyczny smak winogron muskat, z których są wytwarzane, i to ta odmiana winogron muskat stanowi wartość odniesienia Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina dla jednej z klas kategorii „charakterystyczny smak”.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Związek między obszarem geograficznym i szczególnymi cechami jakościowymi produktu wynika bezpośrednio z warunków produkcji rodzynek. Rzeźba terenu ułatwia naturalną ekspozycję kiści na działanie słońca w celu ich wysuszenia – taka metoda suszenia służy zachowaniu jakości skórki i poprawia smak winogron muskat poprzez zwiększenie stężenia aromatów. Gorący i suchy klimat podczas zbiorów sprzyja dojrzewaniu i akumulacji w jagodach suchej masy i cukrów, które są ważne dla skutecznego suszenia, co z kolei umożliwia zachowanie przez miąższ charakterystycznej soczystości i elastyczności. Duża liczba godzin nasłonecznienia oznacza, że kiście mogą być wystawiane na słońce przez krótki okres, tak aby rodzynki zachowały kwasowość owocu.

Ze względu na trudne warunki uprawy odmiana muskat aleksandryjski stała się z czasem główną odmianą uprawną, ponieważ jest najlepiej przystosowana do tego szczególnego środowiska. Odmiana ta ma potencjał genetyczny w zakresie charakterystycznych właściwości takich jak: wielkość owocu, jakość skórki, właściwości miąższu, aromat winogron muskat i wysoki procent nierozpuszczalnych ciał stałych (błonnik) znajdujących się głównie w pestkach.

Trudny teren spowodował, że produkcja rodzynek stała się rzemiosłem, w ramach którego zbiory, wykładanie kiści na słońce w celu wysuszenia, obracanie ich w czasie suszenia i selekcja owoców są wykonywane ręcznie, a szczególną uwagę przywiązuje się do jakości. Zdejmowanie winogron z kiści (*picado*) też jest wykonywane ręcznie; z tego powodu „Pasas de Málaga” często mają pozostawione ogonki.

Suszenie jest starożytną, naturalną metodą konserwacji żywności, wskutek której zapobiega się jej zepsuciu poprzez usunięcie nadmiaru wody. Tylko dzięki zdobywanym przez lata doświadczeniom i wiedzy możliwe jest osiągnięcie delikatnej równowagi wilgotności zapewniającej produktowi jego słynne właściwości organoleptyczne, opisane w niniejszej specyfikacji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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