

РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) № 579/2013 НА КОМИСИЯТА

от 17 юни 2013 година

за вписване на название в Регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания [Pasas de Málaga (ЗНП)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни ⁽¹⁾, и по-специално член 52, параграф 2 от него,

като има предвид, че:

- (1) Регламент (ЕС) № 1151/2012 отмени и замени Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽²⁾.
- (2) В съответствие с член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 заявката за регистрация на названието „Pasas de Málaga“, подадена от Испания, бе публикувана в *Официален вестник на Европейския съюз* ⁽³⁾.
- (3) Тъй като в Комисията не са постъпили никакви възражения съгласно член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006, названието „Pasas de Málaga“ следва да бъде регистрирано.

- (4) В точка 3.2 от единния документ — „Описание на продукта“, бяха установени някои неточности в препратките към Международната организация по лозата и виното (OIV) и изготвения от нея Списък на описанията за гроздовите сортове и видовете *Vitis*. От съображения за яснота и правна сигурност испанските органи са коригирали единния документ по отношение на тази точка,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Регистрира се названието, посочено в приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Актуализираният единен документ фигурира в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 17 юни 2013 година.

За Комисията,
от името на председателя,
Dacian CIOLOȘ
Член на Комисията

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

⁽³⁾ ОВ C 175, 19.6.2012 г., стр. 35.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Предназначени за консумация от човека земеделски продукти, посочени в приложение I към Договора:

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и житни растения, пресни или преработени

ИСПАНИЯ

Pasas de Málaga (ЗНП)

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽¹⁾

„PASAS DE MÁLAGA“

ЕО №: ES-PDO-0005-00849-24.1.2011

ЗГУ () ЗНП (X)

1. Наименование

„Pasas de Málaga“

2. Държава членка или трета държава

Испания

3. Описание на земеделския продукт или храна

3.1. Вид на продукта

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и житни растения, пресни или преработени

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1

Определение

Традиционният продукт, познат като „Pasas de Málaga“, се получава при изсушаването на слънце на зрели плодове на растението *Vitis vinifera* L., сорт „Александрийски мискет“ („Moscatel de Alejandría“), известен също като „Moscatel Gordo“ или „Moscatel de Málaga“.

Физически характеристики

- Размер: в съответствие със Списъка на описанията за гроздовите сортове и видовете *Vitis* на Международната организация по лозата и виното (OIV) сортът „Александрийски мискет“ е с показател 7 („голям“) както на дължина, така и на ширина, което обуславя едрия размер на стафидите.
- Цвят: виолетово-черен, еднороден.
- Форма: заоблена.
- Когато отделянето на гроздовите зърна от чепките се извършва на ръка, е възможно наличието на плодни дръжки.
- Плътност на ципата: според горепосочения списък на OIV тя се определя по следната скала: 1 — много тънка, 3 — тънка, 5 — средна, 7 — дебела и 9 — много дебела. Ципата на сорта „Александрийски мискет“ е с показател 5 („средна“). Вследствие на това и тъй като за производството на продукта се използва грозде, което не е било подложено на увреждащо ципата третиране, стафидите се отличават със средноплътна ципа.

Химични характеристики

Съдържанието на вода в стафидите трябва да е под 35 %. Тегловното съдържание на захар трябва да е над 50 %.

- Киселинност — стойности на винената киселина между 1,2 и 1,7 %.
- Стойности на рН — между 3,5 и 4,5.
- Водоразтворимо твърдо съдържание — над 65 ° по Brix.

Органолептични характеристики

- Тъй като стафидите се произвеждат от грозде „Александрийски мискет“, те се отличават със специфичен мискетов вкус. Според списъка на OIV характеристиката „специфичен вкус“ се определя по следната скала: 1 — отсъстващ, 2 — мискетов, 3 — мускусен (foxy), 4 — тревен, 5 — друг. Сортът „Александрийски мискет“ е с показател 2 и именно той се използва като индикатор, определен от OIV за съответната вкусова степен.
- Мискетовият вкус е подчертан от наситен ретроназален мирис, който се характеризира с терпенолите а-терпинеол (ароматни треви), линалол (роза), гераниол (здравец) и b-цитронелол (цитруси).
- Киселинността, чиято степен е указана по-горе, обуславя специфичния балансиран сладко-кисел вкус на продукта.

⁽¹⁾ Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни.

- Благодарение на характерните си качества (размер, съдържание на вода и показател по Brix) стафидите „Pasas de Málaga“ са месести и сочни, притежават мека и еластична структура, което ги различава от по правило сухите и нееластични сушени плодове.

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

Зрели плодове на растението *Vitis vinifera* L., сорт „Александрийски мискет“, известен също като „Moscatel Gordo“ или „Moscatel de Málaga“.

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход)

Не се прилага.

3.5. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Производството и пакетирането трябва да се извършват в определения географски район, посочен в точка 4.

Производственият процес започва с гроздобера, когато се събират здравите плодове. Той трябва да се извършва едва когато те са достигнали до етап на фенологична зрялост (Baggiolini, 1952 г.), като се избягват плодовете с нарушена цялост, увредени в резултат на заболяване или паднали на земята преди гроздобера.

Следващият етап е сушенето на гроздето чрез пряко излагане на слънце. Използването на изкуствени сушилни е забранено. Процесът се извършва на ръка, като е необходимо земеделският стопанин да обръща чепките ежедневно, за да се осигури равномерното изсушаване на плодовете.

Изсушените гроздови зърна се отделят от чепките ръчно (процесът се нарича „ricado“), като за целта се използват ножици със специален размер и форма, които не увреждат плодовете. Възможно е този процес да се извършва и механично в цехове за обработка.

След като стафидите са готови — на чепки или на отделни зърна — производственият процес продължава в специализирани цехове. Етапите, през които се преминава, преди пакетираните стафиди да бъдат предложени на пазара, са следните:

- приемане и събиране на стафидите, доставени от земеделските производители;
- отделяне на стафидите от чепките (в случай че това не е било извършено от земеделските производители);
- класифициране по среден размер на плода — измерва се като брой стафиди на всеки 100 g тегло;
- обособяване на изходни партии въз основа на предварително класифицирания и складиран продукт, като крайният резултат трябва да е под 80 броя плодове на всеки 100 g нето тегло;
- опаковане: може да се извършва ръчно или механично. То представлява последен етап от производствения процес и е определящ фактор за запазване на качеството на обхванатите от ЗНП стафиди, тъй като единствено изолирането им от околната среда в чисти и добре запечатани опаковки предотвратява по-нататъшното им изсъхване и запазва специфичното водно съдържание, с което се отличават.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.

Не се прилага.

3.7. Специфични правила за етикетирание

Върху етикета на обхванатия от ЗНП продукт трябва да присъства следната задължителна информация:

- търговско наименование: наименованието „Pasas de Málaga“ трябва да бъде посочено на видно място, като непосредствено под него присъства формулировката „Denominación de Origen“ (наименование за произход);
- нето тегло — в килограми (kg) или грамове (g);
- минимален срок на годност;
- името или фирмата на субекта, извършващ производството или опаковането на продукта, както и неговият адрес;
- номер на партидата.

Данните, свързани с търговското наименование, нетното тегло и срока на годност, трябва да присъстват заедно в едно и също поле.

Задължителните данни трябва винаги да се посочват на видно място, да са лесно разбираеми, четливи и незаличими. Не е разрешено тяхното скриване, покриване или разделяне с друг текст или изображение.

Върху опаковките трябва да бъде поставен етикет с емблемата на наименованието за произход и надписите „Denominación de Origen Protegida“ (защитено наименование за произход) и „Pasas de Málaga“, както и индивидуален код за всяка опаковка.

4. Кратко определение на географския район

МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

ДЪРЖАВА: ИСПАНИЯ

АВТОНОМНА ОБЛАСТ: ANDALUCÍA

ПРОВИНЦИЯ: MÁLAGA

В Málaga има няколко лозарски района, разпръснати из цялата провинция. В два от тях традиционното и преобладаващо предназначение на гроздето е производството на стафиди. Основният район съпада с естествените граници на Ахагquíа в източната част на провинцията, на изток от главния град Málaga. Другият се намира в крайните западни части на бреговата ивица на провинцията. Определеният географски район на продукта със ЗНП обхваща следните общини:

ОБЩИНИ:

AXARQUÍA			
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
ЗОНА MANILVA			
Casares	Manilva	Estepona	

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

Сведенията за връзката между начините на преработка на гроздето и географския район обхващат периода от древността до наши дни. Лозята на Málaga се споменават още в „Естествена история“ на Плиний Стари (I век). По време на династията на Насридите (XIII—XV век) земеделското производство, и по-конкретно добивът на стафиди, се развива особено динамично. Благоприятните условия за развитието на лозарството се запазват до края на XIX век, когато редица фактори от икономически и фитосанитарен характер — най-вече нашествията на лозова филуксера (*Viteus Vitifoliae*) — предизвикват неговия упадък. Това е и основната причина за разпокъсания характер на лозарските райони в провинция Málaga. В два от тях традиционното и преобладаващо предназначение на гроздето е производството на стафиди. Тези райони са разположени в южната част на провинцията в непосредствена близост до средиземноморското крайбрежие, което обуславя субтропичните белези на характерния за района средиземноморски климат. Релефът им е със силно изразен планински характер, който е друга важна географска характеристика на провинция Málaga. Макар че днешните лозови насаждения, предназначени за производство на стафиди, са с по-малка площ в сравнение с периода преди нашествието на филуксера, те са от особено значение за местната икономика и социално-културния живот на Málaga, тъй като заемат площ от 2 200 ha в над 35 общини и осигуряват заетост за повече от 1 800 производители.

До голяма степен географската среда определя качествата на крайния продукт, познат като „Pasas de Málaga“. Една от характеристиките на района е силно изразеният планински релеф, обуславящ наличието на стръмни възвишения и речни легла (с наклон над 30 %). Районът, който на север е ограден от висока планинска верига, а на юг граничи със Средиземно море, е съставен от редуващи се клисури и речни легла, като пейзажът се отличава с ясно изразени склонове. Характерни за района на Manilva са близостта на лозята до морето и по-плавният релеф в сравнение с Ахагquíа.

Почвите в района на производство са предимно шистови, плитки, бедни на органични вещества и с висока пропускливост. Климатът е средиземноморски субтропичен, изразяващ се в меки зими, сухи лета, оскъдни валежи и голям брой часове слънцегреене (средно 2 974 часа за последното десетилетие).

5.2. Специфична характеристика на продукта

Една от най-високо ценените и отличителни характеристики на „Pasas de Málaga“ е техният размер, който видимо надхвърля размера на други продукти от същия клас, като например стафидите тип „Sultanas“, „Corinto“ и калифорнийските „Thompson Seedless“.

„Pasas de Málaga“ запазват характерния мискетов вкус на сорта, от който са произведени и който е възприет от OIV като индикатор за съответната вкусова степен.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Връзката между географските фактори и специфичното качество на продукта е пряк резултат от условията на неговото производство. От една страна, планинският релеф улеснява естественото излагане на слънце на гроздето с оглед на неговото сушене. Този метод запазва структурата на ципата и засилва мискетовия вкус, като концентрира ароматите в продукта. От друга страна, сухите и горещи атмосферни условия по време на гроздобера способстват за доброто узряване на гроздето и произтичащото от него натрупване на захари и сухо вещество в плода. Вследствие на това сушенето се извършва по оптимален начин, а вътрешността на стафидите запазва характерната си сочност и еластична структура. Същевременно часовите слънцегрее благоприятстват кратките периоди на излагане на слънце, като по този начин специфичната киселинност на гроздето се съхранява и при добиваните от него стафиди.

Тези трудни условия на отглеждане са фактор за постепенното утвърждаване на сорта „Александрийски мискет“, който притежава необходимите за адаптиране към конкретната среда агрономически характеристики. Сортът се отличава с някои характерни качества като размера на плода, структурата на ципата, качеството на вътрешността, специфичния мискетов аромат и високия дял на неразтворимо сухо вещество (целулоза), дължащо се най-вече на гроздовото семе.

Поради стръмния релеф в района на производство добивът на стафиди се е утвърдил като високо специфичен процес, чиито отделни етапи — гроздобер, сушене на слънце, обръщане на чепките и подбор на плодове — се извършват на ръка, с което се гарантира качествената обработка на продукта. Тези производствени характеристики се отнасят и за отделянето на гроздовите зърна от чепките (т. нар. „picado“), поради което в „Pasas de Málaga“ често присъстват плодните дръжки.

Сушенето на стафидите се извършва ръчно, по традиционен и естествен начин, който предпазва плода от увреждане при изпарението на излишната влага. Опитът и уменията на производителите са основен фактор за постигането на специфичното съдържание на вода в продукта, гарантиращо някои от неговите най-високо ценени органолептични характеристики, описани в настоящата спецификация.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

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