

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2012/C 175/14)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„PASAS DE MÁLAGA”

EÜ nr: ES-PDO-0005-0849-24.01.2011

KG T () KPN (X)

1. Nimetus:

„Pasas de Málaga”

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Hispaania

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:

3.1. Toote liik:

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:

M ä ä r a t l u s

Traditsioonilised rosinad „Pasas de Málaga” saadakse liiki *Vitis vinifera* L. kuuluva sordi „Moscatel of Alexandria”, mida nimetatakse ka „Moscatel Gordo” või „Moscatel de Málaga”, küpsete viljade päikese käes kuivatamise tulemusena.

F ü ü s i k a l i s e d o m a d u s e d

— Suurus: Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) viinamarjasortide ja viinapuuliikide kirjeldavate omaduste nimestikus kasutatakse marja suuruse kirjeldamiseks järgmist astmes- tikku: 1 – väga väike, 3 – väike, 5 – keskmine, 7 – suur ja 9 – väga suur; selle järgi kuulub sort „Moscatel of Alexandria” kategooriasse 7 („suur”) ning seetõttu on sellest saadavad rosinad suured.

— Värvus: ühtlaselt lillakasmust.

— Kuju: ümar.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

- Kui vilju eraldatakse kobarast käsitsi, võib rosinat küljes olla vars.
- Kesta paksus: OIV nimestikus kasutatakse kesta paksuse kirjeldamiseks järgmist astmestikku: 1 – väga õhuke, 3 – õhuke, 5 – keskmine, 7 – paks, 9 – väga paks; selle järgi kuulub sort „Moscatel of Alexandria” kategooriasse 5 („keskmine”). Seetõttu ja arvestades, et rosinad saadakse viinamarjadest, mida ei ole kesta kahjustaval viisil töödeldud, on rosinat kest keskmise paksusega.

Keemilised omadused

Rosinate niiskusesisaldus on alla 35 %. Suhkrusisaldus on üle 50 massiprotsendi.

- Happesus: 1,2–1,7 % (viinhappena)
- pH: 3,5–4,5
- Vees lahustuv kuivaine: Brix arv üle 65

Organoleptilised omadused

- Rosinates on säilinud nende tooraineks olevatele viinamarjadele omane muskaadimaitse. OIV nimestikus väljendatakse omadust „iseloomulik maitse” järgmise skaala abil: 1 – puudub, 2 – muskaadimaitse, 3 – mustsõstramaitse, 4 – ürdimaitse, 5 – muu maitse; selle järgi kuulub sort „Moscatel of Alexandria” kategooriasse 2, kusjuures OIV on just selle Moscateli-sordi määranud nimetatud kategooria võrdlussordiks.
- Muskaadimaitset võimendab tugev retronasaalne lõhnaaisting, milles domineerivad terpenoolid a-terpineool (aromaatsed ürdid), linalool (roos), geraniool (geranium) ja b-tsitronellool (tsitrusviljad).
- Eespool kirjeldatud happesuseaste loob erilise hapu ja magusa tasakaalu.
- Rosin tundub tänu oma omadustele (keskmine suurus, niiskusesisaldus ja Brix arv) katsumisel elastne ja paindub ning selle viljaliha on maitsmisel lihav ja mahlane; ootuspäraselt kuivade ja ebaelastsete kuivatatud puuviljade puhul see tavaliselt nii ei ole.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):

Liiki *Vitis vinifera* L. kuuluva viinamarjasordi „Moscatel of Alexandria” (kasutatakse ka nimetust „Moscatel Gordo” või „Moscatel de Málaga”) küpsed viljad.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

Ei kohaldata.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

Tootmine ja pakendamine peavad toimuma punktis 4 nimetatud geograafilises piirkonnas.

Tootmisprotsess algab tervete viinamarjade korjamisega alles siis, kui need on saavutanud valmidusastme „küps” (Baggiolini, 1952), kusjuures välditakse katkiste või haiguste poolt rikitud ning enne korjamist maha kukkunud viljade korjamist.

Seejärel kuivatatakse viinamarjakobarad otsese päikesevalguse käes, kusjuures kunstlik kuivatamine on keelatud. Kuivatamine toimub käsitsi põllumajandustootja igapäevase järelevalve all ning viimane peab kuivama riputatud kobaraid ümber pöörama, et need kuivaksid mõlemalt poolt ühtlaselt.

Kuivatatud viinamarjad võib kobarast eraldada noppimise („picado”) teel, mida tehakse kuivatatud kobarate suuruse ja kujuga kohandatud käärde abil käsitsi, et nopitud rosinat kvaliteeti mitte kahjustada, või tööstustes mehaaniliselt.

Kui rosinad on kas üksikult nopituna või kobarates valmis, jätkub tootmisprotsess rosinatööstusettevõtetes, kus kuni pakendatud rosinatate turustamiseni tehakse järgmised toimingud:

- viinamarjakasvatajate-rosinavalmistajate toodud rosinatate vastuvõtt ja kogumine;
- noppimine, kui viinamarjakasvataja ise seda teinud ei ole;
- liigitamine rosinatate keskmise suuruse järgi, mida mõõdetakse rosinatate arvuga 100 grammi kohta;
- valmistamine, mis seisneb väljastatavate partiide kokkuseadmises liigitatud ja ladustatud kaubast nii, et 100 grammi (netokaal) kohta on lõpptootes alati alla 80 rosina;
- pakendamine: käsitsi või mehaaniliselt. See on viimane valmistusetapp, millel on otsustav roll kaitstavate rosinatate kvaliteediomaduste säilitamisel; kuna kuivamisprotsess jätkub vältimatult, siis säilib saavutatud ja kõnealustele rosinatatele eriliselt iseloomuliku niiskustaseme habras tasakaal üksnes toote eraldamisel keskkonnast puhta ja hästi suletud pakendi abil.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:*

Ei kohaldata.

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta:*

Kaitstava toote pakendi märgisel peab olema järgmine teave:

- nimetus, mille all toodet müüakse; sel juhul peab olema selgelt märgitud nimetus „Pasas de Málaga” ja vahetult selle järel „Denominación de Origen” (päritolunimetus);
- netokogus kilogrammides (kg) või grammides (g);
- minimaalne säilimisaeg;
- tootja või pakendaja nimi, ärinimi või nimetus ja kindlasti aadress;
- partii.

Müüginimetus, netokogus ja säilimisaeg peavad olema märgitud samale väljale.

Kohustuslik teave peab alati olema lihtsalt mõistetav ning esitatud nähtaval kohal, nii et see on hästi nähtav, selgelt loetav ja kustutamatu. Muud teksti- või kujunduselemendid ei tohi seda mingil viisil peita, varjata ega eraldada.

Igal pakendil peab olema märgis, millel on esitatud päritolunimetuse logo või embleem, sõnad „Denominación de Origen Protegida” (kaitstud päritolunimetus) ja „Pasas de Málaga” ning igale ühikule ainuomane kood.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus:**

Asukoht:

Riik: HISPAANIA

Autonoomne piirkond: ANDALUUSIA

Provint: MÁLAGA

Málaga provintsis on mitu viinamarjakasvatuspriirkonda, mis asuvad neljas põhiilmakaares. Kahes neist piirkondadest kasvatatakse viinamarju traditsiooniliselt peamiselt rosinatate saamiseks. Kõige tähtsam piirkond asub Málaga provintsi idaosas pealinnast ida pool Axarquía maa-alal. Teine piirkond asub Málaga ranniku lääneosas. Kaitstud päritolunimetuse määratletud geograafiline piirkond hõlmab järgmisi omavalitsusüksusi.

Omavalitsusüksused:

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
MANILVA PIIRKOND			
Casares	Manilva	Estepona	

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Viited viinamarjakasvatuse ja geograafilise keskkonna vahelisele seosele on iidsete ning see side on säilinud ka tänapäeval. Juba Plinius Vanem (1. sajand) viitab oma teoses „Naturalis Historia” viinamägede olemasolule Málaga. Nasriidide dünastia ajal (mis hõlmab 13.–15. sajandit) edendati märkimisväärselt põllumajandustegevust, täpsemalt viinamarjadest rosinat valmistamist. Kuni 19. sajandi lõpuni olid tingimused viinamarjakasvatuseks soodsad; siis aga põhjustas mitme kaubandusliku ja fütosanitaarse teguri (eelkõige viinapuutäide – *Viteus vitifoliae*, Fitch – sisseränne) kokkulangemine sektoris krahhi, mistõttu moodustavad viinamarjakasvatuste praeguse ala provintsis eraldiseisvad piirkonnad neljas põhiilmakaares. Kahes neist piirkondadest kasvatatakse viinamarju traditsiooniliselt peamiselt rosinat saamiseks. Mõlemad rosinatootmise piirkonnad asuvad provintsi lõunaosas, piirnedes Vahe-merega ja kuuludes kliimaatilisel vahemerelise kliima lähistroopilisse alaliiki, ning mõlemad on järsu pinnamoega, mis teisalt on Málaga provintsi maastikule üldiselt iseloomulik. Ehkki tänapäeval ei hõlma rosinatootmisega seotud viinamarjakasvatust enam nii suurt pindala kui enne viinapuutäie-epideemiat, on sellel ka praegu oluline koht suure osa Málaga provintsi majanduses ja ühiskondlik-kultuurilises kontekstis, sest see hõlmab provintsis enam kui 35 omavalitsusüksust ning sellega tegeleb üle 1 800 põllumajandustootja 2 200 hektaril.

Geograafiline keskkond määrab suures osas lõpptoote „Pasas de Málaga” kvaliteedi – geograafilise piirkonna üheks iseloomulikuks jooneks on järsk pinnamood, kus maastikul vahelduvad üle 30 %-lise kallakuga küngad ja orud. Maa-ala, mida põhjaosas piiravad kõrged mäed ja lõunas Vahe-meri, koosneb kuristikest ja orgudest, mis moodustavad iseloomuliku järskude nõlvakutega maastiku, nii et kogu Axarquía näib järsult merre laskuva mäenõlvana. Manilva piirkonda iseloomustavad mere lähedal asuvad viinamarjaistandused ja võrreldes Axarquíaga laugem pinnamood.

Piirkonna pinnas on põhiliselt kiltkivine, väheviljakas, õhuke ja vett kinnipidav. Tootmispiirkonnas on vahemereline lähistroopiline kliima, mida iseloomustavad mahedad talved, kuivad suved, vähesed sademed ja rohke päikesepaiste (viimasel kümnendil keskmiselt 2 974 päikeselist tundi).

5.2. Toote eripära:

Rosinate „Pasas de Málaga” üks hinnatumaid ja iseloomulikumaid omadusi on nende suurus – need on selgelt suuremad kui muud sama liigi tooted, sultanirosinad, korindid ja California „Thompson Seedless” rosinad.

Rosinates on säilinud nende tooraineks oleva viinamarjasordi muskaadimaitse, kusjuures OIV on just selle Moscateli-sordi määranud ühe maitseastme võrdlussordiks.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:*

Toote geograafilise päritolu ja erilise kvaliteedi vaheline seos tuleneb otseselt tootmistingimustest. Esiteks soodustab pinnamood viinamarjakobarate loomulikku päikese käes kuivatamist: sellise kuivatamisviisi puhul säilivad kestad tugevana ja muskaadimaitse võimendub tänu aroomide kontsentratsioonile. Teiseks kiirendab saagikoristusaegne kuiv ja soe ilm viinamarjade korralikku küpsemist; seetõttu ladestuvad viinamarjadesse kuivaine ja suhkrud, mis on nende korralikul kuivamisel määrava tähtsusega ning võimaldab iseloomuliku elastsuse ja mahlasuse säilimise rosinat viljalihas. Ka rohke päikesepaiste soodustab viljade kiiret päikese käes kuivamist ning tänu sellele säilib rosinates viinamarjade happesus.

Nendest rasketest viljelemistingimustest tulenevalt on aja jooksul ülekaalu saavutanud sort „Moscatel of Alexandria”, milles on koondunud just selles konkreetses keskkonnas kohanemiseks vajalikud kasvuomadused. Sordil on geneetiline potentsiaal, mille iseloomulikud omadused on viinamarja suurus, kesta tugevus, viljaliha omadused, muskaadilõhn ja peamiselt seemnetes leiduva lahustumatu kuivaine (kiudaine) kõrge sisaldus.

Raskesti haritava pinnase tõttu on rosinat tootmisprotsess – viinamarjakoristus, päikese käes kuivatamine, kobarate ümberpööramine ja rosinat valimine – puhtalt käsitöö, nii et toote töötlemisel on esmatähtis kvaliteet. Samamoodi on see ka noppimise (mida nimetatakse „picado”) puhul ja seetõttu on rosinatel „Pasas de Málaga” sageli vars küljes.

Kuivatamine on iidne looduslik ja käsitööna tehtav säilitusmeetod, mis tänu liigse vee eemaldamisele hoiab ära toote riknemise. Habras niiskustasakaal, mis annab kõnealusele tootele mõned käesolevas spetsifikaadis kirjeldatud olulisemad organoleptilised omadused, saavutatakse üksnes valdkonna kogemuste ja teadmiste abil.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

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