

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2012/C 175/14)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PASAS DE MÁLAGA”

EK-sz: ES-PDO-0005-0849-24.01.2011

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés:**

„Pasas de Málaga”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa:*

1.6. osztály: Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:***Meghatározás**

A „Pasas de Málaga” malagaszőlőt hagyományosan a *Vitis vinifera* L. faj alexandriai muskotály fajtájának – amely moscatel gordo vagy moscatel de Málaga néven is ismert – érett gyümölcséből állítják elő napon történő aszalás útján.

Fizikai tulajdonságok

— A Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezetnek (OIV) a szőlőfajták és vitis fajok leírásait tartalmazó kódexe szerint a „bogyónagyság” meghatározása a következő osztályozás alapján történik: 1. nagyon kicsi, 3. kicsi, 5. közepes, 7. nagy és 9. nagyon nagy; ennek megfelelően az alexandriai muskotályfajta 7-es („nagy”) besorolású, így az előállított mazsola is nagyméretű.

— Színe egységes lilásfekete.

— Formája kerekded.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

- A szemeknek a fürtökről kézzel történő leválogatása esetén a bogyón kocsánycsontok maradhatnak.
- A héj állaga: a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet kódexe szerint a „héjvastagság” meghatározása a következő osztályozás alapján történik: 1. nagyon vékony, 3. vékony, 5. közepes, 7. vastag és 9. nagyon vastag, ennek megfelelően az alexandriai muskotályfajta 5-ös („közepes”) besorolású. Ebből következően, és mivel a mazsola előállítására használt bogyó esetében nem alkalmaztak a héj állagát károsító kezeléseket, a mazsola héja is közepesen vastag.

Kémiai tulajdonságok

A mazsola víztartalma legfeljebb 35 %. Cukortartalma legalább 50 % m/m.

- Savassága 1,2–1,7 %, borkősavban kifejezve.
- pH-értéke 3,5–4,5
- vízben oldható szárazanyag-tartalma legalább 65 °Brix

Érzékszervi tulajdonságok

- A mazsola őrzi az alapanyagul szolgáló szőlő sajátos muskotályos ízét: a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet kódexe szerint a „sajátos íz” meghatározása a következő kategóriák alapján történik: 1. nincs íze, 2. muskotályos ízű, 3. fuxos ízű, 4. füves ízű, 5. egyéb ízű; ennek megfelelően az alexandriai muskotályfajta 2-es besorolású, annál is inkább, mivel ennek az íz kategóriának meghatározásánál a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet éppen ezt a muskotályfajtát választotta referenciaként.
- Intenzív retronazális aroma, amelyben a terpének, így az a-terpineol (fűszernövények), a linalool (rózsa), a geraniol (geránium) és a b-citronellol (citrusfélék) dominálnak.
- A fent részletezett savassági fok hozzájárul a savanyú és édes íz sajátos egyensúlyához.
- A mazsola, jellegzetes közepes nagyságának, nedvességtartalmának és Brix-értékének köszönhetően tapintásra rugalmas, húsa a szájban az aszalt gyümölcsöktől elvárható szárazságot és rugalmatlanságot ellensúlyozó, testes és lédús benyomást kelt.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):

A *Vitis vinifera* L. faj alexandriai muskotály fajtájának – amely moscatel gordo, vagy moscatel de Málaga néven is ismert – érett gyümölcse.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

Nem alkalmazható.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

Az előállítást és a csomagolást a 4. pontban körülhatárolt földrajzi területen kell végrehajtani.

Az előállítási folyamat az egészséges szőlőszemek szüretelésével vagy betakarításával kezdődik, amelyet soha nem szabad a fenológiai „érettség” állapota (Baggiolini, 1952) előtt megkezdeni, és amelynek során mellőzni kell a sérült vagy betegség által károsított, illetve a betakarítás előtt a talajra hullott termést.

A következő lépés a fürtöknek közvetlenül a napon történő aszalása; mesterséges szárítók használata tilos. Az aszalás napi teendőkkel járó manuális feladat, amelynek során a fürtök mindkét oldalának egészséges aszalása érdekében a mezőgazdasági termelőnek forgatnia kell a lefektetett fürtöket.

A szemek leválogatása az aszalt fürtőről történhet kézzel, ezt a folyamatot „csipkedésnek” nevezik, amelyhez a leválogatott termés minőségét nem károsító, az aszalt fürtökhöz történő használatához megfelelően adaptált méretű és formájú ollót használnak, vagy történhet üzemekben, gépi úton.

A leválogatott vagy fürtös mazsola előállítását követően a folyamat a kiszerező üzemekben folytatódik, ahol a csomagolt mazsola forgalomba hozatala előtt a következő feladatokat kell elvégezni:

- A szőlőtermelők által beszállított mazsola átvétele és begyűjtése.
- Leválogatás, ha a szőlőtermelő azt maga nem végezte el.
- Osztályozás 100 grammonkénti mazsolaszámban mért közepes termésméret szerint.
- Előkészítés, ami a kimenő tételek összeállítását jelenti a már osztályozott és raktározott termékből, amelynek végeredményeként a 100 grammonkénti nettó tételsúly mindig legfeljebb 80 termés súlya összesen.
- Csomagolás: a kézi vagy gépi csomagolás tekintendő az előállítás utolsó szakaszának, ami döntő mértékben járul hozzá az oltalom alatt álló mazsola minőségi tulajdonságainak időbeni védelméhez, mivel a száradás elkerülhetetlenül folytatódik, így a nedvességnek a termékre oly kiemelkedően jellemző finom egyensúlyát csak annak a környezettől való tiszta és jól lezárt csomagolásban történő elszigetelése útján lehet megőrizni.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

Nem alkalmazható.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Az oltalom alatt álló termék csomagolásán kötelező feltüntetni a következő információt:

- A termék kereskedelmi neve: ebben az esetben kiemelten kell feltüntetni a „Pasas de Málaga” elnevezést, közvetlenül alatta pedig az „Eredetmegjelölés” kifejezést.
- A nettó mennyiség kilogrammban (kg) vagy grammban (g).
- A minőségmegőrzési idő.
- A gyártó vagy csomagoló cégneve vagy neve, és minden esetben annak címe is.
- A tételszám.

A kereskedelmi nevet, a nettó mennyiséget és a minőségmegőrzési időt ugyanazon látótérben kell feltüntetni.

A kötelező jelzéseknek minden esetben könnyen érthetőnek, szembetűnő helyen, jól látható formában elhelyezve, világosan olvashatóknak és letörölhetetlennek kell lenniük. E jelzéseket semmi esetre sem szabad más jelzésekkel vagy képekkel elrejtteni, eltakarni vagy elválasztani.

Valamennyi csomagoláson címkét kell elhelyezni, amely feltünteti az eredetmegjelölés logóját, az „Oltalom alatt álló eredetmegjelölés” és a „Pasas de Málaga” jelzéseket, valamint az adott egység egyedi kódszámát.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Földrajzi helyzet:

Ország: SPANYOLORSZÁG

Autonóm közösség: ANDALÚZIA

Tartomány: MALAGA

Malaga tartományban szétszórtan sokféle, foltszerűen elhelyezkedő szőlőültetvény található. Közülük kettőben a szőlőt hagyományosan főként mazsola előállítására termesztik. A fontosabbik terület, amely a fővárostól keletre, Malaga tartomány keleti részén található, megegyezik Axarquía természetes tájegységével. A másik foltszerű termőterület a malagai tengerpart éppen ellentétes, nyugati végében helyezkedik el. Az OEM meghatározott földrajzi területét a következő községek alkotják:

Községek:

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 TERÜLET			
Casares	Manilva	Estepona	

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Az ősidőktől kezdve egészen napjainkig folyamatosan történnek utalások a szőlő felhasználása és a földrajzi környezet közötti kapcsolatra: idősebb Plinius (I. század) a malagai szőlőskerteket „Naturalis Historia” című művében említi; a nazarita dinasztia idején (amely a XIII–XV. században uralkodott) a mezőgazdasági termelés és konkrétan a mazsola, mint a szőlőtermesztés során készült termék előállítására jelentős ösztönzést kapott; a szőlőtermesztés kedvező konjunktúrája a XIX. század végéig tartott, amikor számos kereskedelmi és növényegészségügyi tényező – főként a filoxéra (*Viteus vitifoli*, Fich) vész megjelenése – együttesen az ágazat csődjét okozta és ennek következménye, hogy a tartomány jelenlegi szőlőállománya szétszórt, foltszerűen elhelyezkedő ültetvényekben található. Ezek közül kettőben a szőlőt hagyományosan főként mazsola előállítására termesztik. Mindkét mazsolatermelő terület a tartomány déli részén, a Földközi-tenger partján található, ezért éghajlati szempontból a tartomány mediterrán klímájának szubtrópusi alosztályába tartozik, és mindkettő meredek hegyektől szabdalta vidék, ami Málaga tartomány földrajzának általános jellemzője. Annak ellenére, hogy a mazsola előállítására használt szőlőt a filoxéra előtti földnagyságnál kisebb területen állítják elő, a tartomány több mint 35 községében több mint 1 800 mezőgazdasági termelőt foglalkoztatva összesen 2 200 hektár földterületen folyik az egyik nagy malagai térség gazdaságában és társadalmi-kulturális környezetében még ma is fontos szerepet betöltő mazsolatermelés.

A Pisas de Málaga néven közismert és elismert végtermék tulajdonságait a földrajzi környezet határozza meg, amelynek egyik jellegzetessége a hegyek szabdalta domborzat, meredeken emelkedő – több mint 30 %-os – dombokkal és szorosokkal. Az északon hegyektől körülölelt, délen a Földközi tenger által határolt szakadékok és szorosok szabdalta terület meredek hegyoldalai jellegzetes tájat alkotnak: úgy tűnik, mintha egész Axarquía egy tenger felé zuhanó hegyoldalból állna. A manilvai tájat a tenger közelében tenyésző szőlőskertek és Axarquíához képest szelídebb domborzat jellemzi.

A terület talaja alapvetően palás jellegű, szegényes, sekély és kevésbé vízmegtartó. A termőterület szubtrópusi mediterrán típusú éghajlatát enyhe téli hőmérséklet, száraz nyár és kevés csapadékos nap, valamint a napsütéses órák magas száma jellemzi (a napsütéses órák évi átlagos száma az elmúlt évtizedben 2 974 volt).

5.2. A termék sajátosságai:

A „Pisas de Málaga” egyik legértékesebb tulajdonsága szemeinek mérete, amellyel egyértelműen felülmúlja a többi hasonló minőségű terméket, így a szmirnai, a korinthoszi és a kaliforniai Thompson Seedles mazsolát is.

A malagaszőlő őrzi az alapanyagául szolgáló muskotályos szőlő ízét, annál is inkább, mivel a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet éppen ezt a muskotályos fajtát választotta az egyik íz kategória meghatározásának referenciájaként.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:*

A termék földrajzi eredete és a sajátos minősége közötti kapcsolat közvetlenül következik előállításának körülményeiből. A domborzati viszonyok lehetővé teszik a szőlőfürtök napon történő természetes aszalását: ez az aszalási módszer megőrzi a héj konzisztens állagát, és az aromaanyagok koncentrációja révén erősíti a muskotályos ízt. Ugyanakkor a szüretelés száraz, meleg környezete elősegíti a tökéletes érést, és ebből következően a szárazanyag és a cukrok felhalmozódását a bogyóban, amelyek döntő jelentőségűek az aszalás végbemenetele szempontjából, elősegítve egyúttal, hogy a mazsola húsa megőrizze jellemzően rugalmas, leveses állagát. A napos órák száma lehetővé teszi a napsugárzásnak való kitétel rövid időszakokban történő alkalmazását, ami elősegíti a bogyó savasságának megőrzését a mazsolában.

A nehéz művelési körülmények idővel hozzájárultak az ehhez a sajátos környezethez való alkalmazkodáshoz szükséges valamennyi agronómiai tulajdonsággal rendelkező alexandriai muskotályfajta előtérbe kerüléséhez. Ez a fajta az összes megkülönböztető jellemző – mint a bogyónagyság, a héj konzisztenciája, a hús sajátosságai, a muskotályos aromaanyag és főként a mag által biztosított nem oldható szilárd anyagok (rostok) nagy tömegű frakciója – potenciáljával rendelkezik.

A mazsolakészítés a nehéz terep miatt tisztán kézműves tevékenység, amelynek során a betakarítást, a fürtök napra helyezését és forgatását, valamint a szemek válogatását manuálisan végzik, így a termék kezelésekor elsősorban a minőséget tartják szem előtt. Ugyanez érvényes a (a „csipkedés” néven ismert) leválogatásra is, ez az oka annak, hogy a Padas de Málaga szemeken gyakran kocsánycsonk található.

Az aszalás ősi, természetes, kézműves eljárással végzett tartósítási eljárás, amely a felesleges víz eltávolítása által megakadályozza a termék romlását. Kizárólag az ágazat tapasztalatának és tudásának birtokában lehetséges a nedvességtartalomnak azt az érzékeny egyensúlyát biztosítani, amely a terméknek e leírásban részletezett legelismertebb érzékszervi tulajdonságait meghatározza.

Hivatkozás a termék leírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

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