

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2012/C 175/14)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad <sup>(1)</sup> bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD****„PASAS DE MÁLAGA”****EG-nummer: ES-PDO-0005-0849-24.01.2011****BGA ( ) BOB (X)****1. Naam:**

„Pasas de Málaga”

**2. Lidstaat of derde land:**

Spanje

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:****3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.6 — Fruit, groenten en granen, vers of verwerkt

**3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:****Omschrijving**

De traditionele „Pasas de Málaga” worden verkregen door rijpe vruchten van het ras Muskaat van Alexandrië van de soort *Vitis vinifera* L., ook wel bekend onder de namen Moscatel Gordo of Moscatel de Málaga, te laten drogen in de zon.

**Fysieke kenmerken**

— Grootte: volgens de norm voor de beschrijving van *Vitis*-rassen en -soorten van de Internationale Organisatie voor Wijnbouw en Wijnbereiding (OIV) wordt de grootte van de druif uitgedrukt op basis van de volgende gradatie: 1 = zeer klein, 3 = klein, 5 = middelgroot, 7 = groot en 9 = zeer groot; aangezien het ras Muskaat van Alexandrië geklasseerd is in categorie 7 („groot”), betreft het een grote droge druif.

— Kleur: zwartpaars, effen

— Vorm: rond

<sup>(1)</sup> B L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

- De druif kan een steeltje bevatten als de druiven handmatig worden afgerist.
- Dikte van de schil: Overeenkomstig de norm van de OIV wordt de dikte van de schil uitgedrukt op basis van de volgende gradatie: 1 = zeer dun, 3 = dun, 5 = gemiddeld, 7 = dik en 9 = zeer dik; het ras Muskaat van Alexandrië is geklasseerd in categorie 5 („gemiddeld”). Daarom, en aangezien de gedroogde vrucht wordt verkregen zonder dat deze een verwerking heeft ondergaan die de schil beschadigt, is de schil van een gemiddelde dikte.

#### Chemische kenmerken

De hoeveelheid water in rozijnen is lager dan 35 %. De hoeveelheid suiker is hoger dan 50 massa-procent.

- De zuurgraad ligt tussen 1,2 en 1,7 % wijnsteenzuur.
- de pH ligt tussen 3,5 en 4,5.
- Oplosbare droge stof: hoger dan 65 °Brix.

#### Smaakeigenschappen

- Rozijnen behouden de smaak van de muskaatdruif waaruit ze worden verkregen. Overeenkomstig de norm van de OIV wordt de bijzondere smaak uitgedrukt op basis van de volgende schaal: 1 = geen, 2 = muskaatdruivensmaak, 3 = zurige smaak, 4 = kruidige smaak, 5 = andere smaak; het ras Muskaat van Alexandrië wordt geklasseerd in categorie 2 en wordt door de OIV juist als referentie gebruikt voor deze smaakcategorie.
- De smaak van de muskaatdruif wordt versterkt door een intense nasmaak waarin diverse terpineolen te onderscheiden zijn: a-terpineol (aromatische kruiden), linalool (roos), geraniol (geranium) en b-citronellol (citrusvruchten).
- De zuurgraad, die in de hierboven genoemde categorie valt, draagt bij aan een bijzonder evenwicht tussen zuur en zoet.
- Vanwege de middelgrote vorm, de hoeveelheid water en de Brix-graad die typerend zijn, is deze rozijn elastisch, voelt deze soepel aan en is het vruchtvlees stevig en sappig in de mond. Het mondgevoel van deze rozijn is dus juist niet droog en weinig elastisch zoals gewoonlijk bij gedroogde vruchten.

#### 3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):

Rijpe vruchten van *Vitis vinifera* L., ras Muskaat van Alexandrië, ook wel bekend onder de namen Moscatel Gordo of Moscatel de Malaga.

#### 3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):

—

#### 3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:

De productie en de conditionering moeten plaatsvinden in het in punt 4 omschreven geografische gebied.

Het productieproces begint met het plukken of oogsten van de gezonde druiven, wat nooit plaatsvindt voordat deze de fenologische fase van „rijping” hebben bereikt (Baggiolini, 1952). Beschadigde of zieke druiven en druiven die op de grond zijn gevallen, worden verwijderd.

De volgende fase is het drogen van de druiven door de druiventrossen rechtstreeks bloot te stellen aan het zonlicht. Machinaal drogen is verboden. Het drogen wordt handmatig gedaan en vereist dagelijks toezicht van de landbouwer, die de drogende druiventrossen moet omdraaien om ervoor te zorgen dat de druiven gelijkmatig drogen.

Nadat de druiventrossen zijn gedroogd, kunnen ze worden afgerist volgens een proces dat „picado” wordt genoemd, dat ofwel handmatig plaatsvindt met een schaar van een speciale vorm en grootte om de afgeriste druiven niet te beschadigen, ofwel mechanisch met afristmachines.

Na het drogingsproces worden de al dan niet afgeriste druiven verder verwerkt door de productiebedrijven, die volgens de volgende fasen de rozijnen vervaardigen voor de verkoop in verpakkingen:

- ontvangst en verzameling van door de druivenkwekers/producenten geleverde rozijnen;
- afristing, voor zover dit proces niet door de druivenkweker zelf is uitgevoerd;
- klassering op basis van de gemiddelde grootte van de druiven, gemeten op basis van het aantal rozijnen per 100 gram;
- verpakking, te weten de vervaardiging van de uitgaande partijen op basis van het vooraf geklasseerde en opgeslagen product, voor zover het eindproduct minder dan 80 rozijnen per 100 gram nettogewicht bevat;
- conditionering: deze handeling vindt handmatig of mechanisch plaats en vormt de laatste fase van het proces. Conditionering draagt op cruciale wijze bij aan de instandhouding op termijn van de kwalitatieve eigenschappen van de rozijnen die deze benaming dragen. De enige manier om het delicate, voor het product zo kenmerkende vochtigheidsevenwicht in stand te houden is namelijk door het af te sluiten voor de omgevingslucht in schone, luchtdichte verpakkingen.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Naast de beschermde oorsprongsbenaming moeten op het etiket de volgende gegevens worden vermeld:

- de verkoopbenaming van het product: in dit geval moet de aanduiding „Pasas de Málaga” duidelijk worden vermeld, gevolgd door de vermelding „Denominación de Origen” (oorsprongsbenaming) direct eronder.
- het nettogewicht in kilogram (kg) of in gram (g),
- de datum van minimale houdbaarheid,
- de naam, de bedrijfsnaam of de benaming van de fabrikant of verwerker en, in ieder geval, zijn adres,
- de partij.

De verkoopbenaming, het nettogewicht en de houdbaarheidsdatum moeten op dezelfde plaats worden vermeld.

In elk geval moeten de verplichte vermeldingen eenvoudig te begrijpen zijn en afzonderlijk worden vermeld, zodat ze eenvoudig zichtbaar, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar zijn. Ze mogen in geen geval verborgen of bedekt zijn of door andere aanduidingen of afbeeldingen worden gescheiden.

Alle verpakkingen worden voorzien van een etiket met het logo van de oorsprongsbenaming, de vermeldingen „Denominación de Origen Protegida” en „Pasas de Málaga” en een unieke code voor elke verpakking.

4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

*Locatie:*

Land: SPANJE

Autonome gemeenschap: ANDALUSIË

Provincie: MÁLAGA

De provincie Málaga telt meerdere druiventeeltgebieden verspreid over het hele grondgebied. In twee van deze gebieden zijn de druiven van oudsher grotendeels bestemd voor de productie van rozijnen. Het belangrijkste gebied is de natuurlijke regio Axarquía in het oosten van de provincie, ten oosten van de hoofdstad. Het andere gebied bevindt zich in het uiterste westen van de kuststreek van Málaga. Het geografisch afgebakende gebied van de beschermde oorsprongs aanduiding bestaat uit de onderstaande gemeenten.

## Gemeenten:

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			
Casares	Manilva	Estepona	

## 5. Verband met het geografische gebied:

## 5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

De verwijzingen naar het verband tussen de druiventeelt en het geografisch gebied zijn oud, en nog steeds wordt naar dit verband verwezen. In zijn werk „Naturalis Historia” verwijst Plinius de Oudere (1<sup>e</sup> eeuw na Christus) al naar het bestaan van druivenstokken in Málaga. Onder de dynastie van de Nasriden (8ste tot 15de eeuw) wordt de landbouwproductie sterk aangemoedigd, met name de vervaardiging van rozijnen. Tot het eind van de 19e eeuw zijn de economische omstandigheden gunstig voor de druiventeelt, totdat een combinatie van factoren in de handel en de toestand van de druivenstokken, met name de invasie van de druifluisc (Viteus vitifoliae, Fitch) leidt tot ineenstorting van de sector en de versnippering van het druiventeeltgebied over de hele provincie. In twee van deze gebieden zijn de druiven van oudsher grotendeels bestemd voor de productie van rozijnen. De overeenkomsten van deze twee productiegebieden zijn enerzijds hun zuidelijke ligging binnen de provincie met de Middellandse Zee als begrenzing, waarmee ze tot de subtropische subcategorie van het mediterrane klimaat behoren, en anderzijds de abrupte hoogteverschillen die typerend zijn voor de geografie van de provincie Málaga. Hoewel het druiventeeltgebied dat bestemd is voor de productie van rozijnen tegenwoordig niet meer zo groot is als voor de druifluisc-epidemie, speelt de rozijnenproductie nog steeds een belangrijke rol in de economie en de sociaalculturele omgeving van een groot deel van de provincie Málaga, aangezien 1 800 landbouwers betrokken zijn bij de productie, die zich verspreidt over 35 gemeenten van de provincie en een oppervlakte van 2 200 ha.

De eigenschappen van het eindproduct dat bekend staat als „Pasas de Málaga” wordt grotendeels bepaald door de geografische omgeving. De abrupte hoogteverschillen vormen een van de kenmerken van het geografisch gebied: het landschap ziet eruit als een opeenvolging van heuvels en dalen met een hellingsgraad van meer dan 30 %. Het gebied, dat in het noorden wordt begrensd door een hoge bergketen en in het zuiden door de Middellandse Zee, bestaat uit een opeenvolging van bergkloven en dalen die een zeer karakteristiek landschap vormen met steile hellingen, waardoor de streek Axarquía als geheel lijkt op een helling die de zee in loopt. De streek Manilva kenmerkt zich door de nabijheid van de zee ten opzichte van de druivenstokken en door het meer glooiende reliëf vergeleken met Axarquía.

De bodem van het gebied is hoofdzakelijk leesteenhoudend, arm, ondiep en zeer waterdoorlatend. De productiezone heeft een subtropisch mediterraan klimaat dat wordt gekenmerkt door zachte winters, droge zomerperioden, weinig buien en veel zonuren (gemiddeld 2 974 zonuren in de afgelopen tien jaar).

## 5.2. Specificiteit van het product:

De grootte is een van de meest gewaardeerde en onderscheidende eigenschappen van de „Pasas de Málaga”, die als groot worden beschouwd, duidelijk groter dan andere producten van dezelfde soort zoals de sultanarozijn, de krent en de Thompson Seedless uit Californië.

De rozijnen behouden de typerende smaak van de muskaatdruif op basis waarvan ze worden vervaardigd. Dit ras van de muskaatdruif wordt door de OIV zelfs gebruikt als referentie voor een van de smaakniveaus.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

Het verband tussen de geografische oorsprong en de specifieke kwaliteit van het product is het rechtstreekse gevolg van de productieomstandigheden. Enerzijds maakt het bergachtige landschap de natuurlijke blootstelling van de druiventrossen aan de zon om ze te drogen eenvoudiger: deze droogmethode zorgt voor het behoud van de consistentie van de schil en versterkt de muskaatdruifsmak doordat de aroma's worden geconcentreerd. Anderzijds bevordert het droge en warme klimaat tijdens het groeiproces een goede rijping, met als gevolg een verhoging van het gehalte aan droge stof en suikers in de vrucht, die essentieel is voor een goede ontwikkeling na de droging en die ervoor zorgt dat het vruchtvlies van de rozijnen zijn kenmerkende elasticiteit en sappigheid behoudt. Dankzij het hoge aantal zonuren hoeft de druif slechts kort aan de zon te worden blootgesteld en blijft de zuurgraad van de druif behouden.

Deze moeilijke landbouwomstandigheden hebben in de loop der tijd ook ertoe geleid dat het ras Muskaat van Alexandrië, dat alle landbouwkundige eigenschappen in zich draagt die nodig zijn om zich aan dit specifieke klimaat aan te passen, de overhand heeft gekregen. Dit ras heeft een genetisch potentieel van onderscheidende kenmerken zoals de grootte van de druif, de consistentie van de schil, de eigenschappen van het vruchtvlies, het muskaataroma en een hoog gehalte oplosbare droge stof (vezel) die voornamelijk van de pit afkomstig is.

Door het moeilijk bewerkbare terrein is indroging duidelijk een ambachtelijk proces geworden: werkzaamheden zoals de rijping van de druiven, het te drogen leggen in de zon, het omdraaien van de trossen en de selectie van de druiven worden handmatig verricht, hetgeen de kwaliteit gedurende het verwerkingsproces van het product bevordert. Hetzelfde geldt voor de afristing (deze handeling wordt „picado” genoemd), wat verklaart waarom er bij de „Pasas de Málaga” vaak steeltjes kunnen worden aangetroffen.

De droging is een aloude natuurlijke en ambachtelijke conserveringsmethode die het product bij de verwijdering van het overtollige vocht niet aantast. Het delicate evenwicht van de hoeveelheid water, dat is voortgekomen uit de unieke ervaring en kennis van de sector, geeft dit product enkele van zijn meest erkende smaakeigenschappen die in het bestek zijn beschreven.

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

(Artikel 5, lid 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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

---