

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 579/2013

zo 17. júna 2013,

ktorým sa do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení zapisuje
názov [Pasas de Málaga (CHOP)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 52 ods. 2,

keďže:

- (1) Nariadením (EÚ) č. 1151/2012 sa zrušilo a nahradilo nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín⁽²⁾.
- (2) V súlade s článkom 6 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006 bola žiadosť Španielska o zápis názvu „Pasas de Málaga“ do registra uverejnená v Úradnom vestníku Európskej únie⁽³⁾.
- (3) Komisii nebola v súlade s článkom 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 oznámená žiadna námietka, názov „Pasas de Málaga“ sa teda musí zapísať do registra.

- (4) V opise výrobku v bode 3.2 jednotného dokumentu však neboli správne odkazy na Medzinárodnú organizáciu pre vinič a víno (OIV) a jej popisný zoznam druhov hrozna a odrôd viniča. V záujme jasnosti a právnej istoty španielske orgány daný jednotný dokument v tomto bode upravili,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Názov uvedený v prílohe I k tomuto nariadeniu sa zapisuje do registra.

Článok 2

Aktualizovaný jednotný dokument sa uvádza v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 17. júna 2013

Za Komisiu
v mene predsedu
Dacian CIOLOȘ
člen Komisie

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.⁽³⁾ Ú. v. EÚ C 175, 19.6.2012, s. 35.

PRÍLOHA I

Poľnohospodárske výrobky určené na ľudskú spotrebu uvedené v prílohe I k zmluve:

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

ŠPANIELSKO

Pasas de Málaga (CHOP)

PRÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín⁽¹⁾

„PASAS DE MÁLAGA“

ES č.: ES-PDO-0005-00849-24.01.2011

CHZO () CHOP (X)

1. **Názov:**

„Pasas de Málaga“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. **Druh výrobku**

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. **Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1****Definícia**

Tradičné „Pasas de Málaga“ sa získavajú sušením zrelého plodu alexandrijského muškátu, odrody viniča hroznorodého (*Vitis vinifera* L.), známej aj ako Moscatel Gordo alebo Moscatel de Málaga, na slnku.

Fyzikálne vlastnosti

— Pokiaľ ide o dĺžku a šírku bobúľ, podľa popisného zoznamu druhov hrozna a odrôd viniča vypracovaného Medzinárodnou organizáciou pre vinič a víno (OIV) sa alexandrijský muškát vyznačuje dlhými (7) a širokými (7) bobuľami, čiže sa z neho vyrábajú veľkobobuľové hrozienka.

— Farba: jednotná purpurovočierna.

— Tvar: okrúhly.

— Na bobuliach môže zostať stopka, ak sa hrozno odstraňuje zo strapca ručne.

— Šupka: v popisnom zozname OIV sa hrúbka šupky vyjadruje touto stupnicou: 1 – veľmi tenká, 3 – tenká, 5 – stredne hrubá, 7 – hrubá a 9 – veľmi hrubá. Alexandrijský muškát sa radí k stupňu 5 (stredne hrubá). Keďže bobule sa neupravujú žiadnym spôsobom, v dôsledku ktorého by sa ich šupka poškodila, hrozienka majú kožu strednej hrúbky.

Chemické vlastnosti

Stupeň vlhkosti musí byť menší než 35 %. Obsah cukru musí byť vyšší ako 50 % hmotnosti.

— Kyslosť: od 1,2 do 1,7 % vyjadrená ako kyselina vínna.

— pH: od 3,5 do 4,5.

— Vo vode rozpustné tuhé látky: viac ako 65 ° Brixu.

Organoleptické vlastnosti

— Hrozienka si zachovávajú charakteristickú muškátovú chuť hrozna, z ktorého sa vyrábajú: v popisnom zozname OIV sa charakteristika „osobitná chuť“ vyjadruje touto stupnicou: 1 – žiadna, 2 – muškátová, 3 – pižmová, 4 – bylinná, 5 – iná chuť. Alexandrijský muškát sa zatrieďuje do kategórie 2, práve táto odroda muškátu predstavuje referenciu OIV pre túto kategóriu.

— Muškátová chuť sa zvýrazní vďaka intenzívnej retronazálnej vôni, v ktorej vynikajú tieto terpenoly: a-terpineol (aromatické byliny), linalol (ruža), geraniol (pelargónia) a b-citronelol (citrusy).

— Uvedená miera kyslosti podporuje vytvorenie osobitnej vyváženej sladko-kyslej chuti.

⁽¹⁾ Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

- Vďaka strednej veľkosti, ako aj stupňu vlhkosti a hodnote stupňov Brixu sú hrozienka elastické a pružné, dužinaté a v ústach zanechávajú šťavnatý dojem. Tieto dotykové vnemy sa vôbec nepodobajú vnemom, ktoré často zanecháva suché a nepružné sušené ovocie.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Zrelé plody alexandrijského muškátu, odrody viniča hroznorodého (*Vitis vinifera* L.), známe aj ako Moscatel Gordo alebo Moscatel de Málaga.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

Neuplatňuje sa.

3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti

Výroba a balenie sa musia uskutočňovať v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

Výroba sa začína zberom zdravého hrozna, ktorý sa nikdy neuskutočňuje pred fenologickým štádiom zrenia (Baggiolini, 1952). Nezberajú sa plody, ktoré sú porušené alebo boli poškodené chorobou či spadli na zem pred zberom úrody.

Ďalším krokom je sušenie hrozna, strapce sa pritom priamo vystavujú slnku, nesmú sa sušiť umelo. Sušenie je manuálna práca, ktorá sa denne sleduje. Každý deň vinohradník obracia strapce hrozna, ktoré sú rozložené tak, aby sa vysušili rovnomerne na oboch stranách.

Keď sa strapce hrozna vysušia, bobule sa odstránia postupom známym ako „picado“. Tento postup sa vykonáva ručne pomocou nožníc, ktorých veľkosť a tvar sú osobitne prispôbené tak, aby nemali nepriaznivý vplyv na kvalitu ovocia odstraňovaného z vysušených strapcov, alebo strojovo v továrňach.

Po získaní hrozienok, bez stopiek alebo ešte v strapci, spracovateľský postup v podniku na výrobu hrozienok pokračuje a predtým, ako sa zabalené hrozienka uvedú na trh, sa musia vykonať tieto úlohy:

- príjem a odber hrozienok od vinohradníkov,
- hrozienka sa odstránia zo strapcov, pokiaľ tak už nevykoná vinohradník,
- roztriedia sa podľa priemernej veľkosti ovocia meranej počtom hrozienok na 100 gramov,
- príprava na balenie: t. j. zostavenie predajných jednotiek na základe výrobkov, ktoré už boli zatriedené a uskladnené, pričom hrozienok vždy musí byť menej než 80 na 100 gramov čistej váhy,
- balenie: ručne alebo mechanicky. Ide o konečné štádium výroby, ktoré zohráva zásadnú úlohu pri ochrane kvalitatívnych vlastností hrozienok s označením. Jediným spôsobom, ako zachovať delikátnu vyváženosť vlhkosti, veľmi dôležitú vlastnosť výrobku, je jeho izolácia od okolia v čistom a hermeticky uzavretom balení.

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Neuplatňuje sa.

3.7. Špecifické pravidlá označovania

Na balení sa musia okrem chráneného označenia pôvodu uviesť tieto informácie:

- obchodný názov výrobku: názov „Pasas de Málaga“ sa musí zreteľne uviesť spolu so slovami „Denominación de Origen“ (označenie pôvodu) bezprostredne pod názvom,
- čisté množstvo vyjadrené v kilogramoch (kg) alebo gramoch (g),
- doba minimálnej trvanlivosti,
- názov, obchodné meno alebo označenie výrobcu alebo baliarne a v každom prípade adresa ich sídla,
- šarža.

Názov, pod ktorým sa výrobok predáva, čistá hmotnosť a dátum spotreby sa musia uviesť v rovnakom zornom poli.

Vo všetkých prípadoch musia byť povinné označenia zrozumiteľné, zreteľne umiestnené a ľahko viditeľné, jasne čitateľné a nezmazateľné. Nesmú byť žiadnym spôsobom skryté, nezreteľné ani prerušené iným textom alebo obrazovým označením.

Na všetkých obaloch musí byť etiketa s logom označenia pôvodu a slovami „Denominación de Origen Protegida“ (chránené označenie pôvodu) a „Pasas de Málaga“, ako aj jedinečný kód pre každú predajnú jednotku.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

POLOHA

KRAJINA: ŠPANIELSKO

AUTONÓMNE SPOLOČENSTVO: ANDALÚZIA

PROVINCIA: MALAGA

V provincii Malaga sa vinohradnícke oblasti rozprestierajú na všetkých štyroch svetových stranách. V dvoch z týchto oblastí sa hrozno tradične pestuje v prevažnej miere na výrobu hrozienu. Najväčšou z nich je prírodná oblasť Axarquía vo východnej časti provincie Malaga východne od hlavného mesta. Druhá oblasť sa nachádza v najzápadnejšej časti pobrežia Malagy. Vymedzená zemepisná oblasť CHOP zahŕňa tieto obce:

OBCE:

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
OBLASŤ MANILVA			
Casares	Manilva		Estepona

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Už od dávnych čias až po dnešok možno sledovať odkazy na pestovanie viniča vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Už Plínius Starší (1. st.) vo svojom diele *Dejiny prírody* uviedol skutočnosť, že v Malage sú vinohrady. Počas vládnutia dynastie Nasrovcov (13. – 15. st.) sa podporovala poľnohospodárska výroba, najmä pestovanie viniča na výrobu hrozienu. Pestovanie viniča prekvitalo do konca 19. storočia, keď v dôsledku nepriaznivých okolností súvisiacich s obchodnými faktormi a s ochoreniami rastlín, najmä fyloxérou (*Viteus vitifoliae*, Fitch), toto odvetvie zaniklo. Dnešné vinohrady sú preto rozptýlené na celom území provincie. V dvoch z týchto oblastí sa hrozno tradične pestuje v prevažnej miere na výrobu hrozienu. Tieto dve výrobné oblasti sú v južnej časti provincie, hraničia s pobrežím Stredozemného mora a vyznačujú sa teda subtropickým stredomorským podnebiem. Výrazná členitosť terénu je všeobecnou vlastnosťou provincie Malaga. Hoci vinice určené na výrobu hrozienu už nezaberajú toľko pôdy ako pred nákazou fyloxérou, vinohradníctvo má doteraz dôležitú hospodársku a sociálno-kultúrnu úlohu vo veľkej časti provincie. Zaoberá sa ním viac ako 1 800 poľnohospodárov vo vyše 35 obciach na ploche s rozlohou 2 200 ha.

Vlastnosti finálneho výrobku s označením „Pasas de Málaga“ do veľkej miery ovplyvňuje prírodné prostredie. Jedným z charakteristických znakov danej zemepisnej oblasti je značná členitosť terénu. Krajinu tvorí reťaz pohorí a údolí so sklonom vyše 30 %. Územie s vysokohorským pásmom na severe, ktoré na juhu hraničí so Stredozemným morom, je sledom kaňonov a riečisk tvoriacich veľmi svojráznu krajinu so strmými svahmi, takže celá Axarquía je ako úbočie zvažujúce sa do mora. V oblasti Manilva, kde sa pestuje vinič v blízkosti mora, je reliéf miernejší ako v Axarquíi.

Pôda je prevažne bridlicová, chudobná, plytká s nízkou retenčnou kapacitou. Podnebie je subtropické stredomorské s miernymi zimnými teplotami, so suchými letami, s malým množstvom zrážok a vysokou mierou slnečného svitu (v priemere 2 974 hodín v poslednom desaťročí).

5.2. Špecifickosť výrobku

Jednou z najoceňovanejších a typických vlastností „Pasas de Málaga“ je ich veľkosť. Považujú sa za veľké, jednoznačne väčšie než iné výrobky rovnakého druhu, napríklad sultánky, korintky a kalifornské hrozienu Thompson Seedless.

Hrozienka si zachovávajú charakteristickú muškátovú chuť hrozna, z ktorého sa vyrábajú, a práve táto odroda muškátu predstavuje referenciu OIV pre jednu z kategórií „osobitná chuť“.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)*

Súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a špecifickou kvalitou výrobku sa priamo odvodzuje od podmienok, v ktorých sa hrozienka vyrábajú. Orografické členenie uľahčuje prirodzené vystavenie strapcov hrozna slnku pri sušení: touto metódou sušenia sa zachováva kvalita šupky a zvyrazňuje sa muškátová chuť koncentráciou arómy. Horúce, suché počasie v čase zberu úrody je vhodné na zrenie bobúľ a akumuláciu sušiny a cukrov, čo je dôležité pre úspešné sušenie a umožňuje, aby si dužina zachovala charakteristickú šľavnatosť a pružnosť. Pretože slnečný svit v danej oblasti umožňuje, že strapce sú pri sušení vystavené slnku počas krátkych období, hrozienka si zachovávajú kyslosť hrozna.

Podmienky na pestovanie sú náročné, a tak sa časom stal hlavnou pestovanou odrodou alexandrijský muškát, keďže sa dokázal najlepšie prispôbiť tomuto osobitnému prostrediu. Odroda má genetický potenciál na osobitné vlastnosti, pokiaľ ide o veľkosť plodov, konzistenciu šupky, vlastnosti dužiny, muškátové arómy a vysoký podiel nerozpustných tuhých látok (vlákniny), ktoré sú prevažne v kôstkach.

Vďaka zložitému terénu sa výroba hrozienu stala remeslom, pri ktorom sa také úlohy, ako je zber úrody, rozprestieranie strapcov hrozna na sušenie na slnku, obracanie hrozna pri tomto sušení či výber plodov, vykonávajú ručne, pričom sa kladie dôraz na kvalitu. Bobule sa zo strapcov hrozna trhajú ručne (tento postup sa označuje ako „picado“), čo je dôvodom, prečo majú hrozienka „Pasas de Málaga“ často stopku.

Sušenie je veľmi starým, prirodzeným a remeselným spôsobom konzervácie potravín, pri ktorom sa predchádza ich znehodnoteniu odstránením prebytočnej vody. Len vďaka skúsenostiam a poznatkom získaným v priebehu rokov je možné dosiahnuť jemnú vyváženosť vlhkosti, čo umožňuje, že sa „Pasas de Málaga“ vyznačujú oceňovanými organoleptickými vlastnosťami uvedenými v tejto špecifikácii.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

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