

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2012/C 175/14)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„PASAS DE MÁLAGA“****ES č.: ES-PDO-0005-0849-24.01.2011****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

— Veľkosť: podľa popisného zoznamu druhov hrozna a odrôd viniča vypracovaného Medzinárodnou organizáciou pre vinič a víno (OIV), veľkosť bobúľ hrozna vyjadruje táto stupnica: 1 – veľmi malé, 3 – stredne malé, 5 – stredné, 7 – veľké, 9 – veľmi veľké. Alexandrijský muškát sa zatrieďuje ako 7 (veľký), je to veľkობობულოvé hrozno.

— Farba: jednotná purpurovočierna

— Tvar: okrúhle

(¹) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

- 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 preto 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 °Brix

Organoleptické vlastnosti

- Hrozienka si zachovávajú charakteristickú muškátovú arómu hrozna, z ktorého sa vyrábajú: v popisnom zozname OIV sa charakteristika „osobitná chuť“ vyjadruje touto stupnicou: 1 – žiadna, 2 – muškátová, 3 – foxé, 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 vyváženosti sladko-kyslej chuti.
- Vďaka strednej veľkosti, stupňu vlhkosti a hodnote Brix sú hrozienka elastické a pružné, dužinaté a v ústach zanechávajú šťavnatý dojem. Tieto hmatové 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. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Výroba a balenie sa musia uskutočňovať v geografickej 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 nie sú neporušené 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 prispôbované 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 pred tým, ako sa zabalené hrozienka uvedú na trh, sa musia vykonať tieto úlohy:

- Príjem a odber hrozienok od vinohradníkov.
- Hrozienka sa odstraňujú zo strapcov, pokiaľ tak už nevykonal 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. Vždy musí byť menej než 80 hrozienok na 100 gramov čistej váhy.
- Balenie: ručne alebo mechanicky. Ide o konečné štádium výroby, ktoré zohráva zásadnú úlohu pri ochrane vlastností hrozienok súvisiacich s kvalitou v priebehu času, pretože proces ich schnutia nevyhnutne pokračuje. Jediným spôsobom, ako zachovať delikátnu vyváženosť vlhkosti, veľmi dôležitú vlastnosť výrobku, je jeho izolácia od okolia v čistom a hermeticky uzavretom balení.

3.6. *Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:*

Neuplatňuje sa.

3.7. *Osobitné pravidlá pri označovaní:*

Na balení sa musia uviesť tieto informácie:

- názov, pod ktorým sa výrobok predáva: názov „Pasas de Málaga“ sa musí zreteľne uviesť spolu so slovami „Denominación de Origen“ bezprostredne pod názvom,
- čisté množstvo vyjadrené v kilogramoch (kg) alebo gramoch (g),
- dátum minimálnej trvanlivosti,
- názov, obchodné meno alebo označenie výrobcu alebo baliarne a v každom prípade adresu 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 prerušované iným textom alebo obrazovým označením.

Na všetkých obaloch musí byť etiketa s logom CHOP a slovami „Denominación de Origen Protegida“ a „Pasas de Málaga“, a jedinečný kód pre každú predajnú jednotku.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Poloha:

Krajina: ŠPANIELSKO

Autonómne spoločenstvo: ANDALÚZIA

Provincia: MALAGA

Na území provincie Malaga sa na mnohých miestach nachádzajú vinohradnícke oblasti, na severe, juhu, východe a západe. V dvoch z týchto oblastí sa hrozno tradične pestovalo v prevažnej miere na výrobu hrozienok. Najväčšou z nich je okres Axarquía vo východnej časti provincie východne od hlavného mesta. Druhá oblasť sa nachádza v najzápadnejšej časti pobrežia Malagy. Vymedzená zemepisná oblasť zahŕňa tieto obce:

Obce:

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 AREA			
Casares	Manilva	Estepona	

5. Spojenie 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. Plínius Starší (1. st.) vo svojom diele Dejiny prírody uviedol skutočnosť, že v Malage sú vinohrady. Počas vládnutia dynastie Nasrid (13. – 15. st.) sa podporovala poľnohospodárska výroba, najmä pestovanie viniča na výrobu hrozienok. Pestovanie viniča prekvitalo do konca 19. storočia, keď v dôsledku nepriaznivých okolností súvisiacich s obchodnými faktormi a s ochoreniami rastlín, najmä fyloxérou (*Viteus vitifoliae*), toto odvetvie zaniklo. Dnešné vinohrady sú preto rozptýlené na celom území provincie. V dvoch z uvedených oblastí sa hrozno v prevažnej miere tradične pestovalo na výrobu hrozienok. Tieto dve výrobné oblasti sú v južnej časti provincie, hraničia s pobrežím Stredozemného mora a vyznačujú sa teda subtropickým stredomorským podnebím. Výrazná členitosť terénu je všeobecnou vlastnosťou provincie Málaga. Hoci vinice určené na výrobu hrozienok 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 „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 Axarquia je ako úbočie zvažujúce sa do mora. V oblasti Manilva, kde sa pestuje vinič v blízkosti mora, je reliéf miernejší ako v Axarquii.

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 výroby:

Veľkosť „Pasas de Málaga“ je jedným z ich najoceňovanejších a typických vlastností, považujú sa za veľké a jednoznačne vyššej triedy ako iné výrobky ich druhu, napríklad sultánky, korintky a kalifornské hrozienka 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 zvýrazňuje sa muškátová chuť koncentráciou arómu. Horúce, suché počasie v čase zberu úrody je vhodné na zrenie bobúľ a akumuláciu sušiny a cukrov v nich, ktoré sú dôležité pre úspešné sušenie a ktoré umožňujú, aby si dužina zachovala svoju charakteristickú šťavnatosť a pružnosť. Pretože slnečný svit v danej oblasti umožňuje, že strapce sú pri sušení vystavené slnku počas krátkych období, hrozienka si zachovávajú kyslosť hrozna.

Pretože podmienky na pestovanie sú náročné, časom sa 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, kvalitu šupky, vlastnosti dužiny, muškátové arómy a vysoký podiel nerozpustných tuhých látok (vlákniny), ktoré sú prevažne v kôstkach.

Vďaka zložitému terénu sa výroba hrozienek stala remeslom, pri ktorom sa také úlohy, ako je zber úrody, rozprestretie strapcov hrozna na sušenie na slnku, obracanie hrozna pri tomto sušení, 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 spôsobom konzervácie potravín, pri ktorom sa predchádza ich znehodnoteniu odstránením prebytočnej vody. Len vďaka skúsenostiam a s poznatkom získaným v priebehu rokov je možné dosiahnuť jemnú vyváženosť vlhkosti, čo umožňuje, že sa tento výrobok vyznačuje svojimi známymi 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>
