

**ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 579/2013****z dnia 17 czerwca 2013 r.****rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę [Papas de Málaga (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 52 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 uchyliło i zastąpiło rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(2)</sup>.
- (2) Zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 wniosek Hiszpanii o rejestrację nazwy „Papas de Málaga” został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*<sup>(3)</sup>.
- (3) Ponieważ nie zgłoszono Komisji żadnego oświadczenia o sprzeciwie, na podstawie art. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, nazwa „Papas de Málaga” powinna zostać zarejestrowana.

- (4) Jednakże odniesienia do Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina (OIV) oraz katalog deskryptorów OIV dla odmian i gatunków winorośli nie zostały sporządzone prawidłowo w opisie produktu znajdującym się w pkt 3.2 jednolitego dokumentu. Mając na uwadze przejrzystość i pewność prawną, władze hiszpańskie dostosowały jednolity dokument pod tym względem,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

**Artykuł 1**

Nazwa wymieniona w załączniku I do niniejszego rozporządzenia zostaje zarejestrowana.

**Artykuł 2**

Zmieniony jednolity dokument znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

**Artykuł 3**Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 17 czerwca 2013 r.

W imieniu Komisji,  
za Przewodniczącego,  
Dacian CIOLOȘ  
Członek Komisji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.<sup>(3)</sup> Dz.U. C 175 z 19.6.2012, s. 35.

## ZAŁĄCZNIK I

Produkty rolne przeznaczone do spożycia przez ludzi wymienione w załączniku I do Traktatu:

**Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone**

HISZPANIA

Pasas de Málaga (ChNP)

---

## ZAŁĄCZNIK II

## JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(1)</sup>

## „PASAS DE MÁLAGA”

Nr WE: ES-PDO-0005-00849-24.01.2011

ChOG ( ) ChNP (X)

## 1. Nazwa

„Pasas de Málaga”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Hiszpania

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

## 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

## Definicja

Tradycyjne „Pasas de Málaga” uzyskiwane są w wyniku suszenia na słońcu dojrzałych owoców odmiany winorośli właściwej (*Vitis vinifera* L.) o nazwie muskat aleksandryjski, znanej również pod nazwą „Moscatel Gordo” lub „Moscatel de Málaga”.

## Właściwości fizyczne

- Jeśli chodzi o długość i szerokość grona, zgodnie z katalogiem deskryptorów opublikowanym przez OIV dla odmiany *Vitis*, odmiana muskat aleksandryjski charakteryzuje się wydłużonym (7) i szerokim (7) gronem, co pozwala uzyskać rodzynki o dużym rozmiarze.
- Barwa: jednolicie fioletowo-czarna
- Kształt: zaokrąglony
- Ogonek może pozostać na owocu, jeśli winogrona odrywane były z kiści ręcznie.
- Skórka: w katalogu Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina „grubość skórki” klasyfikuje się w następujący sposób: 1 = bardzo cienka, 3 = cienka, 5 = średnia, 7 = gruba, 9 = bardzo gruba. Muskat aleksandryjski jest sklasyfikowany jako 5 („grubość średnia”). Ponieważ owoce nie przechodzą żadnej obróbki, która naruszałaby skórę, rodzynki mają skórę o średniej grubości.

## Właściwości chemiczne

Zawartość wody nie może przekraczać 35 %. Zawartość cukru musi być większa niż 50 % w/w.

- Kwasowość: od 1,2 do 1,7 % wyrażona jako kwas winowy.
- pH: od 3,5 do 4,5.
- Ciała stałe rozpuszczalne w wodzie: powyżej 65 ° w skali Brix.

## Właściwości organoleptyczne

- Rodzynki zachowują charakterystyczny smak winogron odmiany muskat, z których są produkowane: w katalogu Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina „charakterystyczny smak” jest klasyfikowany następująco: 1 = brak, 2 = muskat, 3 = lisi, 4 = ziołowy, 5 = inny smak. Muskat aleksandryjski jest sklasyfikowany jako 2 i to ta odmiana winogron stanowi wartość odniesienia dla Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina dla tej kategorii.
- Smak muskatu jest wzmocniony intensywnym aromatem retronosowym zdominowanym następującymi terpenolami: a-terpineol (zioła aromatyczne), linalol (róża), geraniol (geranium) i b-citronellol (owoce cytrusowe).
- Wskazany powyżej stopień kwasowości pomaga stworzyć charakterystyczną, słodko-kwaśną równowagę.

<sup>(1)</sup> Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

- Średnia wielkość, zawartość wody i wartość w skali Brix nadają rodzynkom elastyczność; ich miąższ jest mięsisty i soczysty w smaku, w dotyku nie są w ogóle podobne do owoców suszonych, raczej suchych i mało elastycznych.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Dojrzałe owoce odmiany winorośli właściwej (*Vitis vinifera* L.) o nazwie muskat aleksandryjski, znanej również pod nazwą „Moscatel Gordo” lub „Moscatel de Málaga”.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

Nie dotyczy

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja i pakowanie muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

Produkcja zaczyna się od zbioru zdrowych winogron, co nie następuje nigdy przed fenologicznym okresem „dojrzewania” (Baggiolini, 1952 r.). Nie zbiera się owoców uszkodzonych, zniszczonych chorobą lub takich, które opadły na ziemię przed zbiorem.

Kolejnym etapem jest suszenie winogron poprzez wystawienie kiści na bezpośrednie działanie słońca. Nie można ich suszyć w urządzeniach suszących. Prace są wykonywane ręcznie: codziennie plantator obraca kiście winogron, tak aby suszyły się równo po obu stronach.

Gdy kiście winogron są suche, owoce usuwane są ręcznie (która to czynność jest znana pod nazwą *picado*) przy pomocy nożyczek zaprojektowanych w taki sposób, by ich wielkość i kształt nie uszkadzały owoców zbieranych z ususzonych kiści, lub też owoce usuwane są maszynowo w zakładzie.

Po etapie suszenia, na kiści lub po zdjęciu z niej, produkcja kontynuowana jest w zakładach produkcji rodzynek, gdzie muszą zostać wykonane następujące czynności, zanim zapakowane rodzyнки trafią na rynek:

- przyjęcie i pogrupowanie rodzynek dostarczanych przez plantatorów,
- zdejmowanie z kiści, o ile nie zostało to wcześniej wykonane przez plantatora,
- klasyfikowanie według średniej wielkości owocu mierzony jako liczba rodzynek na 100 gramów,
- przygotowanie do pakowania, tj. podział na partie, które zostały już sklasyfikowane i zmagazynowane. Na 100 gramów netto zawsze musi przypadać mniej niż 80 owoców,
- pakowanie: ręcznie bądź maszynowo. Jest to końcowy etap produkcji, który ma zasadnicze znaczenie dla zachowania właściwości jakościowych rodzynek objętych nazwą pochodzenia. Zachowanie delikatnej i zrównoważonej wilgotności, która stanowi tak ważną cechę produktu, możliwe jest tylko poprzez odizolowanie owoców od środowiska naturalnego w czystym i szczelnie zamkniętym opakowaniu.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Nie dotyczy

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na opakowaniu, oprócz chronionej nazwy pochodzenia, muszą znajdować się następujące informacje:

- nazwa, pod którą produkt jest sprzedawany: w tym przypadku nazwa „Pasas de Málaga” musi być dobrze widoczna, a bezpośrednio pod nią należy umieścić słowa „Denominación de Origen” (nazwa pochodzenia),
- ilość netto w kilogramach (kg) lub gramach (g),
- termin przydatności do spożycia,
- nazwa, firma lub oznaczenie producenta lub podmiotu pakującego oraz, w każdym przypadku, adres siedziby,
- partia.

Zapisy dotyczące nazwy handlowej, ilości netto i terminu przydatności do spożycia muszą znajdować się w tym samym polu widzenia.

We wszystkich przypadkach obowiązkowe zapisy muszą być zrozumiałe i zapisane oddzielnie, tak by były dobrze widoczne, czytelne i naniesione w sposób trwały. Nie mogą być w żaden sposób ukryte, schowane lub przysłonięte innymi napisami lub obrazkami.

Wszystkie opakowania muszą zawierać etykietę z logo ChNP oraz zapis „Denominación de Origen Protegida” i „Pasas de Málaga”, wraz z kodem identyfikacyjnym każdej sztuki.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

POŁOŻENIE

PAŃSTWO: HISZPANIA

WSPÓLNOTA AUTONOMICZNA ANDALUZJA

PROWINCJA: MÁLAGA

W prowincji Malaga znajduje się wiele winnic, rozsianych po całym obszarze prowincji. Na dwóch z tych obszarów większość winogron tradycyjnie uprawia się z myślą o produkcji rodzynek. Największym z tych obszarów jest region Axarquía we wschodniej części prowincji Málaga, na wschód od jej stolicy. Drugi obszar jest położony na zachodnim krańcu wybrzeża prowincji Málaga. Wyznaczony obszar geograficzny ChNP obejmuje następujące gminy:

GMINY:

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
OBSZAR MANILVA			
Casares	Manilva		Estepona

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

O związku między uprawą winorośli a wyznaczonym obszarem geograficznym istnieją wzmianki od czasów starożytnych aż do dnia dzisiejszego. Pliniusz Starszy (I w. n.e.) wspominał w swoim dziele „Historia naturalna”, że w Maladze istnieją winnice. Podczas panowania Nasrydów (XIII–XV w.) istniały bardzo korzystne warunki do produkcji rolnej, w szczególności do produkcji rodzynek. Do końca XIX w. utrzymują się warunki sprzyjające uprawie winorośli, po czym niekorzystne połączenie uwarunkowań rynkowych i chorób roślin, głównie filoksery (*Viteus vitifoliae*, Fitch), doprowadza ten sektor do upadku, wskutek czego dzisiejsze winnice rozsiane są po całej prowincji. Na dwóch z tych obszarów większość winogron tradycyjnie uprawia się z myślą o produkcji rodzynek. Oba te obszary mają wspólną cechę – jest to ich południkowe położenie w południowej części prowincji z granicą wyznaczoną przez Morze Śródziemne, dzięki czemu zaliczają się do podkategorii subtropikalnej klimatu śródziemnomorskiego, który obejmuje całą prowincję, ale również jest to nieregularna rzeźba ich terenu charakteryzująca całą prowincję Malaga. Nawet jeżeli uprawa winogron na rodzynki nie zajmuje już tak dużej powierzchni jak przed plagą filoksery, wciąż jest ona istotnym elementem gospodarki i życia społeczno-kulturalnego znacznej części prowincji. Winogrona są uprawiane w prowincji Malaga w ponad 35 gminach przez ponad 1 800 plantatorów na obszarze 2 200 ha.

Właściwości „Pasas de Málaga” w dużym stopniu wynikają ze specyfiki środowiska naturalnego. Jedną z cech charakterystycznych obszaru geograficznego jest nieregularna rzeźba terenu – na krajobraz składa się ciąg wzgórz i strumieni o nachyleniu terenu przekraczającym 30 %. Terytorium to, z pasmem wysokich gór na północy i Morzem Śródziemnym na południu, jest ciągiem kanionów i strumieni tworzących bardzo szczególny krajobraz cechujący się stromymi wzniesieniami, co powoduje, że cały powiat Axarquía wygląda jak zbocze opadające ku morzu. W powiecie Manilva, gdzie winnice znajdują się blisko morza, rzeźba terenu jest łagodniejsza niż w Axarquía.

Gleba jest na ogół gliniasta, uboga, płytka, o słabych możliwościach zatrzymywania wody. Klimat jest subtropikalny, śródziemnomorski, z łagodnymi temperaturami zimą, suchymi latami, niskim poziomem opadów deszczu i dużą liczbą godzin nasłonecznienia (średnio 2 974 godzin w ciągu ostatniej dekady).

##### 5.2. Specyfika produktu

Jedną z najbardziej cenionych i odróżniających te rodzynki właściwości „Pasas de Málaga” jest ich wielkość; są one uznawane za duże i zdecydowanie przewyższają rozmiarem inne produkty tego rodzaju, na przykład rodzynki sułtańskie, koryntki i odmianę California Thompson bez nasion.

Rodzynki zachowują charakterystyczny smak winogron muskat, z których są wytwarzane, i to właśnie odmiana winogron muskat stanowi wartość odniesienia dla Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina w kategorii „charakterystyczny smak”.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG)*

Związek między obszarem geograficznym i szczególnymi cechami jakościowymi produktu wynika bezpośrednio z warunków produkcji rodzynek. Z jednej strony rzeźba terenu ułatwia naturalną ekspozycję kiści na działanie słońca w celu ich wysuszenia: taka metoda suszenia służy zachowaniu jakości skórki i poprawia smak winogron muskat poprzez zwiększenie stężenia aromatów. Z drugiej strony gorący i suchy klimat podczas zbiorów sprzyja dojrzewaniu i akumulacji w jagodach suchej masy i cukrów, które są ważne dla skutecznego suszenia, co z kolei umożliwia zachowanie przez miąższ charakterystycznej soczystości i elastyczności. Duża liczba godzin nasłonecznienia oznacza, że kiście mogą być wystawiane na słońce przez krótki okres, tak aby rodzynki zachowały kwasowość owocu.

Ze względu na trudne warunki uprawy odmiana muskat aleksandryjski stała się z czasem główną odmianą uprawną, ponieważ jest najlepiej przystosowana do tego szczególnego środowiska. Odmiana ta ma potencjał genetyczny w zakresie charakterystycznych właściwości takich jak: wielkość owocu, jakość skórki, właściwości miąższu, aromat winogron muskat i wysoki procent nierozpuszczalnych ciał stałych (błonnik) znajdujących się głównie w pestkach.

Trudny teren spowodował, że produkcja rodzynek stała się rzemiosłem, w którego ramach zbiory, wykładanie kiści na słońce w celu wysuszenia, obracanie ich w czasie suszenia i selekcja owoców są wykonywane ręcznie, a szczególną uwagę przywiązuje się do jakości. Zdejmowanie winogron z kiści (picado) też jest wykonywane ręcznie; z tego powodu „Pasas de Málaga” często mają pozostawione ogonki.

Suszenie jest starożytną, naturalną metodą konserwacji żywności, wskutek której zapobiega się jej zepsuciu poprzez usunięcie nadmiaru wody. Tylko umiejętności i doświadczenie producentów pozwalają osiągnąć delikatną i zrównoważoną wilgotność, która nadaje „Pasas de Málaga” jej najbardziej znane właściwości organoleptyczne, które opisano w specyfikacji.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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

---