

REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 579/2013**tas-17 ta' Ġunju 2013****li jdahhal denominazzjoni fir-Registru tad-Denominazzjonijiet Protetti tal-Orìgini u tal-Indikazzjonijiet Geografiċi Protetti [Pasas de Málaga (DPO)]**

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel ⁽¹⁾, u partikolarment l-Artikolu 52(2) tiegħu,

Billi:

- (1) Ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 hassar u sostitwixxa r-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-orìgini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel ⁽²⁾.
- (2) Skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006, l-applikazzjoni ta' Spanja għar-registru tad-denominazzjoni "Pasas de Málaga" ġiet ippubblikata f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea ⁽³⁾.
- (3) Billi ma ġiet innotifikata l-ebda dikjarazzjoni ta' oġġezzjoni lill-Kummissjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament (KE) Nru 510/2006, din id-denominazzjoni għandha tiġi rreġistrata.

- (4) Madankollu, ir-referenzi għall-Organizzazzjoni Internazzjonali tad-Dielja u l-Inbid (OIV), u l-lista ta' deskrittiva tal-OIV tagħha għal varjetajiet u speċijiet *Vitis*, ma kinux magħmula b'mod korrett fid-deskrizzjoni tal-prodott taht il-punt 3.2 tad-Dokument Uniku. Għal raġunijiet ta' ċarezza u ta' ċertezza legali, l-awtoritajiet Spanjoli għamlu l-emendi lid-Dokument Uniku skont dan,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

Id-denominazzjoni msemmija fl-Anness I għal dan ir-Regolament hija b'dan rreġistrata.

Artikolu 2

Id-Dokument Uniku aġġornat jidher fl-Anness II għal dan ir-Regolament.

Artikolu 3

Dan ir-Regolament għandu jidhol fis-sehh fl-ghoxrin jum wara dak tal-pubblikazzjoni tiegħu f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, is-17 ta' Ġunju 2013.

*Għall-Kummissjoni,
F'isem il-President,**Dacian CIOLOȘ
Membru tal-Kummissjoni*⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.⁽³⁾ ĠU C 175, 19.6.2012, p. 35.

ANNEX I

Prodotti agricoli maħsuba għall-konsum uman elenkati fl-Anness I tat-Trattat:

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati

SPANJA

Pasas de Málaga (DPO)

ANNEX II

DOKUMENT UNIKU

Ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-origini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel. ⁽¹⁾

“PASAS DE MÁLAGA”

Nru tal-KE: ES-PDO-0005-00849-24.1.2011

PGI () PDO (X)

1. Isem

“Pasas de Málaga”

2. Stat Membru jew pajjiż terz

Spanja

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.6 Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1)

Definizzjoni:

Il-“Pasas de Málaga” tradizzjonali jinkisbu mit-tnixxif fix-xemx tal-frott matur tal-*Vitis vinifera* L, tal-varjetà Muscat ta' Lixandra, ukoll magħruf bħala Moscatel Gordo jew Moscatel de Málaga.

Karatteristiċi fiżiċi

— Kif stipulat fil-Lista Deskrittiva tal-varjetajiet u speċijiet tal-*Vitis* tal-Organizzazzjoni Internazzjonali tad-Dielja u l-Inbid (OIV) fir-rigward tat-tul u l-wisa' tal-gheneb, il-varjetà tal-Muscat ta' Lixandra għandha frott żgħir ta' tul (7) u wisa' (7) kbir li jipproduċu żbib kbar u nixfin.

— Kulur: iswed fil-vjola uniformi.

— Forma: Ittondjata.

— Il-pendukulu jista' jibqa' mal-frott jekk il-frotta tiġi maqtugħa bl-idejn.

— Konsistenza tal-qoxra: Skont il-kodiċi tal-OIV, il-“ħxuna tal-qoxra” huwa ggradat kif ġej: 1 = irqiqa ħafna, 3 = irqiqa, 5 = medja, 7 = hoxna u 9 = hoxna ħafna, il-varjetà tal-Muscat ta' Lixandra taqa' taħt il-kategorija 5 (“medja”). Iż-żbib għandhom qoxra ta' ħxuna medja minhabba li l-gheneb ma jgħaddi minn ebda trattament li jolqot ħażin il-qoxra.

Karatteristiċi kimiċi:

Il-grad tal-umdità tal-iżbib għandu jkun anqas mill-35 %. Il-kontenut taz-zokkor għandu jkun iżjed mill-50 % p/p.

— Acidità, minn 1,2 u 1,7 % espressa bħala aċidu tartariku.

— pH bejn 3,5-4,5.

— Is-solidi solubbli fl-ilma huma superjuri għal 65 Brix.

Karatteristiċi organolettiċi:

— Iż-żbib iżommu t-togħma karatteristika tal-gheneb Muscat li jiġu prodotti minnu: Skont il-kodiċi tal-OIV, it-“togħma partikolari” hija ggradata kif ġej: 1 = xejn, 2 = togħma ta' Muscat, 3 = togħma foxé (tal-*Vitis vulpina*), 4 = togħma erbaja, 5 = togħma oħra; il-varjetà tal-Muscat ta' Lixandra hija kklassifikata bħala 2, minhabba li l-varjetà ta' Muscat hija referuta speċifikament f'dak il-grad tal-OIV.

— It-togħma ta' Muscat hija msahħa b'aroma retronażali ddominata mit-terpineoli li ġejjin: a-terpineol (ħwawar aromatiċi), linalol (ward), ġeranjol (ġeranju) u b-ċitronellol (ċitru).

— Il-grad tal-acidità, deskritt hawn fuq, jgħin biex johloq il-bilanċ partikolari bejn il-hlewwa u l-qrusa.

⁽¹⁾ Sostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi ta' kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel.

- Il-piż medju, il-grad tal-umdità u l-valur Brix jagħtu liż-żbib kwalità elastika u flessibbli, u meta kkonsumati, il-lahma tagħhom tinhass mlahhma u mmerqa, sensazzjonijiet li huma differenti mis-sensazzjonijiet li ta' spiss issib fil-frott niexef, li s-soltu tkun niexfa u mhux elastika.

3.3. *Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-frott matur tal-*Vitis vinifera* L, tal-varjetà Muscat ta' Lixandra, magħruf wkoll bħala Moscatel Gordo jew Moscatel de Málaga.

3.4. *Għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss)*

Mhux applikabbli.

3.5. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsejtnu fiż-żona ġeografika definita*

Il-produzzjoni u l-ippakkjar iridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4.

Il-produzzjoni tibda bil-hsad tal-gheneb matur u b'saħħtu, li qatt ma jsejtnu qabel l-istadju fenologiku tal-maturazzjoni (Baggiolini, 1952), filwaqt li jiġi evitat il-frott li mhuwiex intatt, qed jithassar minhabba xi marda jew waqa' fl-art qabel il-hsad.

Il-pass li jmiss huwa t-tnixxif tal-gheneb bl-espożizzjoni diretta tal-ghenieq għax-xemx, hekk kif dawn ma għandhomx jiġu mnixxa b'mod artifiċjali. It-tnixxif isir manwalment, b'segwiment ta' kuljum, fejn il-bidwi jrid idawwar l-ghenieq għat-tnixxif, sabiex iż-żewġ naħat tal-għanqud jinxfu b'mod indaqs.

Ladarba l-ghenieq ikunu nixfu, l-gheneb jiġi maqtugħ bi proċess li jissejtnu *picado*, li jsir manwalment bl-użu ta' mqass li għandu daqs u forma speċjalment addattati għal dan it-tip ta' xogħol, sabiex il-kwalità tal-frott maqtugħ mill-ghenieq ma tiddeterjorax, jew bil-magni tal-fabbriki.

Ladarba ż-żbib ikunu lesti, kemm fl-ghenieq u kemm maqtugħin, il-proċess ta' produzzjoni jkompli fil-fabbriki tal-iżbib, u qabel ma' ż-żbib ippakkjati jitpoġġew fis-suq, għandhom jitwettqu l-kompiti li ġejjin:

- Wasla u għir tal-iżbib ipprovduti mill-bdiewa kkonċernati.
- Iż-żbib jitnehhew mill-għanqud, sakemm dan ma jkunx diġà sar mill-bidwi.
- Dawn jiġu kklassifikati skont id-daqs medju tal-frotta, imkejnel bħala l-ghadd ta' żbib għal kull 100 gramma.
- It-tnejn għall-ippakkjar: jiġifieri s-separazzjoni f'unitajiet ta' frott li diġà gie kklassifikat u maħzun. Irid ikun hemm dejjem inqas minn 80 frotta għal kull 100 gramma netta.
- Ippakkjar: Dan huwa l-aħhar stadju tal-produzzjoni, u jista' jsir manwalment jew bil-magni. Għandu rwol importanti fil-protezzjoni tal-karatteristiċi tal-kwalità tal-prodott matul iż-żmien. Isejtnu biss billi l-prodott jiġi separat mill-ambjent għal go pakkett nadif u magħluq sewwa sabiex iżomm il-bilanċ delikat tiegħu tal-umdità, bilanċ li huwa tant importanti għall-karatteristiċi tiegħu.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-thakkik, l-ippakkjar, eċc.*

Mhux applikabbli.

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

L-ippakkjar għandu juri l-informazzjoni li ġejja:

- Id-denominazzjoni li tahtu jinbiegħ il-prodott: id-denominazzjoni "Pasar de Málaga" għandu jintwera b'mod prominenti, bil-kliem "Denominación de Origen" immedjatament tahtu.
- Il-kwantità netta, f'kilogrammi (kg) jew grammi (g).
- Data ta' durabilità minima.
- L-isem, l-isem kummerċjali jew id-denominazzjoni tal-produttur jew dak li jippakkja u, fil-każijiet kollha, l-indirizz tal-uffiċċju reġistrat tagħhom.
- Il-lott.

Id-denominazzjoni li tahtu jinbiegħ il-prodott, il-kwantità netta u d-data ta' skadenza għandhom jidhru fl-istess kamp viżiv.

Fil-każijiet kollha, l-indikazzjonijiet obbligatorji għandhom jinftejmu faċilment, ikunu murija b'mod prominenti, ikunu faċilment viżibbli, jinqraw b'mod ċar u b'mod li ma jistgħux jithassru. Bl-ebda mod ma għandhom ikunu moħbija, oskurati jew interrotti b'xi element miktub jew grafiku.

L-ippakkjar kollu għandu jinkludi tikketta li turi l-logo tad-DPO u l-kliem “Denominación de Origen Protegida” u “Pasas de Málaga”, kif ukoll kodiċi uniku għal kull unità.

4. Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

POST

PAJJIŻ: SPANJA

KOMUNITÀ AWTONOMA: ANDALUCÍA

PROVINĊJA: MÁLAGA

Hemm żoni ta' dwieli mifruxin mal-Provinċja kollha ta' Málaga, kemm fit-tramuntana kif ukoll fin-nofsinar, fil-lvant u fil-punent. Fi tnejn minn dawn iż-żoni, tradizzjonalment, il-biċċa l-kbira tal-gheneb ġew imkabbra għall-produzzjoni tal-iżbib. Iż-żona prinċipali hija l-comarca (distrett) ta' Axarquía fil-lvant tal-provinċja, fil-lvant tal-belt kapitali. Iż-żona l-oħra tinsab fuq in-naħa estrema tal-punent tal-kosta ta' Málaga. Iż-żona ġeografika ddefinita tinkludi l-muniċipalitajiet li ġejjin:

MINUCIPALITAJIET:

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
ZONA MANILVA			
Casares	Manilva		Estepona

5. Rabta maż-żona ġeografika

5.1. Speċifiċità taż-żona ġeografika

Ir-referenzi għar-rabta bejn it-tkabbir tad-dwieli u ż-żona ġeografika ddefinita huma antiki ferm u għadhom jeżistu sal-gurnata tal-lum: Plinio El Viejo (l-ewwel seklu wara Kristu) semma l-fatt li kien hemm dwieli f'Málaga fix-xogħol tiegħu “Historia Natural” (“L-Istorja Naturali”); waqt l-era tad-dinastija Nasrid (sekli XIII-XV), kienet imhegga il-produzzjoni agrikola, partikolarment dik tat-tkabbir tal-gheneb għall-produzzjoni tal-iżbib. It-tkabbir tad-dwieli ffjorixxa sa tmiem is-seklu XIX, meta kombinazzjoni sfortunata ta' fatturi kummerċjali u problemi marbuta mas-saħħa tal-pjanti, partikolarment il-fillossera (*Viteus vitifoliae*, Fitch) wasslu għall-kollass tas-settur, u b'riżultat ta' dan, id-dwieli attwali huma mifruxin mal-provinċja kollha. Fi tnejn minn dawn iż-żoni, tradizzjonalment, il-biċċa l-kbira tal-gheneb ġew imkabbra għall-produzzjoni tal-iżbib. Dawn iż-żewġ żoni ta' produzzjoni jinstabu fin-nofsinar tal-provinċja u jmissu mal-baħar Mediterran, u għalhekk għandhom klima subtropikali Mediterranja; min-naħa l-oħra, l-orografija wieqfa hija karatteristika ġenerali tal-Provinċja ta' Málaga. Anke jekk l-gheneb imkabbir għall-produzzjoni tal-iżbib ma għadhomx jiehdu daqshekk post daqs kemm kienu jiehdu fiż-żmien qabel il-fillossera, dawn għadhom fattur importanti fl-ekonomija u l-ambjent soċjokulturali f'sezzjoni kbira tal-provinċja ta' Málaga, billi jtkabbru fattur minn 35 muniċipalità minn iżjed minn 1 800 bidwi, fuq superfiċje totali ta' 2 200 ha.

L-ambjent ġeografiku jiddetermina l-kwalitajiet tal-prodott finali magħruf bhala “Pasas de Málaga”, bl-orografija wieqfa li hija wahda mill-karatteristiċi tagħha, u bil-pajsaġġ kompost minn sensiela ta' għoljiet u qighan tan-nixxighat b'pendili ta' aktar minn 30 %. It-territorju, bil-firxa għolja u muntanjuża fit-tramuntana u l-baħar Mediterran fin-nofsinar, huwa sensiela ta' widien fondi u qighan tan-nixxighat li jiffurmaw pajsaġġ partikolari hafna b'għoljiet weqfin, u b'hekk l-Axarquía hija bħal ġenb ta' għolja li tinzel sal-baħar. Fiż-żona ta' Manilva, fejn id-dwieli jinsabu qrib il-baħar, ir-riżalt huwa iktar moderat minn dak f'Axarquía.

Il-ħamrija hija essenzjalment taflja, ta' kwalità baxxa, mhux profonda, u b'kapacità baxxa li żżomm l-ilma. Il-klima hija Mediterranja subtropika, b'temperaturi moderati fix-xitwa, sjuq niexfin, f'it xita u s'ghat twal ta' dawl tax-xemx (medja ta' 2,974 siegħa tul l-aħħar għaxar snin).

5.2. Speċifiċità tal-prodott:

Id-daqs tal-“Pasas de Málaga” huwa wiehed mill-karatteristiċi l-aktar apprezzati u li tiddistingwihom; jitqies daqs kbir, u b'hekk ċarament superjur għal ta' prodotti oħra tal-istess tip, bħas-sultana, il-passolini u t-Thompson Seedless ta' California.

Iż-żbib iżommu t-toghma tipika tal-gheneb Muscat li minnu jiġu prodotti, u din il-varjetà ta' Muscat hija r-referenza OIV għal wiehed mill-grad i ta' "toghma partikolari".

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra tal-prodott (għall-IGP)*

Ir-rabta bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità speċifika tal-prodott ġejja direttament mill-kundizzjonijiet li fihom jiġu prodotti iż-żbib. L-orografija tiffacilita l-esponiment naturali tal-ghenieq għax-xemx għat-tnixxif; dan il-metodu ta' tnixxif iħares il-kwalità tal-qoxra u jagħti iżjed qawwa lit-toghma tal-Muscat billi jikkonċentra l-aromi. It-temp shun u niexef fil-perjodu ta' hśad huwa tajjeb għall-maturazzjoni u l-akkumulu tal-materja niexfa u taz-zokkor fl-gheneb, li huma importanti biex it-tnixxif isir tajjeb, u li mbağħad jippermettu li l-lahma żżomm il-meraq u l-elastiċità tipici tagħha. Is-siġħat tax-xemx ifissru li l-ghenieq jistgħu jiġu esposti fix-xemx għal perjodi qosra, sabiex iż-żbib iżommu l-aċidità tal-gheneb.

Huwa minhabba l-kundizzjonijiet diffiċli ta' tkabbir li, biż-żmien, il-Muscat ta' Lixandra saret il-varjetà ewlenija kkultivata, peress li hija dik adatta l-aktar għal dan l-ambjent partikolari. Il-varjetà għandha l-potenzjal ġenetiku li tohloq distinzjoni bejn il-karatteristiċi bħad-daqs tal-frotta, il-kwalità tal-qoxra, il-karatteristiċi tal-lahma, l-aromi tal-Muscat u proporzjon għoli ta' solidi solubbli (fibra) li jinsabu l-aktar fiż-żrieragh.

Minhabba l-art diffiċli, il-produzzjoni tal-iżbib saret attività artigjanali, fejn kompiti bħall-hśad, it-tqegħid ta' għenieq ta' gheneb barra għat-tnixxif fix-xemx, u t-tidwir tagħhom hekk kif jinxfu, kif ukoll l-ghażla tal-frott, isiru kollha manwalment u tingħata attenzjoni kbira lill-kwalità. Il-kompitu li jitneħħa l-gheneb mill-ghanqud (*picado*) ukoll isir manwalment, u huwa għalhekk li l-"Pasas de Málaga" ta' spiss ikollhom il-pendunkulu mwahħal.

It-tnixxif huwa mod antik u naturali ta' kif jibqa' ppreservat l-ikel, billi d-deterjorament jiġi evitat bit-tneħħija tal-ilma żejjed. Huwa biss permezz tal-esperjenza u l-gharfien miksuba tul is-snin li huwa possibbli li jintlaħaq il-bilanċ delikat tal-umdità, li jagħti lill-prodott uħud mill-karatteristiċi organolettiċi l-aktar magħrufa tiegħu, kif deskritt f'din l-ispeċifikazzjoni.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006 ⁽²⁾)

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

⁽²⁾ Sostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi ta' kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel.