

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾

«PASAS DE MÁLAGA»

N° CE: ES-PDO-0005-00849-24.01.2011

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Pasas de Málaga»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Definición

Las tradicionales «Pasas de Málaga» son obtenidas como resultado del secado al sol de frutos maduros de *Vitis vinifera* L., variedad Moscatel de Alejandría, también denominada Moscatel Gordo o Moscatel de Málaga.

Características físicas

- Según la Lista de Descriptores de Variedades de Vid y Especies de *Vitis* de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), respecto a los caracteres de longitud y anchura de baya, la variedad Moscatel de Alejandría corresponde a una baya larga (7) y ancha (7), lo que deriva consecuentemente en una pasa grande.
- Color, negro violáceo uniforme.
- La forma, redondeada.
- El fruto puede presentar pedúnculo cuando el desgrane es manual.
- Consistencia de la piel: según el Código OIV, el carácter «grosor de la piel» se expresa con la siguiente gradación: 1 muy delgada, 3 delgada, 5 mediana, 7 gruesa y 9 muy gruesa, clasificando a la variedad Moscatel de Alejandría como 5 («mediana»). Consecuentemente, y dado que la pasa proviene de una baya que no ha recibido ningún tratamiento que degrade la piel, las pasas tienen una piel de consistencia media.

Características químicas

El grado de humedad de las pasas será inferior al 35 %. El contenido en azúcares será mayor del 50 % p/p.

- Acidez, entre el 1,2 y 1,7 % en ácido tartárico.
- pH, entre 3,5 - 4,5
- Sólidos solubles en agua, superior a 65° Brix

Características organolépticas

- En las pasas, persiste el sabor a moscatel propio de la uva de la que es originaria: Según el código OIV el carácter «sabor particular» se expresa según la siguiente escala: 1 ninguno, 2 gusto a moscatel, 3 gusto foxé, 4 gusto herbáceo, 5 otro sabor, clasificando a la variedad Moscatel de Alejandría como 2, siendo precisamente esta variedad de Moscatel la referencia determinada por la OIV para ese nivel de expresión.
- El sabor a moscatel se ve reforzado por un intenso aroma retronasal donde destacan los terpenoles a-terpineol (hierbas aromáticas), linalol (rosa), geraniol (geranio) y b-citronelol (cítricos).
- La acidez, en el grado descrito anteriormente, contribuye a un particular equilibrio ácido-dulce.

⁽¹⁾ Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

- Vinculado a su tamaño medio, al grado de humedad y Brix característicos, la pasa tiene un tacto elástico y flexible, y su pulpa resulta en boca carnosa y jugosa, sensaciones táctiles que se contraponen a seco e inelástico esperables en los frutos desecados.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Frutos maduros de *Vitis vinifera* L., variedad Moscatel de Alejandría, también denominada Moscatel Gordo o Moscatel de Málaga.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

No procede.

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción y envasado deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada en el punto 4.

El proceso productivo comienza con la vendimia o recolección de la uva sana, nunca antes del estado fenológico de «maduración» (Baggiolini, 1952), evitando el fruto roto o deteriorado por alguna enfermedad y el caído en el suelo antes de la recolección,

El siguiente paso es el secado de las uvas por exposición directa al sol de los racimos, quedando prohibido los secaderos artificiales. El secado es una labor manual, de seguimiento diario, en la que el agricultor debe ir volteando los racimos tendidos para que la desecación sea homogénea por las dos caras de este.

Los racimos una vez secados puede ser desgranados mediante la labor conocida como «picado», realizada manualmente con tijeras de tamaño y forma adaptados a los racimos desecados para no deteriorar la calidad del fruto desgranado, o mecánicamente en las industrias.

Una vez obtenidas las pasas, desgranadas o en racimos, el proceso continúa en las industrias paseras desarrollando las siguientes tareas hasta la puesta en el mercado de las pasas envasadas:

- Recepción y acopio de pasas aportadas por los viticultores paseros.
- Desgranado, en caso de no haber sido realizado por el propio viticultor.
- Clasificación por tamaño medio de fruto, medido como número de pasas por cada 100 gramos de peso.
- Confección, entendiéndose esta como la composición de partidas de salida sobre la base del producto clasificado y almacenado previamente, pero siempre siendo el resultado final menor de 80 frutos por cada cien gramos de peso neto.
- Envasado: Manual o mecanizado, se considera la última etapa de la elaboración y contribuye de forma decisiva a la protección en el tiempo de las características de calidad de las pasas amparadas, ya que el proceso de secado evoluciona inevitablemente, de manera que solo el aislamiento del producto del medio ambiente en envases limpios y bien cerrados preserva el delicado equilibrio de humedad conseguido y que tan significativamente caracteriza a este producto.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

No procede.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

En el etiquetado de los envases con producto amparado aparecerá la siguiente información obligatoria:

- La denominación de venta del producto: en este caso deberá figurar de forma destacada el nombre de la denominación «Pasas de Málaga», seguida inmediatamente debajo de ella de la mención «Denominación de Origen».
- La cantidad neta, en kilogramos (kg) o gramos (g).
- La fecha de duración mínima.
- El nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador y, en todo caso, su domicilio.
- El lote.

Las menciones referentes a la denominación de venta, cantidad neta y fecha de duración, deberán aparecer en el mismo campo visual.

En todos los casos, las indicaciones obligatorias deberán ser fácilmente comprensibles e irán inscritas en un lugar destacado y de forma que sean fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles. Estas indicaciones no deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones o imágenes.

Todos los envases llevarán una etiqueta en la que figurará el logotipo emblema de la Denominación de Origen y las menciones «Denominación de Origen Protegida» y «Pasas de Málaga», así como un código único para cada unidad.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

SITUACIÓN

PAÍS: ESPAÑA

COMUNIDAD AUTÓNOMA: ANDALUCÍA

PROVINCIA: MÁLAGA

Existen diversas manchas de viñedo en la provincia de Málaga, distribuidas en los cuatro puntos cardinales. En dos de esas zonas el destino tradicional y mayoritario de la uva es la obtención de pasas. La zona principal coincide con la comarca natural de la Axarquía en la zona oriental de la provincia de Málaga, al este de la capital. La otra mancha se sitúa en el extremo opuesto occidental del litoral malagueño. La zona geográfica delimitada de la DOP corresponde a los siguientes términos municipales:

TÉRMINOS MUNICIPALES:

AXARQUÍA			
Alcaucín	Alfarnate	Alfarnatejo	Algarrobo
Almáchar	Árchez	Arenas	Benamargosa
Benamocarra	El Borge	Canillas de Acietyuno	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. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Las referencias al vínculo entre el aprovechamiento de la vid y el medio geográfico son antiguas, y no se ha interrumpido hasta nuestros días: Plinio el Viejo (siglo I), en su obra *Historia Natural*, hace referencia a la existencia de viñedos en Málaga; en el período de la dinastía Nazarita (que abarca de los siglos XIII al XV), se estimuló notablemente la producción agraria, y concretamente la obtención de la pasa como producto vitícola; hasta finales del siglo XIX el viñedo atraviesa una coyuntura propicia, hasta que la coincidencia de una serie de factores comerciales y fitosanitarios, principalmente la invasión filoxérica (*Viteus vitifoliae*, Fich), provoca la quiebra del sector y que la superficie actual de viñedo en la provincia esté compuesta por manchas dispersas en los cuatro puntos cardinales. En dos de esas zonas el destino tradicional y mayoritario de la uva es la obtención de pasas. Estas dos zonas productoras de pasas comparten situación en la latitud sur de la provincia, limitantes con el mar mediterráneo, lo que climáticamente las encuadra en la subclase subtropical del clima mediterráneo de la provincia, y la abrupta orografía, siendo esta por otra parte característica general de la geografía de la provincia de Málaga. Aunque actualmente el viñedo dedicado a la pasificación no llegue a ocupar la superficie del momento prefiloxérico, aún hoy ocupa un importante lugar en la economía y el entorno socio-cultural de una amplia zona de la provincia de Málaga, estando presente en más de 35 municipios de la provincia, involucrando a más de 1 800 agricultores con una superficie de 2 200 ha.

El entorno geográfico determina en gran medida las cualidades del producto final reconocido como Pasas de Málaga, siendo la abrupta orografía de la zona geográfica uno de los rasgos característicos, definiéndose el paisaje una sucesión de colinas y vaguadas con pendientes superiores al 30 %. El territorio, enmarcado al norte por elevado arco montañoso y al sur por el mar mediterráneo, es una sucesión de barrancos y vaguadas que configuran un paisaje muy característico de pronunciadas pendientes, de manera que toda la Axarquía parece una ladera que se precipita al mar. La zona de Manilva se caracteriza por la cercanía de las viñas al mar y su relieve suavizado respecto de la Axarquía.

Los suelos de la zona son básicamente pizarrosos, pobres, de escasa profundidad y capacidad retentiva de agua. El clima de la zona de producción se encuadra en el tipo mediterráneo subtropical, caracterizado por la suavidad térmica invernal, una época estival seca y escasos días de precipitación, con numerosas horas de insolación (con un promedio en el último decenio de 2 974 horas de sol).

5.2. Carácter específico del producto

El tamaño es una de las características más apreciadas y diferenciadoras de las «Pasas de Málaga», considerándose grande, claramente superior al de otros productos de su clase, las pasas tipo Sultanas, Corinto y Thompson Seedless de California.

En las pasas, persiste el sabor a moscatel propio de la uva de la que es originaria, siendo precisamente esta variedad moscatel la referencia determinada por la OIV para uno de los niveles de expresión del sabor.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

El vínculo entre el origen geográfico y la calidad específica del producto es consecuencia directa de las condiciones en las que se produce. Por un lado la orografía facilita la exposición natural al sol de los racimos de uva para su desecación: este sistema de secado preserva la consistencia de la piel y potencia el sabor amoscotelado por concentración de aromas. Por otro lado, el ambiente seco y caluroso en la vendimia propicia una buena maduración, con la consiguiente acumulación de materia seca y azúcares en la baya, determinantes para el buen desarrollo posterior del secado, y posibilitando a su vez que la pulpa de las pasas mantenga la elasticidad y jugosidad característicos. Así mismo las horas de insolación favorecen periodos de exposición al sol cortos, preservando la acidez de la baya en la pasa.

Estas difíciles condiciones de cultivo también han propiciado la preponderancia con el tiempo de la variedad Moscatel de Alejandría, que reúne las características agronómicas necesarias para adaptarse a este medio particular. La variedad aporta la potencialidad genética de características diferenciadores como el tamaño de grano, consistencia de la piel, propiedades de la pulpa, aromas amoscotelados y alta fracción de sólidos insolubles (fibra) aportados esencialmente por la pepita.

La dificultad del terreno ha hecho de la pasificación un proceso netamente artesanal, en el que tareas como la vendimia, tendido al sol y volteo de los racimos, y selección de frutos sean manuales, primando así la calidad en el trato al producto. Igualmente ocurre con el desgranado (labor que se conoce como «picado»), de ahí que sea frecuente en Pasas de Málaga la presencia de pedúnculo.

La desecación es un método natural y artesanal de conservación muy antiguo, que evita el deterioro del producto por la eliminación del exceso de agua. Solo con la experiencia y sabiduría del sector puede llegarse al delicado equilibrio de humedad que dota a este producto de algunas de las características organolépticas más reconocidas que se describen en este pliego.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006)

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