

PLIEGO DE CONDICIONES

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

“Pasas de Málaga”

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Definición

Las tradicionales Pasas de Málaga son obtenidas como resultado del secado al sol de frutos maduros de *Vitis vinífera* 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 al 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 la 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: 1ninguno, 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.

- 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 ser contraponen a seco e inelástico esperables en los frutos desecados.

C) DELIMITACION ZONA GEOGRAFICA

SITUACIÓN

PAÍS: ESPAÑA
COMUNIDAD AUTÓNOMA: ANDALUCÍA
PROVINCIA: MÁLAGA

Existen diversas manchas de viñedo en la provincia de Málaga, que cuenta con una profunda tradición vitícola, distribuidas en los cuatro puntos cardinales. En dos de esas zonas el destino tradicional y mayoritario de la uva es la obtención de pasas, destacando cuantitativamente una de ellas. La zona principal coincide con la comarca natural de la Axarquía: la Axarquía procede del árabe *sharquiyya*, que textualmente significa "oriente", indicando las tierras que se encuentran localizadas 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, teniendo al Municipio de Manilva como centro de la actividad vitícola de esa zona. La zona geográfica delimitada de la DOP corresponde a los siguientes términos municipales:

TÉRMINOS MUNICIPALES:

| 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 |
| ZONA MANILVA | | | |
| Casares | Manilva | Estepona | |

ZONA DE ELABORACIÓN Y ENVASADO

La zona de elaboración y envasado coincide plenamente con la de producción.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Para comprobar la trazabilidad del origen y el mantenimiento de características del producto se ejercerá el control y seguimiento a lo largo de todo el proceso productivo, desde la vid hasta la puesta en el mercado por las industrias, con los siguientes hitos:

1. Las pasas procederán de viñas situadas en la zona de producción y de la variedad autorizada.
2. Las prácticas de cultivo en las viñas serán las descritas en el apartado E.
3. Las pasas se obtendrán por exposición de los racimos al sol en parcelas situadas en la zona de producción
4. Se elaborarán y almacenarán en las industrias situadas en la zona de producción.
5. El producto se someterá a análisis físico-químicos y organolépticos que garanticen la adecuación a las características que se describen en este Pliego.
6. Las empresas que superen las auditorías e inspecciones del Órgano de Control del Consejo Regulador se certificarán como empresas productoras y comercializadoras de pasas con DO "Pasas de Málaga", se les autorizará para usar la marca de la Denominación y se les hará entrega de las contraetiquetas.
7. Los tipos de envases en los que se comercialicen las pasas protegidas se adaptarán a la legislación vigente al respecto. Así mismo, los envases irán provistos de una etiqueta que dé cumplimiento a la norma correspondiente de presentación, etiquetado y publicidad de productos alimentarios, y de una contraetiqueta del órgano de control.

De forma complementaria, los operadores deberán generar los siguientes registros, que serán enviados al CR garantizando así la prueba de origen y calidad del producto:

a) Los titulares de las explotaciones vitícolas, una vez terminada la recolección, declaración de la cosecha obtenida, indicando el destino de la uva y, en caso de venta, el nombre del comprador. Asimismo se declarará la cantidad de uva no sana obtenida y su destino.

b) Las industrias paseras, declaración mensual de entrada y salidas de pasas, indicando la procedencia o destino de las pasas y declaración de existencias referida al día 1 de dichos meses.

D) DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN

Prácticas de cultivo:

- La densidad máxima de plantación será de 5.000 cepas por hectárea.
- La formación de las cepas y la realización de la poda se llevará a cabo teniendo en cuenta el patrón utilizado y las características agroambientales de cada explotación.
- La formación de las cepas podrá efectuarse siguiendo los sistemas tradicionales, en cabeza o en vaso, o bien en sistemas de conducción con soportes en espalderas a uno o doble cordón, vara y pulgar o variantes.
- El número de yemas vistas por cepa en todos los casos será como máximo de 18. Para las formadas en vaso el número de pulgares por brazos podrá oscilar entre 4 a 8, con dos yemas vistas cada pulgar.

Vendimia:

- La recolección o vendimia se realizará dedicando exclusivamente a la elaboración de pasas protegidas por esta Denominación de Origen, la uva sana recogida directamente de la vid nunca antes del estado fenológico de “maduración”, (Baggiolini, 1952). El fruto roto o que no esté sano, y el caído en el suelo antes de la recolección no podrá ser empleado en la elaboración de pasas protegidas. La producción máxima admitida será de 8.500 kg de uva por hectárea.

Secado:

- Las pasas son secadas por exposición directa al sol, quedando prohibido los secaderos artificiales.
- El proceso de 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 éste.
- El final del secado de la uva nunca superará el día 30 de noviembre de cada año.

- 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.

Elaboración (industria):

- Las industrias paseras asumen las siguientes tareas hasta la puesta en el mercado de las pasas envasadas:

o Recepción y acopio de pasas aportadas por los viticultores paseros

o Desgranado, en caso de no haber sido realizado por el propio viticultor.

o Clasificación por tamaño medio de fruto, medido como número de pasas por cada 100 gramos de peso.

o Confección, entendiéndola ésta 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.

o Envasado: Manual o mecanizado, debe considerarse como la última etapa de la elaboración y contribuye de forma decisiva a la protección de las características de calidad de las pasas amparadas garantizando así que el producto cumple con los requisitos del presente Pliego al llegar al consumidor.

Las pasas obtenidas en el proceso de secado continúan evolucionando inevitablemente, de manera que sólo 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, por lo que la correcta manipulación en las primeras semanas del producto es fundamental. Por tanto el envasado en el origen tiene la clara finalidad de mantener en el tiempo las cualidades organolépticas del producto.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

Las referencias al vínculo de este producto con el medio geográfico en el que se producen son antiguas, remontándose a una época anterior al imperio nazarita (siglos XIII y XV), y aunque son imprecisas, parece cierto que de Málaga salían vino, aceite y otros productos hacia Roma. Plinio El Viejo (siglo I), en su obra “Historia Natural” hace referencias a la existencia de viñedos en Málaga.

Vino, higos y aceite, eran en el s IV para la Bética, del cual formaba parte el territorio que actualmente se corresponde con la provincia de Málaga, la base del comercio con Italia y África.

En el periodo Nazarí se estimuló notablemente la producción agraria, en la que pasas, higos y almendras eran productos altamente rentables, destinados a un consumo de lujo en el Norte de Europa.

En los siglos XVI, XVII, XVIII, el viñedo atraviesa una coyuntura propicia por lo que el viñedo se erige en el motor del desarrollo, hasta finales del siglo XIX, en el que la coincidencia de una serie de factores comerciales y fitosanitarios, principalmente la invasión filoxérica (*Viteus vitifoliae*, Fich), provoca la quiebra del sector.

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 2974 horas de sol).

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 períodos 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. Sólo 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.

La Denominación de Origen “Pasas de Málaga” se establece como figura de protección nacional desde 1997 siendo la única Denominación de Origen de este producto en España, fomentando así el control de la calidad de las pasas amparadas.

G) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía - C/ Tabladilla, s/n - 41071 Sevilla - Tel.: 955032278 - Fax: 955032112 - e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/otros-productos.html>

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del pliego de condiciones antes de su comercialización.

H) 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 kilogramo (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.



1) REQUISITOS LEGISLATIVOS

1. Disposiciones comunitarias de aplicación a los Productos agroalimentarios con Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP).

- Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios. (DOCE L 93 de 31.3.2006)
- Reglamento (CE) 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que se establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (DOUE L 369 de 23.12.2006)
- Reglamento (CE) 628/2008 de la Comisión, de 2 de julio de 2008, que modifica el Reglamento (CE) 1898/2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 510/2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (DOUE L 173 de 3.7.2008)

2. Disposiciones nacionales de aplicación a los Productos agroalimentarios con Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP).

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino.
- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.
- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas. (BOE nº 213 de 5 de septiembre de 2007).

- Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92 en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios.

3. Disposición comunitaria de aplicación a las pasas:

- Reglamento (CE) núm. 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).