

V. Anuncios

B. Otros anuncios oficiales

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA

18201 *Resolución de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, por la que se da publicidad a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen "Pasas de Málaga".*

El 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 de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas" de la Comisión Europea, y la oposición a ellas, establece en su artículo 6.1 que, una vez comprobada la solicitud de inscripción en el registro comunitario o la solicitud de modificación del pliego de condiciones, el órgano competente de la Comunidad Autónoma publicará en el "Boletín Oficial del Estado" un anuncio de la solicitud correspondiente.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 6.2 del citado Real Decreto, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación en el "Boletín Oficial del Estado" de la solicitud antes mencionada, cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá presentar solicitud de oposición al registro dirigida al órgano competente de la Comunidad Autónoma que corresponda.

Por lo tanto, recibida la solicitud del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Málaga", "Sierras de Málaga" y "Pasas de Málaga" de inscripción de esta Denominación, procede la publicación de un anuncio sobre la solicitud de inscripción en el registro comunitario antes referido, así como la publicación del Documento único, previsto en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que figura como Anexo de esta Resolución.

La oposición a la inscripción de la denominación deberá dirigirse al siguiente órgano competente de la Comunidad Autónoma de Andalucía:

Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria.

Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

C/ Tabladilla, s/n., 41071 Sevilla.

Teléfono: 34-955032278. Fax: 955032112. Correo electrónico: dgipa.cap@juntadeandalucia.es

ANEXO

Documento único.

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

«Pasas de Málaga»

N.º CE:

() IGP (X) DOP.

1. Denominación: Pasas de Málaga.
2. Estado miembro o tercer país: España.
3. Descripción del producto agrícola o alimenticio.
 - 3.1. Tipo de producto (según la clasificación del anexo II).

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 vinífera* L., variedad Moscatel de Alejandría, también denominada Moscatel Gordo o Moscatel de Málaga.

Características físicas:

· El tamaño, según el Código de Descriptores Variedades de Vid y Especies de *Vitis* de la Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV), el carácter "tamaño de baya" se expresa con la siguiente gradación: 1 muy pequeña, 3 pequeña, 5 mediana, 7 grande y 9 muy grande, clasificando a la variedad Moscatel de Alejandría como 7 ("grande"), 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 en grano será inferior al 35 por ciento. En el caso de los racimos se limita al 30 por ciento, ya que hay que considerar la materia seca que aporta el raquis.

· El contenido en azúcares será mayor del 50 por ciento p/p.

· Acidez, entre al 1,2 y 1,7 por ciento 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 α -terpineol (hierbas aromáticas), linalol (rosa), geraniol (geranio) y β -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 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 vinífera* 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).

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.

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.

Las industrias paseras asumen 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, 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.
- 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 establecidos en el presente documento al llegar al consumidor.

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

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 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 "Consejo Regulador de la Denominación de Origen" 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, 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.

Términos municipales:

Axarquía: Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Almáchar, Árchez, Arenas, Benamargosa, Benamocarra, El Borge, Canillas de Acietuno, Canillas de Albaida, Colmenar, Comares, Competa, Cútar, Frigiliana, Iznate, Macharaviaya, Málaga, Moclinejo, Nerja, Periana, Rincón de la Victoria, Riogordo, Salares, Sayalonga, Sedella, Torrox, Totalán, Vélez Málaga y Viñuela.

Zona Manilva: Casares, Manilva y Estepona.

5. Vínculo con la zona geográfica.

5.1. Carácter específico de la zona geográfica.

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 Nazarita 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 vitifoli*, 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 hectáreas.

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 por ciento. 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 la calidad, la reputación u otras características específicas 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 amoscatedado 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 amoscatedados 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.

Sevilla, 4 de mayo de 2010.- El Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, Ricardo Domínguez García-Baquero.

ID: A100037769-1