

### III. OTRAS DISPOSICIONES

## MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

- 9117** *Resolución de 12 de mayo de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la Denominación de Origen Protegida «Pasas de Málaga».*

Mediante Orden de 15 de septiembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Pesca de La Junta de Andalucía, publicada en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía de 23 de septiembre de 2010, se adopto e hizo pública la decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Pasas de Málaga» en el Registro comunitario, publicándose como anexo de la orden el pliego de condiciones de la citada Denominación de Origen Geográfica Protegida, todo ello de conformidad con lo establecido en el artículo 9 del 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 e indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

La solicitud del pliego de condiciones de la citada DOP, ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha 10 de enero de 2011, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

De conformidad con lo establecido en el artículo 12 del citado Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, se podrá conceder a la denominación o indicación de que se trate la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de inscripción a la Comisión Europea.

A tal fin, la Directora General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino la pertinente petición de publicación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Pasas de Málaga» en el Boletín Oficial del Estado.

En su virtud, de acuerdo a las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el Boletín Oficial del Estado del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Pasas de Málaga», publicado como anexo de la Orden de 15 de septiembre de 2010 de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía el 23 de septiembre de 2010, y que figura como anexo a la presente resolución, de conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, a los efectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006, de 20 de marzo de 2006.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, ante el Secretario General de Medio Rural, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Madrid, 12 de mayo de 2011.–La Directora General de Industria y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal Díaz.

## ANEXO

**Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Pasas de Málaga»**

- 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:

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 %. En el caso de los racimos se limita al 30 %, ya que hay que considerar la materia seca que aporta el raquis.

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 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.

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) Delimitación 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 zona 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:

Axarquía			
Alcaucín.	Alfarnate.	Alfarnatejo.	Algarrobo.
Almáchar.	Árchez.	Arenas.	Benamargosa.
Benamocarra.	El Borge.	Canillas de Aceituno.	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. Asimismo, 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 contra-etiqueta 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.

E) 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:

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 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 Nazarí (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 siglo 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 período 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 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 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).

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. Asimismo, 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) Estructura de control.—Consejo Regulador de las Denominaciones de origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga.

Plaza de los Viñeros, 1.  
29008-Málaga.  
Teléfono y fax: 952227990.

El Consejo Regulador cumple con la norma UNE-EN 45011 como garantía de trabajo en las funciones de certificación que llevará a cabo.

Es misión principal de la estructura de control garantizar que los operadores que elaboran productos protegidos por la Denominación de Origen Pasas de Málaga cumplen con los requisitos descritos en el Pliego de Condiciones.

El CR realizará las actividades de verificación del cumplimiento de este pliego de condiciones mediante inspecciones y auditorías a los operadores y mediante análisis tanto de producto almacenado en la industria como de producto envasado. Estos análisis se realizarán en laboratorios acreditados en el cumplimiento de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025.

Para ello el CR define en su organización, la estructura y condiciones de funcionamiento de un Órgano de Control cuya sistemática de actuación se registrará por el manual de calidad, así como por los procedimientos establecidos de acuerdo con la norma UNE-EN 45011, o norma que la sustituya.

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 «Consejo Regulador de la Denominación de Origen» y «Pasas de Málaga», así como un código único para cada unidad.

I) Requisitos legislativos.—1. Disposiciones comunitarias de aplicación a los productos agroalimentarios con Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP):

Reglamento (CE) número 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios. (DOCE L 93 de 31 de marzo de 2006).

Reglamento (CE) 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre, que se establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) número 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 de diciembre de 2006).

Reglamento (CE) 628/2008 de la Comisión, de 2 de julio, que modifica el Reglamento (CE) 1898/2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) número 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 de julio de 2008).

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

Ley 25/1970, de 2 de diciembre de 1970, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino.

Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos 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.

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) número 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).