
**REGISTRATION CERTIFICATE
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
CERTIFICADO DE REGISTRO**

Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen

European Union

Union européenne

Unión Europea

Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro

AO-1255

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Pasas de Málaga

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, April 06, 2023



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1255

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Pasas de Málaga

GOOD(S)

- Raisin**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- Any producer who complies with the specifications.

Address Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Málaga",
"Sierras de Málaga" y "Pasas de Málaga"
Plaza de los Viñeros, 1
CP 29008, Málaga
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Malaga - Andalusia - Spain.

There are various vineyard spots in the province of Malaga, distributed in the four cardinal points. In two of these areas, the grapes are traditionally used mainly to produce raisins. The main area coincides with the natural region of Axarquía in the eastern part of the province of Malaga, east of the capital. The other spot is located at the opposite western end of the Malaga coast.

The defined geographical area of the PDO corresponds to the following municipalities:

COMARCA DE LA 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, Viñuela.

ZONA MANILVA

Casares, Manilva, Estepona.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Implementing Regulation (EU) No. 579/2013 dated June 17, 2013 entering a designation in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications [Pasas de Málaga (PDO)].

Official Journal of the European Union L169 dated 21.06.2013

PDO-ES-0849

June 21, 2013

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1255

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Pasas de Málaga

PRODUIT(S)

- Raisin sec**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Málaga",
"Sierras de Málaga" y "Pasas de Málaga"
Plaza de los Viñeros, 1
CP 29008, Málaga
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Málaga - Andalousie - España.

La province de Malaga compte plusieurs zones viticoles, réparties aux quatre points cardinaux. Dans deux de ces zones, le raisin est traditionnellement destiné, pour sa plus grande part, à la fabrication de raisins secs. La zone principale correspond à la région naturelle de l'Axarquia dans la partie orientale de la province de Malaga, à l'est de la capitale. L'autre zone se situe à l'extrémité occidentale du littoral de Malaga.

L'aire géographique délimitée de l'AOP correspond aux municipalités suivantes:

Région de l'Axarquia

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

Zone de Manilva:

Casares, Manilva, Estepona.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement d'exécution (UE) n°579/2013 de la Commission du 17 juin 2013 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Pasas de Málaga (DOP)].

Journal officiel de l'Union européenne L169 du 21.06.2013

PDO-ES-0849

21.06.2013

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1255

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Pasas de Málaga

PRODUCTO(S)

- Uva pasa**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Málaga”,
“Sierras de Málaga” y “Pasas de Málaga”
Plaza de los Viñeros, 1
CP 29008, Málaga
España

ZONA GEOGRÁFICA

Málaga - Andalucía - España
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:

COMARCA DE LA 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.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento de Ejecución (UE) No 579/2013 de la Comisión de 17 de junio de 2013 por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Pasas de Málaga (DOP)].

Diario Oficial de la Unión Europea L169 de 21.06.2013

PDO-ES-0849

21.06.2013

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

'PASAS DE MÁLAGA'

EC No: ES-PDO-0005-0849-24.01.2011

PGI () PDO (X)

1. Name:

'Pasas de Málaga'

2. Member State or Third Country:

Spain

3. Description of the agricultural product or foodstuff:

3.1. Type of product:

Class 1.6.: Fruit, vegetables, cereals, fresh or processed

3.2. Description of the product to which the name in (1) applies:

Definition

Traditional 'Pasas de Málaga' are obtained by sun-drying the ripe fruit of the Muscat of Alexandria variety of *Vitis vinifera* L., also known as Moscatel Gordo or Moscatel de Málaga.

Physical characteristics

—Size: in the International Organisation for Vine and Wine's Descriptor List for Grape Varieties and *Vitis* Species, berry size is graded as follows: 1 very small, 3 small, 5 medium, 7 large, 9 very large. Muscat of Alexandria is classed as 7 ('large') so it is a large berry.

— Colour: uniform purple black

— Shape: rounded

—The peduncle may still be attached if the grapes are removed from the bunch manually.

—Skin: in the OIV Descriptor List 'thickness of skin' is graded as follows: 1 very thin, 3 thin, 5 medium, 7 thick and 9 very thick. Muscat of Alexandria is classed as 5 ('medium'). As the berries do not undergo any treatment that impairs the skin, the raisins therefore have a skin of medium thickness.

Chemical characteristics

The degree of moisture must be less than 35 %. The sugar content must be greater than 50 % by weight.

- Acidity: from 1,2 to 1,7 % expressed as tartaric acid
- pH: from 3,5 to 4,5
- Water soluble solids, greater than 65 °Brix

Organoleptic characteristics

- The raisins retain the characteristic muscat flavour of the grapes from which they are produced: In the OIV Descriptor List the characteristic ‘particular flavour’ is graded as follows: 1 none, 2 muscat, 3 foxy, 4 herbaceous, 5 other flavour. Muscat of Alexandria is classed as 2, and it is this variety of Muscat that is the OIV reference for this grade.
- The muscat flavour is enhanced by an intense retronasal aroma dominated by the following terpenols: a-terpineol (aromatic herbs), linalol (rose), geraniol (geranium) and b-citronelol (citrus).
- The degree of acidity, indicated above, helps to create a specific sweet-sour balance.
- The medium size, degree of moisture and Brix value give the raisins an elastic, flexible quality, the pulp feels fleshy and juicy in the mouth, tactile sensations which are not at all like the dry, inelastic feel dried fruit often has.

3.3. Raw materials (for processed products only):

Ripe fruit of the Muscat of Alexandria variety of *Vitis vinifera* L., also known as Moscatel Gordo or Moscatel de Málaga.

3.4. Feed (for products of animal origin only):

Not applicable.

3.5. Specific steps in production that must take place in the defined geographical area:

Production and packaging must take place in the geographical area defined in point 4.

Production begins with the harvesting of healthy grapes, which never takes place before the phenological stage of ‘ripening’ (Baggiolini, 1952), avoiding fruit that are not intact or have been damaged by disease or fallen to the ground before harvesting.

The next step is drying the grapes by directly exposing the bunches to the sun. They must not be dried artificially. The work is done manually: every day the farmer turns the bunches of grapes that are spread out to dry so that they dry evenly on both sides.

Once the bunches of grapes are dry, the berries are removed by work known as *picado*, performed by hand using scissors whose size and shape is specially adapted so as not to impair the quality of the fruit removed from the dried bunches, or by machine in factories.

Once the raisins are ready, off or on the bunch, the production process continues in the raisin factories, where the following tasks must be performed before the packaged raisins can be placed on the market:

- Receipt and collection of the raisins delivered by the raisin farmers.
- The raisins are removed from the bunch, if this has not already been done by the farmer.
- They are classed by average size of fruit, measured as the number of raisins per 100 grams.
- Preparation for packaging: i.e. the separation into units of fruit that has already been classed and stored. There must always be fewer than 80 fruits per 100 grams net.
- Packaging: by hand or by machine. This is the final stage of production and it plays a crucial role in protecting the quality characteristics of the raisins over time, as the fruit inevitably continues to dry, so only by isolating it from the environment in clean, well-sealed packaging is it possible to preserve the delicate moisture balance that is such an important characteristic of the product.

3.6. Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc.:

Not applicable.

3.7. Specific rules concerning labelling:

The packaging must bear the following information:

- The name under which the product is sold: the name 'Pasas de Málaga' must be prominently displayed, with the words 'Denominación de Origen' immediately below.
- The net quantity, in kilograms (kg) or grams (g).
- Date of minimum durability.
- The name, business name or designation of the producer or the packager and, in any event, their registered office address.
- The batch.

The name under which the product is sold, the net quantity and the use-by date must appear in the same field of view.

In all cases, the compulsory indications must be easy to understand, prominently displayed and easily visible, clearly legible and indelible. They must not in any way be hidden, obscured or interrupted by other written or pictorial matter.

All packaging must include a label bearing the PDO logo and the words ‘Denominación de Origen Protegida’ and ‘Pasas de Málaga’, plus a unique code for each unit.

4. Concise definition of the geographical area:

Location:

Country: SPAIN

Autonomous community: ANDALUCÍA

Province: MALAGA

There are areas of vineyard all over the Province of Malaga, north, south, east and west. In two of these areas most of the grapes have traditionally been grown for raisin production. The largest of these is the district of Axarquía in the eastern part of the province, to the east of the capital. The other area is at the far western end of the Malaga coast. The defined geographical area comprises the following municipalities:

Municipalities:

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
MANILVA AREA			
Casares	Manilva	Estepona	

5. Link with the geographical area:

5.1. Specificity of the geographical area:

There have been references to the link between vine growing and the defined geographical area since ancient times, right down till the present day. Pliny the Elder (1st century AD) mentioned the fact that there were vineyards in Malaga in his work the ‘Natural History’. During

the Nasrid dynasty era (13th-15th centuries) agricultural production was encouraged, in particular grape growing for raisin production. Vine growing flourished until the end of the 19th century, when an unfortunate combination of commercial factors and plant health problems, mainly phylloxera (*Viteus vitifoliae*, Fitch) caused the sector to collapse. As a result, today's vineyards are scattered all over the province. In two of these areas most of the grapes have traditionally been grown for raisin production. These two raisin production areas are in the southern part of the province, bordering on the Mediterranean sea, so they have a subtropical Mediterranean climate. The sharp orography is a general feature of the Province of Malaga. Although grapes grown for raisin production no longer occupy as much land as they did before phylloxera, they are still an important factor in the economy and the socio-cultural environment in a large section of the province. They are grown in more than 35 municipalities by over 1 800 farmers on 2 200 ha of land.

The qualities of Pasas de Málaga are to a large extent determined by the natural environment. One of the characteristic features of the geographical area is its sharp orography: the landscape is a succession of hills and stream beds with gradients of over 30 %. The territory, with the high mountain range to the north and the Mediterranean sea in the south, is a succession of canyons and stream beds which form a very particular landscape with steep slopes, so that the whole of Axarquía is like a hillside going down to the sea. In the Manilva area, where the vines are close to the sea, the relief is gentler than in Axarquía.

The soil is essentially slaty, poor, shallow and with poor water holding capacity. The climate is subtropical Mediterranean, with mild winter temperatures, dry summers, little rain and long hours of sunshine (average 2 974 hours over the past decade).

5.2. Specificity of the product:

The size of Pasas de Málaga is one of their most appreciated and distinguishing characteristics, they are considered large, and clearly superior to other products of their kind, such as sultanas, currants and California Thompson seedless.

The raisins retain the characteristic muscat flavour of the grapes from which they are produced, and it is this variety of Muscat that is the OIV reference for one of the grades of 'particular flavour'.

5.3. Causal link between the geographical area and the quality or characteristics of the product (for PDO) or a specific quality, the reputation or other characteristic of the product (for PGI):

The link between the geographical area and the specific quality of the product derives directly from the conditions in which the raisins are produced. The orography facilitates the natural exposure of the bunches to the sun for drying: This method of drying preserves the quality of the skin and enhances the muscat flavour by concentrating the aromas. The hot, dry weather at harvest time is good for ripening and the accumulation in the berries of the dry matter and

sugars that are important for successful drying, in turn enabling the pulp to retain its characteristic juiciness and elasticity. The hours of sunshine mean that the bunches can be exposed to the sun for short periods, so that the raisin retains the berry's acidity.

It is because the growing conditions are difficult that over time Muscat of Alexandria has become the main variety cultivated, as it is the best adapted to this particular environment. The variety has the genetic potential for differentiating characteristics such as size of the fruit, quality of the skin, properties of the pulp, muscat aromas and high fraction of insoluble solids (fibre) that are mostly in the pips.

The difficult terrain has made raisin production an artisanal activity, where tasks such as harvesting, putting the bunches of grapes out to dry in the sun and turning them as they dry, and selecting the fruit are done manually, and great attention is paid to quality. The task of removing the grapes from the bunch (*picado*) is also done manually, which is why Pasas de Málaga often have the peduncle attached.

Drying is an ancient, natural way of preserving food, whereby deterioration is prevented by the removal of excess water. Only with experience and knowledge acquired over the years is it possible to achieve the delicate moisture balance that gives this product some of its best-known organoleptic characteristics, as described in this specification.

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

«PASAS DE MÁLAGA»

N° CE: ES-PDO-0005-0849-24.01.2011

IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Pasas de Málaga»

2. État membre ou pays tiers:

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:

3.1. Type de produit:

Classe 1.6. fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

Définition

Les traditionnelles «Pasas de Málaga» sont obtenues en laissant sécher au soleil des fruits mûrs issus de l'espèce *Vitis vinifera* L., variété muscat d'Alexandrie, également connue sous le nom de Moscatel Gordo ou Moscatel de Malaga.

Caractéristiques physiques

—Taille: selon le code des descripteurs des variétés et espèces de *Vitis* de l'Office international de la vigne et du vin (OIV), la «taille des baies» est exprimée par la gradation suivante: 1 = très petite, 3 = petite, 5 = moyenne, 7 = grande et 9 = très grande; la variété muscat d'Alexandrie étant classée dans la catégorie 7 («grand»), il s'agit d'un grand raisin sec.

— Couleur: noir violacé uniforme.

— Forme: arrondie.

— Le fruit peut présenter un pédoncule lorsque l'égrappage est effectué à la main.

—Consistance de la pellicule: selon le code OIV, l'«épaisseur» de la pellicule est exprimée par la gradation suivante: 1 = très fine, 3 = fine, 5 = moyenne, 7 = épaisse et 9 = très épaisse; la variété muscat d'Alexandrie est classée dans la catégorie 5 («moyenne»). En conséquence, et étant donné que le fruit sec est obtenu à partir d'une baie n'ayant fait l'objet d'aucun traitement qui endommage la pellicule, cette dernière est de consistance moyenne.

Caractéristiques chimiques

La teneur en eau des raisins secs est inférieure à 35 %. Teneur en sucres supérieure à 50 % p/p.

- Acidité comprise entre 1,2 et 1,7 % d'acide tartrique.
- pH compris entre 3,5 et 4,5.
- Solides hydrosolubles, supérieurs à 65 °Brix.

Caractéristiques organoleptiques

—Les raisins secs conservent le goût de muscat caractéristique du raisin à partir duquel ils sont produits: d'après le code de l'OIV, le «goût particulier» est exprimé selon l'échelle suivante: 1 = aucun, 2 = goût de muscat, 3 = goût foxé, 4 = goût herbacé, 5 = autre goût; la variété muscat d'Alexandrie est classée dans la catégorie 2, cette variété de muscat servant précisément de référence à l'OIV pour ce niveau de goût.

—Le goût de muscat est renforcé par un arôme rétronasal intense dans lequel on distingue les terpénols α -terpinéol (herbes aromatiques), le linalol (rose), le géraniol (géranium) et le b-citronellol (agrumes).

—L'acidité, comprise dans la fourchette indiquée précédemment, contribue à un équilibre aigre-doux particulier.

—En raison de sa taille moyenne, de la teneur en eau et du degré Brix qui lui sont propres, le raisin sec est élastique et souple au toucher et sa pulpe est charnue et juteuse en bouche, sensations tactiles contraires aux caractéristiques que devraient présenter les fruits séchés, à savoir secs et peu élastiques.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

Les fruits mûrs de *Vitis vinifera* L., variété muscat d'Alexandrie, aussi connue sous le nom de Moscatel Gordo ou Moscatel de Malaga.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):

Sans objet.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:

La production et le conditionnement doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée au point 4.

Le processus de production commence par la vendange ou récolte des raisins sains, qui ne se fait jamais avant que ceux-ci aient atteint le stade phénologique de la «maturation» (Baggiolini, 1952). Les fruits abîmés ou malades et les fruits tombés au sol sont écartés.

L'étape suivante est le séchage des raisins par exposition directe des grappes au soleil, le séchage par machine étant interdit. Le séchage est un travail manuel qui nécessite un suivi quotidien de l'agriculteur, qui doit retourner les grappes exposées pour veiller à ce que la dessiccation des fruits soit homogène.

Une fois séchées, les grappes peuvent être égrenées selon un procédé appelé «picado», qui se fait soit à la main, à l'aide de ciseaux de taille et de format adaptés pour ne pas altérer la qualité des fruits égrenés, soit mécaniquement dans les établissements d'égrenage.

Après séchage, que les raisins se présentent en grains ou en grappes, le processus se poursuit dans les industries productrices de raisin sec selon les étapes suivantes jusqu'à la commercialisation sous emballage:

- réception et regroupement des raisins secs livrés par les viticulteurs producteurs;
- égrappage, s'il n'a pas été effectué par le viticulteur lui-même;
- classement en fonction de la taille moyenne des fruits, mesurée par le nombre de raisins secs par 100 grammes;
- confection, à savoir la composition des lots sortants sur la base du produit précédemment classé et stocké, pour autant que le résultat final soit inférieur à 80 fruits par 100 grammes de poids net;
- conditionnement: manuel ou mécanisé, il constitue la dernière étape de l'élaboration et contribue de manière décisive à la préservation dans le temps des caractéristiques qualitatives des raisins secs porteurs de l'appellation. En effet, la seule manière de préserver l'équilibre hygrométrique délicat si caractéristique du produit consiste à isoler celui-ci de l'air ambiant dans des emballages propres et hermétiques.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:

Sans objet.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

L'étiquetage des emballages mentionnera en plus de l'appellation d'origine protégée les informations obligatoires suivantes:

- la dénomination de vente du produit: en l'occurrence, la dénomination «Pasas de Málaga» doit être clairement indiquée, suivie de la mention «Denominación de Origen» (appellation d'origine) juste en dessous,
- la quantité nette, en kilogramme (kg) ou en grammes (g),
- la date de durabilité minimale,
- le nom, la raison sociale ou la dénomination du fabricant ou du conditionneur et, dans tous les cas, son adresse,
- le lot.

Les mentions relatives à la dénomination de vente, à la quantité nette et à la date de durabilité devront figurer dans le même champ visuel.

Dans tous les cas, les mentions obligatoires doivent être facilement compréhensibles et inscrites à part, de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles. Elles ne doivent en aucune façon être dissimulées, voilées ou séparées par d'autres indications ou images.

Tous les emballages seront munis d'une étiquette sur laquelle figureront le logo de l'appellation d'origine et les mentions «Denominación de Origen Protegida» et «Pasas de Málaga», ainsi qu'un code unique pour chaque unité.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

Localisation:

Pays: ESPAGNE

Communauté autonome: ANDALOUSIE

Province: MALAGA

La province de Malaga compte plusieurs zones viticoles, réparties aux quatre points cardinaux. Dans deux de ces zones, le raisin est traditionnellement destiné, pour sa plus grande part, à la fabrication de raisins secs. La zone principale correspond à la région naturelle de l'Axarquia dans la partie orientale de la province de Malaga, à l'est de la capitale. L'autre zone se situe à l'extrémité occidentale du littoral de Malaga. La zone de délimitation géographique de l'AOP correspond aux communes ci-après.

Communes:

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
ZONE DE MANILVA			
Casares	Manilva	Estepona	

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Les références au lien entre l'exploitation de la vigne et l'aire géographique sont anciennes et se poursuivent de nos jours: dans son œuvre «Histoire naturelle», Pline l'Ancien (I^{er} siècle) fait déjà référence à l'existence de vignobles à Malaga; la production agricole est considérablement encouragée, notamment la production de raisin sec; jusqu'à la fin du XIX^e siècle, la conjoncture est propice à la viticulture jusqu'à ce qu'une série de facteurs commerciaux et phytosanitaires convergent, principalement l'invasion phylloxérique (*Viteus vitifoliae*, Fitch), entraîne la faillite du secteur et la division du vignoble de la province en plusieurs zones viticoles dispersées aux quatre points cardinaux. Dans deux de ces zones, le raisin est traditionnellement destiné, pour sa plus grande part, à la fabrication de raisins secs. Ces deux zones de production ont en commun, d'une part, leur situation latitudinale au sud de la province, avec comme limite la mer Méditerranée, ce qui les place dans la sous-catégorie subtropicale du climat méditerranéen dont jouit la province et, d'autre part, l'orographie abrupte, caractéristique quant à elle de la géographie de la province de Malaga. Même si aujourd'hui le vignoble consacré à la production de raisin sec ne parvient pas à couvrir la superficie de l'époque préphylloxérique, il occupe tout de même une place importante dans l'économie et l'environnement socioculturel d'une large zone de la province de Malaga, puisqu'il s'étend sur plus de 35 communes de la province, ce qui représente plus de 1 800 agriculteurs et une superficie de 2 200 ha.

L'environnement géographique détermine en grande partie les qualités du produit final reconnu comme «Pasas de Málaga». L'orographie abrupte est une des caractéristiques de la zone géographique, dont le paysage se présente comme une succession de collines et talwegs présentant une déclivité supérieure à 30 %. Le territoire, bordé au nord par une chaîne de montagnes élevées et au sud par la mer Méditerranée, est constitué d'une succession de

ravins et de talwegs qui façonnent un paysage très caractéristique aux pentes escarpées, de sorte que l'ensemble de l'Axarquia ressemble à un versant qui se jette dans la mer. La zone de Manilva se caractérise par la proximité des vignes par rapport à la mer et par son relief plus doux que celui de l'Axarquia.

Les sols de la zone sont essentiellement argileux, pauvres, peu profonds et très perméables. Le climat de la zone de production relève du type méditerranéen subtropical, caractérisé par un hiver doux, une période estivale sèche, de rares précipitations et de nombreuses heures d'ensoleillement (en moyenne 2 974 heures d'ensoleillement au cours des dix dernières années).

5.2. Spécificité du produit:

La taille est une des caractéristiques les plus appréciées et distinctives des «Pasas de Málaga»; elle est considérée comme grande, nettement supérieure à celle d'autres produits du même type tels que les sultanines, les raisins secs de Corinthe et les Thompson Seedless de Californie.

Les raisins secs conservent le goût de muscat caractéristique du raisin à partir duquel ils sont produits, étant donné que cette variété de muscat sert précisément de référence à l'OIV pour un des niveaux d'expression du goût.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

Le lien entre l'origine géographique et la qualité spécifique du produit est la conséquence directe des conditions de production. D'une part, l'orographie facilite l'exposition naturelle des grappes de raisins au soleil afin de les faire sécher: ce système de dessiccation préserve la consistance de la pellicule et renforce le goût muscaté en concentrant les arômes. D'autre part, l'environnement sec et chaud lors des vendanges favorise une bonne maturation, qui s'accompagne de l'accumulation de matières sèches et de sucres dans la baie, ce qui est essentiel à une bonne évolution après dessiccation et permet à son tour à la pulpe des raisins secs de conserver leur élasticité et leur jutosité caractéristiques. Les heures d'ensoleillement favorisent également des périodes d'exposition au soleil de courte durée, préservant ainsi l'acidité de la baie dans le raisin sec.

Ces conditions difficiles de culture ont également favorisé, au fil du temps, la prépondérance de la variété muscat d'Alexandrie qui réunit les caractéristiques agronomiques nécessaires pour s'adapter à cet environnement particulier. Cette variété offre un potentiel génétique de caractéristiques distinctives tels que la taille du grain, la consistance de la pellicule, les propriétés de la pulpe, les arômes muscatés et une fraction élevée de solides insolubles (fibre) provenant principalement du pépin.

La difficulté du terrain a fait du passerillage un procédé clairement artisanal, dans lequel les tâches telles que les vendanges, l'étendage au soleil et le retournement des grappes ainsi que la sélection des fruits sont effectuées à la main, privilégiant ainsi la qualité au cours du traitement du produit. Il en va de même pour l'égrappage (opération connue sous le nom de «picado»), raison pour laquelle il est fréquent de retrouver des pédoncules dans les «Pasas de Málaga».

La dessiccation est une méthode naturelle et artisanale de conservation qui est très ancienne et permet d'éviter la détérioration du produit lors de l'élimination de l'excédent d'eau. L'équilibre délicat relatif à la teneur en eau, fruit de l'expérience et des connaissances uniques du secteur, confère à ce produit certaines des caractéristiques organoleptiques les plus reconnues qui sont décrites dans le cahier des charges.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

«PASAS DE MÁLAGA»

Nº CE: ES-PDO-0005-0849-24.01.2011

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

- 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 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 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 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):

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 éste.

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, 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, 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 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.

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 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.

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:

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	

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 referencias a la existencia de viñedos en Málaga; en el periodo de la dinastía Nazarita (que abarca de los siglos XIII yal 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 vitifoli*, 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 mas 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 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 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 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.