REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 579/2013 DA COMISSÃO

de 17 de junho de 2013

relativo à inscrição de uma denominação no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Pasas de Málaga (DOP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ([1]), nomeadamente o artigo 52.º, n.º 2,

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (UE) n.º 1151/2012 revoga e substitui o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ([2]).

(2) Em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006, foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* ([3]) o pedido de registo da denominação «Pasas de Málaga», apresentado pela Espanha.

(3) Uma vez que não foi apresentada à Comissão nenhuma declaração de oposição, ao abrigo do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a denominação «Pasas de Málaga» deve ser registada.

(4) No entanto, as referências à Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) e ao Código de Descritores OIV das variedades e espécies de *Vitis* não foram corretamente introduzidas na descrição do produto, no ponto 3.2 do Documento Único. Por razões de clareza e de segurança jurídica, as autoridades espanholas adaptaram este ponto do Documento Único em causa,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

É registada a denominação constante do anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O Documento Único atualizado figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 17 de junho de 2013.

Pela Comissão
Em nome do Presidente,
Dacian CIOLOŞ
Membro da Comissão

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.
([2]) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.
([3]) JO C 175 de 19.6.2012, p. 35.

ANEXO I

Produtos agrícolas destinados à alimentação humana que constam do anexo I do Tratado:

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

ESPANHA

Pasas de Málaga (DOP)

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [1]

«**PASAS DE MÁLAGA**»

N.º CE: ES-PDO-0005-00849-24.01.2011

IGP () DOP (X)

1. **Nome**

«Pasas de Málaga»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

Definição

As tradicionais «Pasas de Málaga» são obtidas por secagem ao sol de frutos maduros de *Vitis vinífera* L., variedade Moscatel de Alexandria, também denominada «Moscatel Gordo» ou «Moscatel de Málaga».

Características físicas

— Segundo o Código de Descritores OIV das variedades e espécies de *Vitis* publicado pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), a variedade Moscatel de Alexandria caracteriza-se, quanto ao tamanho (comprimento e largura), por bago comprido (7) e largo (7), dando origem a passas de tamanho grande.

— Cor: negro violáceo uniforme.

— Forma: arredondada.

— O fruto pode apresentar pedúnculo quando o desengaço é manual.

— Consistência da pele: segundo o Código OIV, a «espessura da pele» é expressa com a seguinte graduação: 1 = muito fina, 3 = fina, 5 = média, 7 = grossa e 9 = muito grossa, classificando-se a variedade Moscatel de Alexandria como 5 («média»). Consequentemente, e dado que a passa provém de um bago que não recebeu qualquer tratamento que degrade a pele, esta tem consistência média.

Características químicas

O teor de humidade das passas deve ser inferior a 35 %. O teor de açúcares deve ser superior a 50 % p/p.

— Acidez: entre 1,2 % e 1,7 % em ácido tartárico.

— pH compreendido entre 3,5 e 4,5.

— Sólidos hidrossolúveis: superior a 65 °Brix.

Características organolépticas

— As passas conservam o sabor a moscatel próprio da uva de que são originárias: segundo o código OIV, a característica «sabor especial» é expressa de acordo com a seguinte escala: 1 = nenhum, 2 = sabor a moscatel, 3 = sabor almiscarado, 4 = sabor herbáceo, 5 = outro sabor, classificando-se a variedade Moscatel de Alexandria como 2, sendo precisamente esta variedade de Moscatel a referência determinada pela OIV para esse nível de expressão.

— O sabor a moscatel é reforçado por um intenso aroma retronasal em que se destacam os terpenóis a-terpineol (ervas aromáticas), linalol (rosa), geraniol (gerânio) e b-citronelol (citrinos).

— A acidez, no grau acima descrito, contribui para um equilíbrio agridoce especial.

[1] Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

— Devido ao seu tamanho médio, ao teor de humidade e ao grau Brix que lhe são próprios, a passa é elástica e flexível ao toque e a sua polpa carnuda e sumarenta na boca, sensações táteis que se contrapõem às características secas e pouco flexíveis que é de esperar encontrar nos frutos submetidos a secagem.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Frutos maduros de *Vitis vinifera* L. variedade Moscatel de Alexandria, também denominada «Moscatel Gordo» ou «Moscatel de Málaga».

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

Não aplicável.

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

A produção e o acondicionamento devem ter lugar na área geográfica identificada no ponto 4.

O processo de produção começa pela vindima ou colheita das uvas sãs, que não é feita antes de estas terem atingido o estado fenológico da «maturação» (Baggiolini, 1952), descartando os frutos com defeitos ou deteriorados por alguma doença e os frutos que tenham caído ao solo antes da colheita.

A etapa seguinte é a secagem das uvas por exposição direta dos cachos ao sol, sendo proibida a secagem artificial. A secagem é um trabalho manual, que exige um acompanhamento diário do agricultor, que deve ir virando os cachos expostos para que a secagem seja homogénea.

Uma vez secos, os bagos podem ser separados dos cachos pelo processo denominado «picado», realizado manualmente (com tesouras de tamanho e forma adaptados aos cachos secos, de modo a não deteriorar a qualidade dos bagos), ou mecanicamente, nas unidades de desbagamento.

Uma vez obtidas as passas, em bago ou em cacho, o processo continua nas fábricas produtoras de passas, com as seguintes etapas até à comercialização das passas embaladas:

— Receção e concentração das passas entregues pelos viticultores produtores de passas.

— Desengaço, no caso de não ter sido efetuado pelo próprio viticultor.

— Classificação por tamanho médio do fruto, medido como número de passas por 100 gramas de peso.

— Preparação, pela qual se entende a composição dos lotes que irão sair, com base no produto previamente classificado e armazenado, mas sempre com um resultado final inferior a 80 frutos por 100 g de peso líquido.

— Acondicionamento: manual ou mecanizado. Constitui a última fase da elaboração e contribui de forma decisiva para a preservação ao longo do tempo das características de qualidade das passas da denominação protegida; com efeito, a única forma de preservar o equilíbrio higrométrico delicado tão característico consiste em isolar o produto do ambiente, em embalagens limpas e hermeticamente fechadas.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

Não aplicável.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

Da rotulagem das embalagens com denominação de origem protegida devem constar as informações obrigatórias seguintes:

— A denominação de venda do produto: neste caso, a denominação «Pasas de Málaga» deve figurar de forma destacada, seguida, imediatamente abaixo, da menção «Denominación de Origen».

— A quantidade líquida, em quilogramas (kg) ou em gramas (g).

— A data de validade mínima.

— O nome, a firma ou a denominação do fabricante ou do acondicionador e, em todos os casos, o seu endereço.

— O lote.

As menções relativas à denominação de venda, à quantidade líquida e à data de validade devem figurar no mesmo campo visual.

Em todos os casos, as menções obrigatórias devem ser facilmente compreensíveis e estar inscritas num lugar destacado de modo a serem facilmente visíveis, claramente legíveis e indeléveis. Não podem ser dissimuladas, disfarçadas ou separadas de qualquer modo por outras indicações ou imagens.

Todas as embalagens devem incluir um rótulo no qual figure o logótipo da denominação de origem e as menções «Denominación de Origen Protegida» e «Pasas de Málaga», bem como um código único para cada unidade.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

LOCALIZAÇÃO

PAÍS: ESPANHA

COMUNIDADE AUTÓNOMA: ANDALUZIA

PROVÍNCIA: MÁLAGA

Na província de Málaga existem diversas zonas vitícolas, repartidas pelos quatro pontos cardeais. Em duas dessas zonas, a uva é tradicionalmente destinada, na sua maior parte, à obtenção de passas. A zona principal corresponde à divisão administrativa natural da Axarquía, na zona oriental da província de Málaga, a leste da capital. A outra zona situa-se no extremo ocidental oposto do litoral malaguenho. A zona de delimitação geográfica da DOP corresponde aos municípios seguintes:

MUNICÍPIOS:

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 DE MANILVA			
Casares	Manilva		Estepona

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

As referências à relação entre a exploração da vinha e a área geográfica são antigas e sem interrupção até aos nossos dias: Plínio o Velho (séc. I), na sua obra *História Natural*, refere-se à existência de vinhedos em Málaga; durante a dinastia Nasrida (que abrange os séculos XIII a XV), a produção agrícola foi significativamente estimulada, nomeadamente, a obtenção de passas como produto vitícola. Até fins do século XIX, o vinhedo atravessa uma conjuntura favorável, até que a coincidência de uma série de fatores comerciais e fitossanitários, principalmente a invasão filoxérica (*Viteus vitifoli*, Fitch), determina a falência do setor e a divisão da superfície atual de vinhedo da província em zonas dispersas pelos quatro pontos cardeais. Em duas dessas zonas, a uva é tradicionalmente destinada, na sua maior parte, à obtenção de passas. Essas duas zonas de produção têm em comum, por um lado, a sua localização no sul da província, tendo como limite o mar Mediterrâneo, o que climaticamente as situa na subcategoria subtropical do clima mediterrânico da província, e a orografia abrupta, sendo esta, por outro lado, uma característica geral da geografia da província de Málaga. Embora atualmente a vinha consagrada à produção de passas não chegue a cobrir a superfície correspondente à fase pré-filoxérica, ocupa hoje ainda um lugar importante na economia e no ambiente sociocultural de uma vasta zona da província de Málaga, estendendo-se por mais de 35 municípios da província, o que representa mais de 1 800 agricultores e uma superfície de 2 200 ha.

O ambiente geográfico determina em grande medida as qualidades do produto final reconhecido como «Pasas de Málaga», sendo a orografia abrupta um dos traços característicos da área geográfica, cuja paisagem se apresenta como uma sucessão de colinas e talvegues, com declives superiores a 30 %. O território, demarcado a norte por uma cadeia de montanhas elevadas e a sul pelo mar Mediterrâneo, é constituído por uma sucessão de ravinas e talvegues que moldam uma paisagem muito característica de declives pronunciados, de modo que toda a Axarquía se assemelha a uma encosta que se despenha no mar. A zona de Manilva caracteriza-se pela proximidade das vinhas em relação ao mar e pelo seu relevo mais suave do que o de Axarquía.

Os solos da zona são predominantemente argilosos, pobres, de escassa profundidade e reduzida capacidade de retenção da água. O clima da zona de produção enquadra-se no tipo mediterrâneo subtropical, caracterizado pela suavidade térmica dos invernos, por uma época estival seca e por escassos dias de precipitação, com abundantes horas de sol (em média, 2 974 horas, na última década).

5.2. *Especificidade do produto*

O tamanho é uma das características mais apreciadas e distintivas das «Pasas de Málaga»; é considerado grande, claramente superior ao de outros produtos do mesmo tipo, como as sultanas, as passas de Corinto e as *Thompson Seedless* da Califórnia.

As passas conservam o sabor a moscatel próprio das uvas de que são originárias, sendo precisamente esta casta Moscatel a referência determinada na OIV para um dos níveis de expressão do sabor.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

A relação entre a origem geográfica e a qualidade específica do produto é consequência direta das condições de produção. Por um lado, a orografia facilita a exposição natural dos cachos de uvas ao sol, para a secagem: este sistema de secagem preserva a consistência da pele e reforça o sabor amoscatelado por concentração de aromas. Por outro lado, o ambiente seco e quente na época das vindimas favorece uma boa maturação, com acumulação consequente de matéria seca e de açúcares nos bagos, determinantes para a secagem e para que a polpa das passas mantenha a elasticidade e suculência características. As horas de insolação favorecem igualmente períodos de exposição ao sol de curta duração, salvaguardando assim a acidez do bago na passa.

Estas condições difíceis de cultura favoreceram também, ao longo do tempo, a preponderância da variedade Moscatel de Alexandria, que reúne as características agronómicas necessárias para se adaptar a este ambiente específico. Esta variedade oferece um potencial genético de características distintivas, como o tamanho do fruto, a consistência da pele, as propriedades da polpa, os aromas amoscatelados e a percentagem elevada de sólidos insolúveis (fibras), provenientes principalmente da grainha.

A dificuldade do terreno fez da produção de passas um processo claramente artesanal, em que tarefas como as vindimas, o espalhar ao sol e o virar dos cachos para secarem, bem como a seleção dos frutos, são efetuadas manualmente, devotando assim a maior atenção à qualidade no tratamento do produto. O mesmo se aplica ao desengaço (operação conhecida sob o nome de «picado»), razão pela qual é frequente encontrar pedúnculos nas «Pasas de Málaga».

A secagem é um método natural e artesanal de conservação muito antigo, que permite evitar a deterioração do produto por eliminação do excesso de água. Só com a experiência e o conhecimento do setor se pode atingir o equilíbrio delicado de humidade que dá a este produto algumas das características organolépticas mais reconhecidas descritas no Caderno de Especificações.

Referência à publicação do caderno de especificações

(Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

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