

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 (AOP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 52, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (UE) n° 1151/2012 a abrogé et remplacé le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾.
- (2) Conformément à l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006, la demande d'enregistrement de la dénomination «Pasas de Málaga», déposée par l'Espagne, a été publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* ⁽³⁾.
- (3) Aucune déclaration d'opposition, conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006, n'ayant été notifiée à la Commission, la dénomination «Pasas de Málaga» doit donc être enregistrée.

- (4) Toutefois, les références à l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) et sa liste des descripteurs OIV pour les variétés et espèces de *Vitis* n'ont pas été faites correctement dans la description du produit au point 3.2 du document unique. Dans un souci de clarté et sécurité juridique, les autorités espagnoles ont adapté le document unique concerné sur ce point,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La dénomination figurant à l'annexe I du présent règlement est enregistrée.

Article 2

Le document unique mis à jour figure à l'annexe II du présent règlement.

*Article 3*Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 17 juin 2013.

*Par la Commission,
au nom du président,*Dacian CIOLOȘ
Membre de la Commission⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.⁽³⁾ JO C 175 du 19.6.2012, p. 35.

ANNEXE I

Produits agricoles destinés à la consommation humaine énumérés à l'annexe I du traité:

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

ESPAGNE

Pasas de Málaga (AOP)

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾

«PASAS DE MÁLAGA»

N° CE: ES-PDO-0005-00849-24.01.2011

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 Málaga.

Caractéristiques physiques

- En ce qui concerne la longueur et la largeur de la baie, selon la liste des descripteurs pour les variétés et espèces de *Vitis* publiée par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), la variété muscat d'Alexandrie se caractérise par une baie longue (7) et large (7), et donne en conséquence un raisin sec de grande taille.
- Couleur: noir violacé uniforme
- Forme: arrondie
- Le fruit peut comporter un pédoncule lorsque l'égrappage est effectué à la main.
- Consistance de la pellicule: selon le code OIV, le caractère «épaisseur de la pellicule» est exprimé par la gradation suivante: 1 = très mince, 3 = mince, 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: dans le code de l'OIV, le caractère «saveur particulière» est exprimé selon l'échelle suivante: 1 = aucune, 2 = goût 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 cette catégorie.
- 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 plus haut, contribue à un équilibre aigre-doux particulier.

⁽¹⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

- En raison de sa taille moyenne ainsi que 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 à ce que l'on peut attendre des fruits séchés, plutôt 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 Málaga.

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, le résultat final étant toujours 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» (appellation d'origine protégée) 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: MÁLAGA

La province de Málaga 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'Axaquia dans la partie orientale de la province de Málaga, à l'est de la capitale. L'autre zone se situe à l'extrémité occidentale du littoral de Málaga. 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 Málaga; sous l'empire nasride (du XIII^e au XV^e siècle), 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 que coïncident plusieurs facteurs commerciaux et phytosanitaires, principalement l'invasion phylloxérique (*Viteus vitifoliae*, Fitch), entraînant 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 Málaga. Même si le vignoble consacré de nos jours à la production de raisin sec ne couvre pas 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 Málaga, 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'Axaquia semble être 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'Axaquia.

Les sols de la zone sont essentiellement argileux, pauvres, peu profonds et d'une faible capacité de rétention. 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

L'une des caractéristiques les plus appréciées et distinctives des «Pasas de Málaga» est leur taille, 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, cette variété de muscat servant 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 au soleil des grappes de raisins 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 de culture difficiles 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 (fibres) provenant principalement du pépin.

La difficulté du terrain a fait du passerillage un procédé clairement artisanal, dans lequel les tâches telles que la vendange, 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 par l'élimination de l'excédent d'eau. Seules les connaissances et l'expérience propres au secteur permettent d'atteindre l'équilibre hygrométrique délicat qui confère aux «Pasas de Málaga» certaines des caractéristiques organoleptiques les plus reconnues qui sont décrites dans le cahier des charges.

Référence à la publication du cahier des charges

[Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

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