

La Unión Europea incluye la Denominación de Origen Protegida 'Pasas de Málaga' en su registro



Noticias

Esta catalogación supone el reconocimiento de la calidad de este producto y de su modelo tradicional de producción, propio de la Axarquía y Manilva

La inscripción de la Denominación de Origen Protegida (DOP) '**Pasas de Málaga**' en el registro europeo de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) ha entrado en vigor tras su [publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea \(DOUE\) el pasado 21 de junio \[1\]](#). Esta mención de calidad, fruto de años de intenso trabajo conjunto del sector y la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, **supone el reconocimiento y la protección de las características diferenciales de este producto** en todo el territorio europeo, así como el respaldo internacional de la Comunidad Europea ante países terceros.

Esta denominación ampara las uvas pasas obtenidas mediante el secado al sol de frutos maduros de la variedad Moscatel de Alejandría, también denominada Moscatel Gordo o Moscatel de Málaga, que es cosechada en 35 municipios de la comarca de la Axarquía y en la zona occidental de la provincia, en Manilva, con una superficie total de 2.200 hectáreas. **La calidad específica de las pasas de Málaga es consecuencia directa de las difíciles condiciones en las que se produce**, en abruptos viñedos, de suelos pizarrosos con pendientes superiores al 30%, de escasa profundidad y capacidad retentiva de agua, situados cerca del mar.

Su escarpada orografía y su clima mediterráneo subtropical permiten desarrollar el sistema artesanal de asoleo preservando la consistencia de la piel y potenciando el sabor amoscotelado por concentración de aromas y preservar la acidez de la baya en la pasa. La buena maduración, con gran acumulación de materia seca y azúcares en la baya, son determinantes para el buen desarrollo posterior del secado, posibilitando a su vez que la pulpa de las pasas mantenga la elasticidad y jugosidad características, que junto a su tamaño y sabor las distinguen de cualquier otra pasa producida en el mundo.

En cuanto a las características físicas, químicas y organolépticas de este fruto, **se trata de pasas de color negro violáceo y forma redondeada, presentan un grado de humedad inferior al 35%, con un contenido de azúcares mayor del 50% y acidez entre el 1,2 y 1,7%**. En ellas persiste el sabor a moscatel propio de la uva de la que es originaria.

En concreto, los municipios en los que pueden producirse, elaborarse y envasarse estas pasas son Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Almáchar, Árchez, Arenas, Benamargosa, Benamocarra, El Borge, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Casares, Colmenar, Comares, Cómpeta, Cútar, Estepona, Frigiliana, Iznate, Macharaviaya, Málaga, Manilva, Moclinejo, Nerja, Periana, Rincón de la Victoria, Riogordo, Salares, Sayalonga, Sedella, Torrox, Totalán, Vélez-Málaga y Viñuela.

Consejería Agricultura, Pesca y Medio Ambiente

Enlaces:

[1] <http://www.besana.es/es/web/normativas/201005/denominacion-de-origen-pasas-de-malaga>

