

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2021/C 139/09)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«SIERRAS DE MÁLAGA»

PDO-ES-A1480-AM02

Fecha de comunicación: 27.1.2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Mejoras en la redacción del apartado del nombre protegido

DESCRIPCIÓN:

Se han eliminado las menciones de etiquetado como términos tradicionales o unidades geográficas menores.

Modifica el apartado A del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Lo eliminado no se corresponden con el contenido del apartado donde solo ha de figurar el nombre a proteger.

2. Mejoras en la redacción del apartado de descripción de los vinos

DESCRIPCIÓN:

Se cambia la descripción literal de los vinos amparados por una tabla con los parámetros y valores requeridos por la Denominación de Origen, haciendo referencia a la legislación de la Unión Europea.

Se mejora la descripción organoléptica de los vinos para su control por el operador y certificación del organismo de evaluación de la conformidad.

Modifica el apartado B de pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

(1) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

JUSTIFICACIÓN:

En la descripción analítica de los vinos, se mejora la redacción, y en sensorial, se han trasladado las descripciones cualitativas existentes a atributos y descriptores definidos para su evaluación por un panel de jueces sensoriales, por exigencias de la norma UNE ISO 17025.

3. Mejoras en la redacción del apartado de prácticas enológicas

DESCRIPCIÓN:

Las definiciones relacionadas con el ámbito geográfico («Zona de producción», «Área de producción» y «Subzona») se han reubicado en el epígrafe D, «Zona geográfica delimitada».

En el subapartado C.1, se ha revisado la redacción con criterios de verificabilidad (eliminación de la expresión: «mayor esmero») y precisión (eliminación de la expresión: «con carácter general»), delimitando los requisitos de graduación alcohólica natural mínima por categorías vitícolas, incluyendo la correspondiente a los vinos de uvas pasificadas, que faltaba, e incluyendo la referencia legislativa de la UE.

En el subapartado C.2 las definiciones relacionadas con el ámbito geográfico (en este caso «zona de elaboración») se han reubicado en el epígrafe D, «Zona geográfica delimitada».

Y, en el subapartado C.3, las definiciones relacionadas con el ámbito geográfico se han reubicado en el epígrafe D, «Zona geográfica delimitada». Y en el segundo párrafo se ha mejorado la redacción eliminando «con carácter general» y detallando sin ambigüedad cuándo pueden emplearse las vasijas de 1 000 l.

Modifica el apartado C del pliego de condiciones y el punto 5.a del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Se ordena y mejora la redacción y se corrige la falta del límite del grado natural para los vinos de uvas pasificadas.

4. Ampliación de la zona delimitada

DESCRIPCIÓN:

Se añaden en este punto las definiciones de las zonas de elaboración y de envejecimiento y crianza, y de la unidad geográfica menor «área de producción» y «subzona», reubicadas en este epígrafe.

Se amplía la relación de términos municipales amparados a toda la provincia de Málaga ampliando la subzona «Serranía de Ronda» y las áreas de «Montes de Málaga» y «Norte de Málaga», e incorporando dos nuevas áreas «Costa Occidental» y «Sierra de la Nieves».

Modifica el apartado D del pliego de condiciones y el punto 6 del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33, ya que la ampliación de la zona delimitada respeta el vínculo existente y no lo modifica.

JUSTIFICACIÓN:

El antiguo vínculo histórico de la provincia de Málaga con el viñedo se fundamenta en las benignas condiciones climáticas de su territorio para el cultivo, desarrollo y aprovechamiento de la vid, y así lo atestiguan las abundantes referencias bibliográficas prefiloxéricas a la extensión e implantación del viñedo en toda su extensión territorial.

La zona de producción tradicionalmente ha abarcado la totalidad de la provincia de Málaga, de hecho en el momento de la invasión filoxérica (1874) el viñedo ocupaba sobre 112 000 ha y estaba implantado en todos los municipios de la provincia. Esta situación se mantendría de forma oficial durante el siglo XX, desde el primer Reglamento de 1935, publicado en la *Gaceta de Madrid* núm. 123, de 3 de mayo, hasta la publicación del Reglamento del año 1976, publicado en el BOE 305 de 21 de diciembre de 1976, en el que la zona producción quedó limitada a una parte de la provincia.

El reconocimiento de la DOP Sierras de Málaga en el 2000 supuso un revulsivo para el sector vitivinícola, por lo que viticultores, bodegueros y Ayuntamientos de los municipios de la provincia no incluidos en la zona de producción de la DOP, han solicitado formalmente que sus términos municipales se reincorporen a la zona de producción de la DOP.

Los terruños de los municipios que se reincorporan son asimilables a los ámbitos paisajísticos y geográficos de las áreas y subzonas actualmente incluidas en la zona de producción. Ninguno de los nuevos municipios, aisladamente o en su conjunto (caso de las «Sierras de la Nieves» o «Costa occidental») implica introducir zonas de producción con características agroclimáticas nuevas.

5. Se introduce el límite de rendimiento en hectólitros por hectárea

DESCRIPCIÓN:

Se ha completado la información expresando los límites de producción máxima en la unidad hectólitros por hectárea, y conforme a lo establecido en la legislación nacional vitivinícola.

Modifica el apartado E del pliego de condiciones y el punto 5.b del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Se considera conveniente limitar el rendimiento por hectárea, tanto en kilos de uva como en hectólitros de vino.

6. Se introducen nuevas variedades

DESCRIPCIÓN:

Se amplía la relación de variedades blancas y tintas con las que se pueden elaborar los vinos protegidos.

Modifica el apartado F del pliego de condiciones y el punto 7 del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

La invasión filoxérica de finales del siglo XIX trajo como consecuencia un acusado deterioro del patrimonio varietal, así como la fragmentación y merma de la superficie vitícola, dispersando las masas de viñedo a lo largo y ancho de la provincia de Málaga.

Desde los años ochenta del pasado siglo, los productores vienen realizando una importante labor innovadora y experimental en lo relativo a las variedades, rescatando uvas históricas e incorporando otras contrastadas en zonas vitivinícolas próximas, y a los tipos de vinos obtenidos con aquellas, lo que con el tiempo acabó con el reconocimiento en el 2000 de la DOP Sierras de Málaga,

Así las cosas, la caracterización y tipicidad de la DOP Sierras de Málaga se vincula sobre todo al diverso medio natural y a la estructura territorial (manchas dispersas y de pequeñas superficies), que potencian el factor del terruño, dando lugar a vinos de alta expresión y calidad.

La inquietud innovadora propia del sector vitivinícola de la DOP Sierras de Málaga, ha traído en los últimos ocho años (el Pliego de Condiciones en vigor es de 2011) la incorporación de nuevas variedades al listado de variedades reconocidas en el Pliego, repitiendo el esquema original con variedades históricas e incorporando otras contrastadas en zonas vitivinícolas próximas.

7. Se mejora la redacción del vínculo

DESCRIPCIÓN:

Se ha revisado y reordenado la redacción del vínculo.

Modifica el apartado G del pliego de condiciones y el punto 8 del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33, ya que el vínculo sigue siendo el mismo, simplemente se ordena y mejora su redacción.

JUSTIFICACIÓN:

Se pretende, significar clara y separadamente cuáles son los factores humanos y naturales que intervienen en la obtención de los vinos amparados, las características principales y diferenciadoras de dichos productos, así como la relación causal entre los factores de producción y elaboración y las características finales de los productos obtenidos.

8. Se mejora el apartado de condiciones complementarias

DESCRIPCIÓN:

Se adecúa el título de este apartado H, «Requisitos aplicables por el Consejo Regulador», para respetar los epígrafes del modelo de pliego de condiciones que estableció la Comisión en 2011, «MEDIDAS COMPLEMENTARIAS», además de que quien aplica los requisitos de los pliegos son los operadores, no el Consejo Regulador, por lo que se elimina el primer párrafo.

En relación al subapartado H.1, se mejora la redacción para mejor cumplimiento de lo establecido en el artículo 103.1 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾, que el único requisito para usar la DOP es cumplir el pliego como dice no la inscripción en los Registros del Consejo Regulador.

En relación al subapartado H.4:

- Se mejora la redacción del primer párrafo, referente a los vinos que se expidan al consumo envasados o embotellados, sustituyendo «normativa comunitaria» por «normativa o legislación de la Unión Europea» y se adapta a lo dispuesto en el artículo punto 27, punto 2 «Embotellado de productos protegidos» del Reglamento de funcionamiento del Consejo Regulador.
- Respecto a la práctica antes de la puesta en circulación de etiquetas, se sustituye «aprobación» por «evaluación».
- Respecto a la venta a granel se mejora la redacción para eliminar la contradicción entre granel y envasado al ser estas definiciones excluyentes (no existe un envase granel, siendo este cualquier recipiente de más de 60 litros).
- En lo referente a las medidas de control de los vinos que se expidan a granel y que se embotellen fuera de la zona de producción, se ha mejorado la redacción eliminado la arbitrariedad concretando las medidas posibles de control deben ser las propias de la certificación de producto.
- En los párrafos dedicados a la mención de las unidades geográficas menores que la zona de producción, se ha eliminado la referencia al «procedimiento de uso de marca que determine el Consejo Regulador», una vez que el requisito básico para el uso de estas menciones facultativas queda definido en el texto precedente.
- Se ha eliminado el párrafo relativo al uso de unidades geográficas menores distintas a las definidas de término municipal área y subzona, puesto que es una referencia genérica a la normativa de la Unión Europea de cómo proceder para futuras delimitaciones.

Modifica el apartado H del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Se busca hacer mejoras puntuales del texto de este apartado del pliego de condiciones.

⁽²⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

9. Actualización de datos de las figuras de control

DESCRIPCIÓN:

Se ha actualizado la referencia a la normativa de la unión europea de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, a la autoridad competente de los controles y de la entidad encargada de la verificación de los pliegos.

Modifica el apartado I del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

JUSTIFICACIÓN:

Se actualiza la información indicada.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del producto

Sierras de Málaga.

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida.

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
16. Vino de uvas sobremaduradas

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vino blanco

Fase visual: Color amarillo pálido hasta oro viejo.

Fase olfativa: Intensidad olfativa perceptible, frutales.

Fase gustativa: Intensidad gustativa perceptible, acidez perceptible. De corta a larga persistencia.

* En los límites no señalados se seguirá la reglamentación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	10
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vino rosado

Fase visual: De color piel de cebolla hasta rosado rojizo tonos rubí.

Fase olfativa: Intensidad olfativa perceptible, frutales y florales.

Fase gustativa: Intensidad gustativa perceptible. Acidez y astringencia perceptibles. De corta a larga persistencia.

* En los límites no señalados se seguirá la reglamentación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vino tinto

Fase visual: De color violáceo hasta rojo teja.

Fase olfativa: Intensidad perceptible, frutales.

Fase gustativa: Intensidad gustativa perceptible. Acidez y densidad perceptibles. Con astringencia. De corta a muy larga persistencia.

* En los límites no señalados se seguirá la reglamentación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	12
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vino tinto de uvas sobremaduradas

Fase visual: De color violáceo hasta cereza oscuro.

Fase olfativa: Intensidad olfativa perceptible, frutales.

Fase gustativa: Intensidad gustativa perceptible; acidez, y astringencia perceptibles. Densidad de ligera a altamente perceptible. De corta a muy larga persistencia.

* En los límites no señalados se seguirá la reglamentación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	12
Acidez total mínima:	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

El envejecimiento se efectuará en vasijas de roble mediante el sistema de «añadas».

En los vinos pueden utilizarse facultativamente las indicaciones de los términos tradicionales «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva», establecidas en la normativa nacional vigente.

Restricción pertinente en la vinificación

Para la producción de mostos y vinos se aplicarán presiones de forma que el rendimiento no sea superior al 70 % (l vino/kg de uva).

No está permitida la edulcoración, ni ningún incremento artificial del grado alcohólico natural, debiendo ser siempre naturales tanto el grado alcohólico adquirido como los azúcares residuales que pueden contener los vinos protegidos

Práctica de cultivo

La vendimia se realizará exclusivamente con uva sana y madura, pudiendo emplearse uvas sobremaduradas para los vinos cuyo contenido en azúcares residuales sea superior a 4 gramos por litro. La graduación alcohólica natural mínima de los productos aptos de la categoría «vino» será de 10 % vol, no siendo aptas para elaborar vinos protegidos las vendimias de parcelas con grado alcohólico potencial inferior, salvo para la categoría «vino de uvas sobremaduradas», que deberán tener una graduación alcohólica natural superior a 15% vol.

En la subzona «Serranía de Ronda» la recolección será manual y en envases como máximo de 30 kg, efectuándose el transporte en los referidos envases.

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

84 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

63 hectolitros por hectárea

En la subzona «Serranía de Ronda»

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

63 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción de los vinos amparados por las Denominaciones de Origen «Sierras de Málaga» está constituida por los términos municipales de:

Málaga, Alameda, Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Algotocín, Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almáchar, Almargen, Almogía, Álora, Alozaina, Alpandeire, Antequera, Árchez, Archidona, Ardales, Arenas, Arriate, Atajate, Benadalid, Benahavís, Benalauría, Benalmdena, Benamargosa, Benamocarra, Benaoján, Benarrabá, El Borge, El Burgo, Campillos, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Cañete la Real, Carratraca, Cartajima, Cártama, Casabermeja, Casarabonela, Casares, Coín, Colmenar, Comares, Cómpea, Cortes de la Frontera, Cuevas Bajas, Cuevas del Becerro, Cuevas de San Marcos, Cútar, Estepona, Faraján, Frigiliana, Fuengirola, Fuentepiedra, Gaucín, Genalguacil, Guaro, Humilladero, Igualeja, Istán, Iznate, Jiména de líbar, Jubrique, Júzcar, Macharaviaya, Manilva, Marbella, Mijas, Moclinejo, Mollina, Monda, Montecorto, Montejaque, Nerja, Ojén, Parauta, Periana, Pizarra, Pujerra, Rincón de la Victoria, Riogordo, Ronda, Salares, Sayalonga, Sedella, Serrato, Sierra de Yeguas, Teba, Tolox, Torremolinos, Torrox, Totalán, Valle de Abdalajís, Vélez-Málaga, Villanueva de Algaidas, Villanueva de la Concepción, Villanueva del Rosario, Villanueva de Tapia, Villanueva del Trabuco, La Viñuela y Yunquera, pertenecientes a la provincia de Málaga, así como los términos municipales de Benamejé y Palenciana pertenecientes a la provincia de Córdoba.

Subzona: Unidad geográfica menor que la zona de producción, que constituye un medio geográfico homogéneo, y en la que se aplican determinados requisitos diferenciados.

Área: Unidad geográfica menor que la zona de producción, que se caracteriza por un medio geográfico con determinada homogeneidad.

Dentro de la zona de producción de la Denominación de Origen «Sierras de Málaga» se distingue la subzona tradicionalmente designada «Serranía de Ronda», comarca natural a la que pertenecen los términos municipales de Algatocín, Alpandeire, Arriate, Atajate, Benadalid, Benalauría, Benaolán Benarrabá, Cartajima, Cortes de la Frontera, Cuevas del Becerro, Faraján, Gaucín, Genalgaucín, Igualeja, Jimena de Líbar, Jubrique, Júzcar, Montecorto, Montejaque, Parauta, Pujerra, Ronda y Serrato.

Asimismo, dentro de la zona de producción, se distinguen las siguientes áreas:

«Axarquía», a la que pertenecen los términos municipales de Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Almáchar, Árchez, Arenas, Benamargosa, Benamocarra, Borge, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Comares, Cómpeta, Cútar, Frigiliana, Iznate, Macharaviaya, Moclinejo, Nerja, Periana, Rincón de la Victoria, Riogordo, Salares, Sayalonga, Sedella, Torrox, Totalán, Vélez-Málaga y La Viñuela.

«Montes de Málaga», a la que pertenecen los términos municipales de Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Antequera (la parte situada en la vertiente sur de las Sierras Pelada, de las Cabras, Prieta, del Co y de Camarolas), Ardales, Carratraca, Cártama, Casabermeja, Coín, Colmenar, Málaga, Pizarra, Torremolinos y Villanueva de la Concepción.

«Manilva», a la que pertenecen los términos municipales de Manilva, Casares y Estepona.

«Costa Occidental», a la que pertenecen los términos municipales de Benahavís, Benalmádena, Fuengirola, Marbella y Mijas.

«Norte de Málaga», a la que pertenecen los términos municipales de Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Benamejé, Campillos, Cañete la Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuentepiedra, Humilladero, Mollina, Palenciana, Sierra de Yeguas, Teba, Valle de Abdalajís, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva de Tapia y Villanueva del Trabuco.

«Sierra de las Nieves», a la que pertenecen los términos de Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox y Yunquera.

7. Principales variedades de uva de vinificación

BLAUER LIMBERGER - BLAUFRANKISCH

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

COLOMBARD

DORADILLA

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GEWURZTRAMINER

GRACIANO

JAÉN TINTO

MACABEO - VIURA

MALBEC

MALVASÍA AROMÁTICA

MERLOT

MONASTRELL

MONTÚA - CHELVA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
MOSCATEL DE GRANO MENUDO - MOSCATEL MORISCO
MOSCATEL NEGRO
PARDINA - JAÉN BLANCO
PEDRO XIMÉNEZ
PERRUNO
PETIT VERDOT
PINOT NOIR
RIESLING
ROME
SAUVIGNON BLANC
SYRAH
TEMPRANILLO
TINTILLA DE ROTA
TINTO VELASCO - BLASCO
VERDEJO
VERMENTINO
VIJARIEGO BLANCO - BIGIRIEGO
VIOGNIER

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

La diversidad de tipos de vinos y características entre los de su mismo tipo (blancos, rosados o tintos) es el reflejo de la interacción entre el complejo y diverso medio natural que sustenta su producción, la profusión de variedades empleadas de distintos orígenes (históricas, foráneas adaptadas y autóctonas recuperadas) que prosperan por el benigno clima de la zona de producción, y la complejidad orográfica, que propicia unidades de explotación pequeñas que potencian la expresión del terruño.

El régimen de temperaturas en la maduración es de especial importancia, influyendo decisivamente en la variabilidad de matices aromáticos y la calidad polifenólica. En nuestra zona es característicamente moderado, con descensos nocturnos, siendo contrarrestada la calidez propia de la latitud tanto por su situación en área de transición climática, como por causas mesoclimáticas. Existe, no obstante, además una característica climática destacable, como es la insolación muy elevada, que favorece la producción de mostos de alta graduación natural necesarios para la elaboración de los vinos de uvas sobremaduradas.

Los suelos, por composición, textura y/o pendiente, se caracterizan en general por su buen drenaje, lo que, unido a una fertilidad de media a baja, potencian la concentración de componentes aromáticos y la finura de los vinos.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

— Indicación facultativa de unidad geográfica mayor: «Andalucía», región que abarca a la zona protegida en su totalidad.

- Unidades geográficas menores: se regulan expresamente las menciones de la subzona, de las distintas áreas de producción y de los municipios de la zona delimitada.

Enlace al pliego de condiciones

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_Sierras_de_Malaga_modificado.pdf

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN «SIERRAS DE MÁLAGA»

A) NOMBRE PROTEGIDO.

Denominación de Origen Protegida (DOP): «Sierras de Málaga».

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

Categorías de producto vitícola:

- Vino, incluidos en el punto 1 de la parte II del anexo VII del Reglamento (UE) n° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 o norma que lo sustituya y
- Vino de uvas sobremaduradas, incluidos en el punto 16 de la parte II del anexo VII del Reglamento (UE) n°1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 o norma que lo sustituya.

B.1.- Características analíticas.

Los tipos de vinos amparados por la Denominación de Origen «Sierras de Málaga», son blancos, rosados y tintos, todos ellos elaborados sin aumento artificial del grado alcohólico natural. Las características analíticas exigibles para cada categoría y tipo de vino son las siguientes:

Categoría	Tipo	Grado alcohólico (%vol.)		Azúcares reductores (g/l)
		Total	Adquirido	
Vino	Blanco	≥ 10	10 -15,5	≤ 12
	Rosado	≥ 11	11 -15,5	≤ 12
	Tinto	≥ 12	12 -15,5	≤ 12
Vino de uvas sobremaduradas	Tinto	≥ 15	12 -15,5	≥ 45

Respecto a otros parámetros analíticos no se establecen limitaciones específicas, debiendo respetarse lo dispuesto en la normativa vigente de aplicación de la Unión Europea.

B.2.- Características organolépticas.

Los tipos de vinos de la Denominación de Origen «Sierras de Málaga» y sus características organolépticas principales son las siguientes:

- Vinos blancos:

Fase visual: Color amarillo pálido hasta oro viejo.

Fase olfativa: Intensidad olfativa perceptible, frutales.

Fase gustativa: Intensidad gustativa perceptible, acidez perceptible. De corta a larga persistencia.

- Vinos rosados:

Fase visual: De color piel de cebolla hasta rosado rojizo tonos rubí.

Fase olfativa: Intensidad olfativa perceptible, frutales y florales.

Fase gustativa: Intensidad gustativa perceptible. Acidez y astringencia perceptibles. De corta a larga persistencia.



- Vinos tintos:

Fase visual: De color violáceo hasta rojo teja

Fase olfativa: Intensidad perceptible, frutales.

Fase gustativa: Intensidad gustativa perceptible. Acidez y densidad perceptibles. Con astringencia. De corta a muy larga persistencia.

- Vinos de uvas sobremaduras tintos:

Fase visual: De color violáceo hasta cereza oscuro.

Fase olfativa: Intensidad olfativa perceptible, frutales.

Fase gustativa: Intensidad gustativa perceptible; acidez, y astringencia perceptibles. Densidad de ligera a altamente perceptible. De corta a muy larga persistencia.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS.

C.1. Vendimia.

La vendimia se realizará dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos la uva sana y madura, pudiendo emplearse uvas sobremaduras para los vinos cuyo contenido en azúcares residuales sea superior a 4 gramos por litro. La graduación alcohólica natural mínima de los productos aptos de la categoría "vino" será de 10% vol., no siendo aptas para elaborar vinos protegidos las vendimias de parcelas con grado alcohólico potencial inferior, salvo para la categoría "vino de uvas sobremaduras", que deberán tener una graduación alcohólica natural superior a 15% vol. de conformidad con el punto 16 del Anexo VII, Parte II del *Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre*.

En la subzona «Serranía de Ronda» la recolección se realizará obligatoriamente de forma manual y en envases con un peso máximo de 30 kg, efectuándose el transporte en los referidos envases.

C.2. Elaboración.

Para la producción de mostos y vinos se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea en ningún caso superior a 70 litros de vino por cada 100 kilos de vendimia.

No está permitida la edulcoración, ni ningún incremento artificial del grado alcohólico natural, debiendo ser siempre naturales tanto el grado alcohólico adquirido como los azúcares residuales que puedan contener los vinos protegidos.

C.3. Crianza y envejecimiento.

El envejecimiento y crianza de los vinos se efectuará en vasijas de madera de roble de una capacidad no superior a 1.000 litros, y mediante el sistema de «añadas», salvo cuando el vino vaya a utilizar alguno de los siguientes términos tradicionales.

En los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Sierras de Málaga» sometidos a envejecimiento, pueden utilizarse facultativamente las indicaciones de los términos tradicionales «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva», debiendo cumplirse las condiciones establecidas en la normativa vigente.



D) ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA.

La zona de producción de los vinos amparados por las Denominaciones de Origen «Sierras de Málaga» está constituida por los términos municipales de:

Málaga, Alameda, Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Algatocín, Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almáchar, Almargen, Almogía, Álora, Alozaina, Alpandeire, Antequera, Árchez, Archidona, Ardales, Arenas, Arriate, Atajate, Benadalid, Benahavís, Benalauría, Benalmdena, Benamargosa, Benamocarra, Benaolán, Benarrabá, El Borge, EL Burgo, Campillos, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Cañete la Real, Carratraca, cartajima, Cártama, Casabermeja, Casarabonela, Casares, Coín, Colmenar, Comares, Cómpea, Cortes de la Frontera, Cuevas Bajas, Cuevas del Becerro, Cuevas de San Marcos, Cútar, Estepona, Faraján, Frigiliana, Fuengirola, Fuentepiedra, Gaucín, Genalguacil, Guaro, Humilladero, Igualeja, Istán, Iznate, Jiména de líbar, Jubrique, Júzcar, Macharaviaya, Manilva, Marbella, Mijas, Moclinejo, Molina, Monda, Montecorto, Montejaque, Nerja, Ojén, Parauta, Periana, Pizarra, Pujerra, Rincón de la Victoria, Riogordo, Ronda, Salares, Sayalonga, Sedella, Serrato, Sierra de Yeguas, Teba, Tolox, Torremolinos, Torrox, Totalán, Valle de Abdalajís, Vélez-Málaga, Villanueva de Algaidas, Villanueva de la Concepción, Villanueva del Rosario, Villanueva de Tapia, Villanueva del Trabuco, La Viñuela y Yunquera, pertenecientes a la provincia de Málaga, así como los términos municipales de Benamejí y Palenciana pertenecientes a la provincia de Córdoba.

Subzona: Unidad geográfica menor que la zona de producción, que constituye un medio geográfico homogéneo, y en la que se aplican determinados requisitos diferenciados.

Área: Unidad geográfica menor que la zona de producción, que se caracteriza por un medio geográfico con determinada homogeneidad.

Dentro de la zona de producción de la Denominación de Origen «Sierras de Málaga» se distingue la subzona tradicionalmente designada «Serranía de Ronda», comarca natural a la que pertenecen los términos municipales de Algatocín, Alpandeire, Arriate, Atajate, Benadalid, Benalauría, Benaolán, Benarrabá, Cartajima, Cortes de la Frontera, Cuevas del Becerro, Faraján, Gaucín, Genalgaucín, Igualeja, Jimena de Libar, Jubrique, Júzcar, Montecorto, Montejaque, Parauta, Pujerra, Ronda y Serrato.

Asimismo, dentro de la zona de producción, se distinguen las siguientes áreas:

«Axaquí», a la que pertenecen los términos municipales de Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Almáchar, Árchez, Arenas, Benamargosa, Benamocarra, Borge, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Comares, Cómpea, Cútar, Frigiliana, Iznate, Macharaviaya, Moclinejo, Nerja, Periana, Rincón de la Victoria, Riogordo, Salares, Sayalonga, Sedella, Torrox, Totalán, Vélez-Málaga y La Viñuela.

«Montes de Málaga», a la que pertenecen los términos municipales de Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Antequera (la parte situada en la vertiente sur de las Sierras Pelada, de las Cabras, Prieta, del Co y de Camarolas), Ardales, Carratraca, Cártama, Casabermeja, Coín, Colmenar, Málaga, Pizarra, Torremolinos y Villanueva de la Concepción.

«Manilva», a la que pertenecen los términos municipales de Manilva, Casares y Estepona.

«Costa Occidental», a la que pertenecen los términos municipales de Benahavís, Benalmádena, Fuengirola, Marbella y Mijas.

«Norte de Málaga», a la que pertenecen los términos municipales de Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Benamejí, Campillos, Cañete la Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuentepiedra, Humilladero, Molina, Palenciana, Sierra de Yeguas, Teba, Valle de Abdalajís, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva de Tapia y Villanueva del Trabuco.

«Sierra de las Nieves», a la que pertenecen los términos de Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox y Yunquera.

Las zonas de elaboración, y de envejecimiento y crianza, coinciden con la zona de producción definida anteriormente.



E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

La producción máxima por hectárea (ha) será de 12.000 kg para las variedades blancas y de 9.000 kg para las tintas. Es decir, 84 hl de vino por ha para blancas y 63 hl de vino por ha para tintas.

No obstante lo anterior, en la subzona «Serranía de Ronda», la producción máxima será de 9.000 kg para las variedades blancas y tintas, es decir, 63 hl de vino por ha.

La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta Denominación de Origen.

F) VARIEDADES DE UVA

La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas de las siguientes variedades:

Blancas: Chardonnay, Colombar, Doradilla, Gewürztraminer, Garnacha Blanca, Lairen, Macabeo, Malvasía Aromática, Montúa, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo (Moscatel Morisco), Pardina (Jaén Blanco), Pedro Ximénez (Pero Ximén), Perruno, Riesling, Sauvignon Blanc, Verdejo, Vermentino, Vijariego Blanco (Bigiriego) y Viognier.

Tintas: BlauerLimberger (Blaufränkisch), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Graciano, Jaén Tinto, Malbec, Merlot, Monastrell, Moscatel Negro, Petit Verdot, Pinot Noir, Rome, Tempranillo, Tinta Velasco (Blasco), Tintilla de Rota («Tintilla») y Syrah.

G) VÍNCULO ENTRE ZONA GEOGRÁFICA Y LA CALIDAD DE LOS VINOS.

La calidad y las características típicas de los vinos de la DOP «Sierras de Málaga» se derivan de los factores humanos y naturales del área geográfica donde se producen, así como de la compleja interacción entre éstos, como resultado del aprendizaje de los vitivinicultores en el transcurso de la historia ante las condiciones del medio, que les ha permitido potenciar la expresión del terruño en sus vinos.

El cultivo de la vid, y la elaboración y comercio de vinos están vinculados a la Historia de la provincia de Málaga desde la llegada a sus costas de los fenicios en el siglo IX a.C., que fundaron la colonia comercial de «Malaka». Posteriormente las culturas romana, bizantina, visigoda, cristiana, e incluso musulmana, mantuvieron el cultivo de la viña y la producción de vino como cultivo y producto identitario y estratégico de sus economías. Tras los repartimientos de los Reyes Católicos los llamados señores de las viñas, se organizaron en torno a una «Hermandad de Viñeros» para defender sus derechos ante la Corona. En el año 1776 se crea el Montepío de Socorro de Viñeros y Cosecheros de Málaga para proteger a los productores ante las contingencias del mercado.

En 1806, por Real Cédula, se crea la Casa y Compañía de Comercio de Viñeros de Málaga, en la que «para precaver en lo posible la adulteración de los frutos que expida la Compañía se expondrán sobre las vasijas, caxones o fardos que los contengan marcas difíciles de falsificarse». El 1 de julio de 1900 se publica el Reglamento de la Asociación Gremial de Criadores-Exportadores de Málaga, expidiendo certificados para garantizar por medio de un sello de origen la legitimidad de los vinos que exportaban. En 1933, en virtud del Estatuto del Vino aprobado por el gobierno de la República en 1932, se constituye el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Málaga», cuyo primer reglamento fue aprobado en el año 1935, y publicado tras la Guerra Civil en el Boletín Oficial del Estado, el 23 de octubre de 1937.

G.1. Factores Naturales.

Buena parte de la singularidad de esta denominación de origen se debe a su situación particular en la latitud más baja del arco mediterráneo europeo, precisamente en su entrada desde el Atlántico, y a su topografía montañosa, constituida por las sierras más al sur de Europa, que son las estribaciones meridionales de la cordillera Penibética, y que constituyen las Sierras de Málaga.



La provincia de Málaga es un territorio donde predomina la montaña abrupta: el arco montañoso que discurre de este a oeste, desde la Serranía de Ronda hasta la Sierra de Tejeda y Almijara, prolonga sus estribaciones hacia el sur hasta el mar Mediterráneo, configurando una serie de complejos montañosos; así, al oeste del Valle del Guadalhorce encontramos la Sierra de la Nieves, más hacia el sur, en el extremo oeste, Sierra Bermeja; Sierra Blanca, Sierra Alpujata y la Sierras de Mijas, cuyas estribaciones más meridionales acaban en la costa occidental; y el complejo de los Montes de Málaga-Axarquía al este. Este conjunto montañoso ocupa la mayoría de la superficie de la provincia de Málaga, quedando reducida la orografía más llana a la Depresión de Antequera en el norte, la Depresión de Ronda al noroeste y de Jimena (en la zona de Manilva) al oeste, así como a los valles de los ríos, destacando principalmente el Valle del Guadalhorce.

El clima general de la zona de producción se encuadra en el tipo mediterráneo, caracterizado por: según el área, adquiere matices templados, continentales o subtropicales; una época estival seca, con una media de precipitaciones anuales óptima para la vitivinicultura como consecuencia de su situación estratégica y orientación de las sierras para la recepción de los frentes atlánticos, pero con irregular reparto espacial y temporal, y escasos días de precipitación; así como numerosas horas de insolación, propias de su latitud en el área más meridional de Europa.

En este marco climático se generan multitud de mesoclimas como consecuencia de la orografía montañoso y de la influencia del mar, y su orientación dominante hacia la vertiente mediterránea.

Los suelos, en general, se caracterizan en fertilidad media a baja. En cuanto a los materiales de base, el arco montañoso divide a la provincia en dos sectores: al norte predominan los materiales blandos, arenas, margas, calizas y areniscas; al sur, más compactos, principalmente esquistos, pizarras, filitas, gneises e incluso mármoles. En particular, las distintas áreas tienen matices variados, así la Axarquía y los Montes de Málaga se caracterizan por tener suelos de pizarra; la Serranía de Ronda por suelos con sustrato calizo, generalmente con calcarenitas; en la zona de Manilva son albarizos, de alto contenido en caliza; la zona norte, tiene suelos pardo-calizos, profundos.

G.2. Factores Humanos.

Para entender la idiosincrasia de la Denominación de Origen «Sierras de Málaga» es obligada la referencia a la filoxera: esta plaga produjo la fragmentación y reducción de la superficie dedicada al viñedo que estaba implantada originalmente en todos los municipios de la provincia de Málaga, así como una pérdida de la gran diversidad varietal que había en ese momento, como se refleja en la obra “Ensayo sobre las Variedades de Vid que Vegetan en Andalucía”, de 1807 del ampelógrafo Simón de Rojas Clemente (algunas de esas variedades han sido, y siguen siendo, objeto de recuperación y puesta en valor).

La estructura de la Denominación de Origen «Sierras de Málaga» refleja fielmente ese hecho histórico, ya que el viñedo se encuentra disperso en masas de viñas más o menos extensas a lo largo y ancho de la provincia y las explotaciones vitícolas son generalmente de pequeña dimensión propiciada por la abrupta orografía. Asimismo, aunque la diversidad del patrimonio varietal prefiloxérico se vio muy afectada, y si bien durante varias décadas quedaron muy reducidas y casi olvidadas, no obstante se mantuvieron las elaboraciones propias para estos tipos de uva, entre las que se encontraban las que daban lugar a los vinos tintos secos y dulces (en el primer Reglamento de la Denominación de Origen «Málaga», publicado el 23 de octubre de 1937, incluía los tipos de vino “Rome Tinto” y el “Tintillo de Málaga”).

A principios de los años 80 se fue recuperando esta tradición, que evolucionó hasta los estilos actuales de elaboración y crianza de vinos tintos, blancos y rosados, rescatando e incorporando variedades blancas y tintas históricas, así como otras implantadas en la zona, resultando de la experimentación local, gracias al saber hacer de los vitivinicultores y su conocimiento del terruño.



G.3. Calidad y características.

La característica general de los vinos «Sierras de Málaga» es la variabilidad, tanto de matices en los descriptores de la fase visual, olfativa o gustativa, así como en los grados de intensidad de dichos matices. Así, en cuanto a la fase visual, se caracterizan por la amplitud cromática, que va desde el amarillo pálido hasta el oro viejo para los obtenidos de uvas blancas, y desde el rosa piel de cebolla hasta el rojo teja para las uvas tintas; en nariz, resultan claramente perceptibles, con matices afrutados; en boca, con acidez siempre patente, con una concentración alcohólica de media a alta (que se traduce en distintos rangos de grado alcohólico adquirido según se aplique a blancos, rosados o tintos), y un grado alcohólico natural alto en el caso de los vinos de uvas sobremaduradas, resultando en este caso claramente dulces.

G.4. Relación causal.

La diversidad de tipos de vinos y características entre los de su mismo tipo (blancos, rosados o tintos) es el reflejo de la interacción entre el complejo y diverso medio natural que sustenta su producción, la profusión de variedades empleadas de distintos orígenes (históricas, foráneas adaptadas y autóctonas recuperadas) que prosperan por el benigno clima de la zona de producción, y la complejidad orográfica, que propicia unidades de explotación pequeñas que potencian la expresión del terruño.

El régimen de temperaturas en la maduración es de especial importancia, influyendo decisivamente en la variabilidad de matices aromáticos y la calidad polifenólica. En nuestra zona es característicamente moderado, con descensos nocturnos, siendo contrarrestada la calidez propia de la latitud tanto por su situación en área de transición climática, como por causas mesoclimáticas. Existe no obstante, además una característica climática destacable, como es la insolación muy elevada, que favorece la producción de mostos de alta graduación natural necesarios para la elaboración de los vinos de uvas sobremaduradas.

Los suelos, por composición, textura y/o pendiente, se caracterizan en general por su buen drenaje, lo que unido a una fertilidad de media a baja, potencian la concentración de componentes aromáticos y la finura de los vinos.

H) CONDICIONES COMPLEMENTARIAS.

H.1. Registros.

Para poder ser controlados los vinos con derecho al uso de la Denominación de Origen es requisito la inscripción de los viticultores y bodegueros en los Registros del Consejo Regulador, establecidos en su Reglamento de funcionamiento publicado por Orden de 14 de enero de 2019 de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía (BOJA) núm. 12 de 18 de enero de 2019.

H.2. Riego del viñedo.

La práctica del riego del viñedo está permitida, siempre que se lleve a cabo con la exclusiva finalidad de optimizar la composición enológica de la uva con objeto de favorecer la calidad y tipicidad de los vinos, atenuando parcialmente los déficits hídricos excesivos cuando se produzca una acusada irregularidad o escasez de las precipitaciones en el periodo vegetativo, y con un criterio de máximo ahorro de los recursos hídricos. Asimismo, en las nuevas plantaciones o reinjertos se autorizan los riegos precisos para el adecuado desarrollo de las cepas durante la fase de formación. Para ello, y con arreglo a la legislación vigente, el Consejo Regulador establecerá las normas que especifiquen la forma, condiciones de aplicación y control de esta práctica, de acuerdo con su finalidad.



H.3. Bodegas.

- Cualquier bodega que elabore algún producto vitivinícola destinado a DO por una parte, y productos no destinados a DO, por otra parte, asegurará la vinificación, el envejecimiento o crianza, en su caso, y el almacenamiento, por separado.

- Las bodegas inscritas, de conformidad con la legislación vigente deberán acreditar ante el Consejo Regulador el cumplimiento de un Sistema de Gestión de la Calidad Comercial, el cual contendrá un sistema de autocontrol que permita la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen.

H.4. Envasado y etiquetado.

- Los vinos que se expidan al consumo envasados o embotellados deben serlo en los tipos de envases, conformes a la normativa o legislación de la Unión Europea, y que figuren en el listado de envases autorizados por el Consejo Regulador.

- Estos envases irán provistos de precintas de garantía, o contraetiquetas numeradas o sistema similar, expedidas por el Consejo, que deberán ser colocadas en la propia bodega y de acuerdo con las normas que aquél determine y siempre de forma que no permita una segunda utilización.

- En las precintas de garantía o contraetiquetas irán insertos o bien el signo distintivo de la Denominación de Origen, así como un código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador.

- Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser presentadas al Consejo Regulador para su evaluación a los solos efectos del cumplimiento del presente pliego y normativa específica de aplicación, sin perjuicio de la inscripción y actualización de etiquetas en el Registro de Envasadores y Embotelladores de Vinos y Bebidas Alcohólicas de la Consejería competente en materia agraria, y de la obligatoriedad del cumplimiento de la normativa general de aplicación.

- En las etiquetas de vinos envasados figurará necesariamente el nombre de la Denominación de Origen «Sierras de Málaga».

- La venta a granel de vinos amparados deberá llevar los sellos, precintos o certificados de garantía, en la forma que determine el Consejo Regulador.

- Para garantizar el adecuado uso de la Denominación de Origen de los vinos que se expiden a granel y se embotellen fuera de la zona de producción, el Consejo Regulador adoptará las medidas de control documental, análisis muestral, inspección *in situ*, tales que garanticen el mantenimiento de las características del producto tras su manipulación en el embotellado.

- Asimismo los vinos protegidos podrán suministrarse a granel a las industrias agroalimentarias como ingredientes para la elaboración de alimentos o bebidas, en los que con el debido control de origen y destino se podrá hacer constar su uso en el correspondiente etiquetado, de forma compatible con lo establecido en la normativa comunitaria.

- Los vinos procedentes de bodegas situadas en las subzonas de producción definidas en el punto D podrán indicar en su documentación y etiquetado la mención de la subzona, siempre que el 100 % de la uva utilizada para su elaboración proceda de dicha subzona.

- Los vinos procedentes de bodegas situadas en las áreas de producción definidas en el punto D podrán indicar en su documentación y etiquetado la mención del área correspondiente, siempre que el 85 % de la uva utilizada para su elaboración proceda de dicha área.

- Los vinos procedentes de bodegas situadas en cualquiera de los términos municipales que conforman la zona de producción y elaboración, determinados en el punto D, podrán indicar en su documentación y etiquetado el nombre del municipio, siempre que al menos el 85 % de la uva utilizada para su elaboración proceda de dicho término municipal, y que, en el caso de que el municipio pertenezca a una subzona, la uva restante proceda de ésta.



- De conformidad con lo establecido en la normativa comunitaria sobre indicación en el etiquetado de unidades geográficas más amplias que las zonas abarcadas por una denominación, podrá figurar el nombre de la Comunidad Autónoma de «Andalucía» en el etiquetado y presentación de los vinos protegidos, siempre que el nombre protegido de la Denominación de Origen, incluido en su caso el de la subzona, figure con un tamaño de letra igual o superior al de la indicación «Andalucía».

- De conformidad con lo establecido en la normativa europea, en el etiquetado podrá figurar opcionalmente el símbolo comunitario de DOP.

- El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo para la Denominación de Origen. Este emblema deberá figurar en los precintos y etiquetas que expida el Consejo.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL.

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (UE) n.º 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, sobre la financiación, gestión y seguimiento de la Política Agrícola Común, por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 352/78, (CE) n.º 165/94, (CE) n.º 2799/98, (CE) n.º 814/2000, (CE) n.º 1290/2005 y (CE) n.º 485/2008 del Consejo.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071-Sevilla, teléfono: 955032278, e-mail: dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias/calidad/paginas/denominaciones-calidad-vinos-do.html>

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.

