

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Sierras de Málaga (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

16. Vino de uvas sobremaduradas

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino blanco

Breve descripción textual

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

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):

10

Acidez total mínima:

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	
---	--

Vino rosado

corta a larga persistencia.

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

Vino tinto

<i>Breve descripción textual</i>
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

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino tinto de uvas sobremaduradas

<i>Breve descripción textual</i>
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.

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

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	

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.

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Restricción pertinente en la vinificación
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>Para la producción de mostos y vinos se aplicarán presiones de forma que el rendimiento no sea superior 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.</p>	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>La vendimia se realizará exclusivamente con 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 será de 10% 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.</p>	

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas

<i>Rendimiento máximo:</i>
12000 kilogramos de uvas por hectárea, o 84 hl de vino por ha.

Variedades tintas

<i>Rendimiento máximo:</i>
9000 kilogramos de uvas por hectárea, o 63 hl de vino por ha.

En la subzona "Serranía de Ronda"

<i>Rendimiento máximo:</i>
9000 kilogramos de uvas por hectárea o 63 hl de vino por ha.

5. ZONA DELIMITADA

La zona delimitada de la DOP "Sierras de Málaga" se corresponde con la totalidad de la provincia de Málaga, y municipios limítrofes a la misma, que se relacionan en su pliego de condiciones. La zonificación interna de la DOP incluye la subzona "Serranía de Ronda" y otras distintas unidades geográficas menores (áreas) que la zona amparada, definidas en su pliego de condiciones.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON
CABERNET FRANC
VIOGNIER
VERDEJO
TINTILLA DE ROTA
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO
SYRAH
SAUVIGNON BLANCO
ROME
RIESLING
PINOT NOIR

PETIT VERDOT
PEDRO XIMENEZ
MOSCATEL GRANO MENUDO
MOSCATEL DE ALEJANDRIA
MONASTRELL
MERLOT
MALBEC
GRACIANO
GEWURZTRAMINER
GARNACHA TINTA
DORADILLA
COLOMBARD
CHARDONNAY
BLAUERLIMBERGER (BLAUFRÄNKISCH)
JAÉN TINTO
MOSCATEL NEGRO
TINTA VELASCO (BLASCO)
GARNACHA BLANCA
MACABEO
MALVASÍA AROMÁTICA,
MONTÚA
PARDINA (JAÉN BLANCO)
PERRUNO
VERMENTINO
VIJARIEGO BLANCO (BIGIRIEGO)

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

La tradición y aprendizaje ante las condiciones del medio han permitido potenciar la expresión del terruño en sus vinos. Las Sierras más meridionales de Europa, en la entrada atlántica del arco mediterráneo, con su particular disposición, propician un clima Mediterráneo singular, condicionado por la topografía y la proximidad al mar: insolación muy elevada y fenómenos mesoclimáticos, con temperaturas moderadas en maduración y descensos térmicos nocturnos, dan su tipicidad al vino: frutuosidad, riqueza natural, concentración, equilibrio y madurez fenólica; y posibilidad de sobremaduración. Suelos bien drenados y de fertilidad media-baja, favorecen concentración y finura.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
<i>Descripción de la condición:</i>	
<ul style="list-style-type: none">- 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 de producción.	

II. OTROS DATOS:

1. INFORMACIÓN GENERAL

<i>Término(s) equivalentes):</i>	
<i>Denominación tradicionalment e utilizada:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español
<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 17(2) of R.(UE) 2019/33)
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Tipo de modificación:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 14 of R.(UE) 2019/33)

Reasons for amendment

<i>Título:</i>	
<i>Reasons</i>	Mejorar la redacción del pliego de condiciones, ampliar la zona de producción, incluir variedades y mejorar la caracterización organoléptica de los vinos

2. DATOS DE CONTACTO

a. Datos del solicitante

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierras de Málaga
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Corporación de Derecho Público
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	1 Plaza de los Viñeros 29008 Málaga (Málaga) España

<i>Teléfono.:</i>	34 952227990
<i>Fax:</i>	34 952227990
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	info@vinomalaga.com

b. Datos del intermediario

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, , Pesca y Alimentación Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria
<i>Dirección</i>	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 3475397
<i>Fax:</i>	34 91 3475410
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcsa@mapa.es

c. Datos de las partes interesadas

--

d. Datos de las autoridades de control competentes

<i>Nombre de la autoridad de control competente</i>	Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Alimentaria
<i>Dirección</i>	s/n. Tabladilla 41071 SEVILLA España
<i>Teléfono.:</i>	34 955032278
<i>Fax:</i>	34 955032112
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es

e. Datos de los organismos de control

--

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Denominación de origen (DO)

b. Letra b)

Reserva
Gran reserva
Crianza

4. Zona NUTS

ES617	Málaga
ES613	Córdoba
ES61	Andalucía
ES6	SUR
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Pliego de condiciones

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	PC_Sierras_de_Málaga.doc

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	En trámite
<i>Referencia jurídica:</i>	

c. Otro(s) documento(s):

<i>Nombre del expediente</i>	
<i>Descripción:</i>	

d. Mapas de la zona delimitada

--

e. Nota para la Comisión Europea

--

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Enlace:</i>	https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_Sierras_de_Malaga_modificado.pdf
----------------	---