

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

Málaga (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. Vino de licor

15. Vino de uvas pasificadas

16. Vino de uvas sobremaduras

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino blanco seco

Breve descripción textual

De color amarillo a ámbar según vejez, de aroma penetrante, potente, redondo y seco en boca, con un grado alcohólico que se obtiene exclusivamente por fermentación natural, sin ningún aumento artificial de su graduación

Características analíticas generales

Grado alcohólico
volumétrico total máximo
(en % vol):

Grado alcohólico
volumétrico adquirido
mínimo (en % vol):

15

Acidez total mínima:

Acidez volátil máxima (en

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

Vino de licor

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>Seco: límpido, brillante, con el color característico de su mención o término tradicional; en nariz intenso y característico, con el alcohol patente pero integrado, fino; en boca puede resultar seco o levemente dulce, con acidez justa, resultando potente, cálido y persistente.</p> <p>Dulce: límpido, brillante, con el color característico de su mención o término tradicional; en nariz intenso, alcohol patente pero integrado, meloso, complejo; entrada en boca dulce o muy dulce, acidez justa, potente, untuoso, muy persistente. Si además presenta aromas varietales, de origen fermentativo y del encabezado, y reúne las condiciones de elaboración propias puede identificarse con la mención "Dulce Natural"</p>	

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	15
<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 de uvas pasificadas

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>Limpio, brillante, de amarillo pálido a oro viejo; complejo, aromático y de finura característica en nariz, con matices de uva pasificada y clara expresión de las variedades preferentes, que son las únicas que pueden utilizarse en su elaboración; en boca dulces, destacando su</p>	

concentración, equilibrio ácido-dulce, gran untuosidad, retrogusto aromático y persistencia.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	10
<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 de uvas sobremaduras dulce

<i>Breve descripción textual</i>	
Limpio, brillante, de amarillo pálido a dorado; fresco, complejo, aromático y de finura característica en nariz; en boca dulces, destacando su contrastado equilibrio ácido-dulce, resultando frescos, vivos, untuosos y persistentes.	

<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 de uvas sobremaduradas naturalmente dulce

<i>Breve descripción textual</i>
Limpio, brillante, de amarillo pálido a dorado; fresco, complejo, aromático y de finura característica en nariz; en boca dulces, destacando su contrastado equilibrio ácido-dulce, resultando frescos, vivos, untuosos y persistentes. Si reúne las demás condiciones exigidas puede identificarse con la mención específica "Vino Naturalmente Dulce".

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	13
<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>	
<p>La elaboración será en la zona de producción.</p> <p>Vinos de licor: con una graduación alcohólica natural inicial de al menos 12% vol. Se pueden obtener los vinos básicos dulces: Dulce natural, Maestro y Tierno.</p> <p>Podrá utilizarse, excepto en los básicos: Vino seco y mosto de uva concentrado de Doradilla, Lairén y Rome, como máximo de un 30%; otros tipos de mostos y arropes, pantomima y vino borracho, recogidos en el Pliego.</p> <p>Los vinos anteriores ensamblados dan los vinos igualados o de mezcla.</p> <p>Vino Naturalmente Dulce: a partir de uva (Pero Ximén y/o Moscatel) sobremadurada, de mostos con una riqueza natural inicial superior a</p>	

300 g/l de azúcares.

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Restricción pertinente en la vinificación
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>3. En los dulces no básicos, intervendrán en más de un 50 % los vinos Maestro, Tierno, Dulce Natural o Naturalmente Dulce, debiendo asimismo contener al menos un 4% vol. de alcohol adquirido natural de fermentación.</p> <p>El envejecimiento y crianza se hará en la zona de producción, en vasijas de roble, estática o dinámicamente (criaderas y soleras).</p> <p>Vinos de licor: excepto los Pálido, permanecerán en el roble no menos de seis meses (periodo medio). Los términos tradicionales Noble, Añejo y Trasañejo, describen el tiempo de envejecimiento.</p>	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>Asoleo: práctica ancestral de sobremaduración por exposición directa al sol de los racimos, que, dadas las condiciones naturales de la zona, propicia una deshidratación parcial, manteniendo la integridad de las bayas, que sobremaduran sin sufrir podredumbres. En función de la intensidad de sobremaduración existen dos tipos: asoleo largo o intenso, practicado hasta obtener una riqueza de azúcares superior como requieren los vinos «tiernos», o asoleo corto o ligero, para el resto de vinos dulces.</p> <p>Encabezado: adición de alcohol de origen vínico para obtener los vinos de licor.</p> <p>El mosto se obtendrá aplicando presiones hasta un máximo del 70 % (l vino/Kg de uva).</p>	

b. Rendimientos máximos

<i>Rendimiento máximo:</i>
12000 Kilogramos de uvas por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

<p>La zona geográfica delimitada de la DOP “Málaga” se corresponde con los municipios 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 distintas unidades geográficas menores que la zona amparada, definidas en su pliego de</p>
--

condiciones.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

ROME

PEDRO XIMENEZ

MOSCATEL GRANO MENUDO

MOSCATEL DE ALEJANDRIA

DORADILLA

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

<i>label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails</i>

El saber hacer de los vitivinicultores de la DOP Málaga (desde los fenicios, el vino ha sido producto estratégico en la zona), con su tradición exportadora, sus prácticas tradicionales como el arte del ensamblaje y del envejecimiento, son determinantes en la tipicidad de sus vinos. El clima Mediterráneo, con elevada insolación, matizado por la topografía montañosa, proximidad al Mar y transición atlántica, permite obtener vino de alta graduación por fermentación natural, y realizar distintas opciones de sobremaduración, como el asoleo de la uva, originando las características propias de sus vinos dulces de uvas sobremaduradas y de uvas pasificadas, y de sus vinos de licor (secos y dulces).

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>	
<p>Como indicaciones facultativas, se contempla la unidad geográfica mayor "Andalucía", que abarca a la zona protegida, así como distintas unidades geográficas menores que la zona amparada: subzona, áreas, municipios y otras cuya relación y requisitos de uso se detallan en el pliego de condiciones. En el etiquetado de los vinos de licor, los términos que indican el contenido de azúcar deben emplearse según se establece en el pliego de condiciones de la DOP.</p>	

II. OTROS DATOS:**1. INFORMACIÓN GENERAL**

<i>Término(s) equivalentes):</i>	
<i>Denominación tradicionalmente utilizada:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español
<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Tipo de modificación:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Título:</i>	
<i>Reasons</i>	Adaptar el Documento Único a su nuevo formato simplificado.

2. DATOS DE CONTACTO**a. Datos del solicitante**

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Málaga"
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Consejo Regulador
<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, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
<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>	sgcdae@magrama.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, PESCA Y DESARROLLO RURAL Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica
<i>Dirección</i>	s/n. Tabladilla SEVILLA 41071 España
<i>Teléfono.:</i>	34 955032278
<i>Fax:</i>	34 955032112
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	dgciape.capder@juntadeandalucia.es

e. Datos de los organismos de control

--

3. TÉRMINOS TRADICIONALES**a. Letra a)**

Vino dulce natural
Denominación de origen (DO)

b. Letra b)

Viejo
Vino Maestro
Trasañejo
Superior
Solera
Reserva
Pálido
Pajarete
Noble
Noble
Lágrima
Gran reserva
Dorado
Crianza
Criadera
Criaderas y Soleras
Añejo
Añejo
Cream

4. Zona NUTS

ES617	Málaga
ES613	Córdoba
ES61	Andalucía
ES6	SUR
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

AIREN
LAIREN

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Pliego de condiciones

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

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	ORDEN 30 nov 2011 Málaga BOJA.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Orden de 30 de noviembre de 2011 por la que se aprueba el reglamento y pliego de condiciones de la DOP Málaga.

c. Otro(s) documento(s):

<i>Nombre del expediente</i>	Sol. Inclusión Benarraba.pdf
<i>Descripción:</i>	Solicitud de modificación anterior al 1/8/2009, aprobada mediante la Orden de 30 de noviembre de 2011.

d. Mapas de la zona delimitada

--

e. Nota para la Comisión Europea

--

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

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