

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

De amarillo pajizo con reflejos verdosos, a amarillo dorado o dorado con crianza. Francos y afrutados. Envejecidos se mantienen afrutados pero atenuados, con aromas de crianza. Secos o abocados con volumen, equilibrados, frescos jóvenes, y untuosos los envejecidos en roble.

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

<i>Breve descripción textual</i>

De rosado a rosado rojizo. Afrutados y florales, con matices propios de blancos y tintos. Secos o abocados.

<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>

De rojo violeta a rubí, capa media a alta. Con crianza añaden tonos teja. Francos, notas frutales y aromas de terruño, complejos los sometidos a envejecimiento, con aromas propios de la crianza. Con volumen, estructurados, armoniosos, taninos maduros, persistencia, untuosos y concentrados los envejecidos.
--

<i>Características analíticas generales</i>	
---	--

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
--	--

<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido</i>	12
---	----

<i>mínimo (en % vol):</i>	
<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 zona de elaboración coincide con la zona de producción.</p> <p>Envejecimiento y crianza</p> <p>La zona de envejecimiento y crianza de los vinos coincide con la zona de elaboración.</p> <p>Se efectuará en vasijas de roble mediante el sistema de «añadas».</p> <p>En los vinos pueden utilizarse facultativamente las indicaciones de los términos tradicionales «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva», establecidas en la normativa nacional vigente.</p>	

<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).</p> <p>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 sobremaduradas para los vinos cuyo contenido en azúcares residuales sea superior a 4 gramos por litro. La graduación alcohólica natural mínima será de 10% vol.</p> <p>En la subzona «Serranía de Ronda» la recolección será manual y en</p>	

envases como máximo de 30 kg, efectuándose el transporte en los referidos envases.

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

12000 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

9000 Kilogramos de uvas por hectárea

En la subzona "Serranía de Ronda"

Rendimiento máximo:

9000 Kilogramos de uvas por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona delimitada de la DOP "Sierras de 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 la subzona "Serranía de Ronda" y otras distintas unidades geográficas menores 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

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, de los municipios de la zona de producción, y de otras unidades geográficas 	

menores, cuya definición precisa y condiciones de uso se establecen en el pliego de condiciones.

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 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, 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 y Pesca de la Junta de Andalucía Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica
<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>	dgciape.capder@juntadeandalucia.es

e. Datos de los organismos de control**3. TÉRMINOS TRADICIONALES****a. Letra a)**

b. Letra b)

Viejo
Reserva
Noble
Gran reserva
Crianza
Añejo

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_SIERRAS DE MÁLAGA.doc

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	ORDEN 30 nov 2011 Sierras de Málaga BOJA.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Orden de 30 de noviembre de 2011 pliego de condiciones de la DOP Sierras de Málaga.

c. Otro(s) documento(s):

	Sol. Inclusión Benarraba.pdf
--	------------------------------

<i>Nombre del expediente</i>	
<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_SIERRAS_DE_MALAGA.pdf
----------------	---