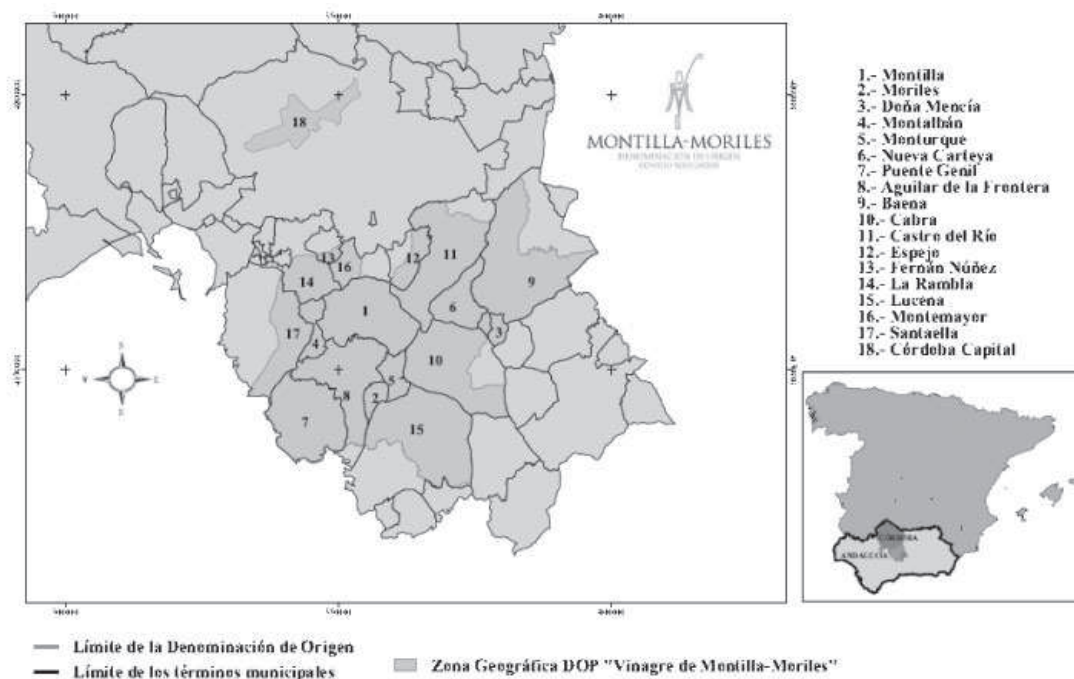


A N E X O

ZONA GEOGRÁFICA DE LA DOP «VINAGRE DE MONTILLA-MORILES»



ORDEN de 30 de noviembre de 2011, por la que se aprueba el Reglamento de funcionamiento de las Denominaciones de Origen «Málaga», «Sierras de Málaga» y «Pasas de Málaga» y de su Consejo Regulador, así como los Pliegos de Condiciones de las Denominaciones de Origen «Málaga» y «Sierras de Málaga».

P R E Á M B U L O

Mediante Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 19 de diciembre de 2000, se aprueba el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Málaga» y «Sierras de Málaga» y de su Consejo Regulador, cuyo Reglamento inicial se remonta al año 1935, en virtud de la protección otorgada por el Estatuto del Vino de 1932 a la Denominación de Origen «Málaga». Posteriormente, mediante Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 8 de julio de 2003, por la que se modifica la de 19 de diciembre de 2000, se incluyen en el citado Reglamento una serie de términos municipales y variedades autorizadas. Asimismo, mediante Orden de 23 de septiembre de 2004, por la que se modifica la de 19 de diciembre de 2000, el Consejo Regulador adquiere su actual denominación al serle encomendada también la gestión de la Denominación de Origen «Pasas de Málaga», cuyos orígenes se remontan al año 1933, cuando se constituyeron el Comité, la Junta de Viñeros, y la Junta de Defensa contra la falsificación y la falta de peso de la pasa moscatel de Málaga.

En lo que se refiere a las pasas, ante la necesidad de establecer su regulación con arreglo al Reglamento (CE) núm. 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, mediante Orden de 15 de septiembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Pesca, se adoptó la decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Pasas de Málaga» en el Registro comunitario, publicándose como anexo el correspondiente Pliego de Condiciones. Asi-

mismo, mediante Resolución de 12 de mayo de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios del Ministerio de Medio Ambiente, fue publicado el mencionado Pliego de Condiciones concediéndose la protección nacional transitoria a la Denominación de Origen Protegida «Pasas de Málaga».

Por otra parte, en virtud de la nueva normativa comunitaria vitivinícola, incorporada al Reglamento (CE) núm. 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), mediante el Reglamento (CE) núm. 491/2009, del Consejo, de 25 de mayo, que modifica al anterior, con fecha 1 de agosto de 2009 las Denominaciones de Origen «Málaga», y «Sierras de Málaga» seguida o no de «Serranía de Ronda», fueron inscritas por la Comisión Europea como Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), en el recién creado registro electrónico comunitario «e-Bacchus», estando exentas del nuevo procedimiento de examen por motivos de seguridad jurídica, al ser denominaciones protegidas existentes con anterioridad. No obstante el artículo 118 vices del citado Reglamento, establece que debe remitirse a la Comisión la información requerida en su apartado 2, que incluye un Pliego de Condiciones adaptado a las nuevas exigencias, a más tardar el 31 de diciembre de 2011.

Todo ello ha llevado a los sectores vitivinícola y pasero implicados a proponer, a través del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Málaga», «Sierras de Málaga» y «Pasas de Málaga», una nueva normativa específica reguladora para las tres denominaciones protegidas, de conformidad con los preceptos básicos de la Ley 24/2003, de 10 de julio, y de acuerdo con la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y con la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía. Esta nueva normativa se compone de un Reglamento de funcionamiento para las tres denominaciones y su Consejo Regulador, así como de los correspondientes

Pliegos de Condiciones para las dos denominaciones vínicas, ajustados a las nuevas exigencias de la normativa comunitaria, además del Pliego de Condiciones de las pasas ya publicado anteriormente.

En su virtud, a petición del Consejo Regulador y previa propuesta de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, de conformidad con lo establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, en el artículo 13. 3 de la citada Ley 10/2007, de 26 de noviembre, en el Decreto 14/2010, de 22 de marzo, sobre reestructuración de Consejerías, y en el Decreto 100/2011, de 19 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca, el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en uso de las facultades que tengo conferidas,

D I S P O N G O

Artículo Único. Aprobación.

Se aprueban el Reglamento de funcionamiento de las Denominaciones de Origen «Málaga», «Sierras de Málaga» y «Pasas de Málaga» y su Consejo Regulador, cuyo texto articulado figura como Anexo I, así como los Pliegos de Condiciones de las Denominaciones de Origen «Málaga» y «Sierras de Málaga», cuyos textos figuran, respectivamente, como Anexos II y III.

Disposición derogatoria única. Derogación.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en esta Orden y, expresamente, la Orden de 19 de diciembre de 2000, por la que se aprueba el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Málaga» y «Sierras de Málaga» y de su Consejo Regulador.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 30 de noviembre de 2011

CLARA EUGENIA AGUILERA GARCÍA
Consejera de Agricultura y Pesca

ANEXO I

REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN «MÁLAGA», «SIERRAS DE MÁLAGA» Y «PASAS DE MÁLAGA»

CAPÍTULO I

Ámbito de protección y defensa

Artículo 1. Objeto.

El presente Reglamento tiene por objeto la protección de los vinos de las Denominaciones de Origen «Málaga» y «Sierras de Málaga», así como de los productos de la Denominación de Origen Pasas de Málaga, de conformidad con sus correspondientes Pliegos de Condiciones, de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) núm. 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), y en el Reglamento (CE) núm. 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, en la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de

la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, así como en los preceptos de carácter básico de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Artículo 2. Productos protegidos.

1. Quedan protegidos con las Denominaciones de Origen «Málaga» y «Sierras de Málaga» los vinos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en sus Pliegos de Condiciones, cumplen en su producción, elaboración, crianza y expedición todos los requisitos exigidos en los mismos, así como en la legislación vigente que les sea de aplicación.

2. Quedan igualmente protegidos con la Denominación de Origen «Pasas de Málaga», las pasas tradicionalmente designadas bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en su Pliego de Condiciones, cumplen todos los requisitos exigidos en el mismo, así como en la legislación vigente que les sea de aplicación.

Artículo 3. Extensión de la protección.

1. La protección otorgada se extiende al nombre de las denominaciones, subzonas, áreas, comarcas, términos municipales, localidades y pagos que componen las zonas de producción, transformación, así como las de envejecimiento y crianza en el caso de los vinos.

2. Igualmente se extiende la protección de este Reglamento a las menciones tradicionales utilizadas en la descripción de los distintos tipos de vinos y pasas protegidos.

3. Queda prohibida la utilización en otros vinos y pasas no amparados, de nombres, marcas, vocablos, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, pueden inducir a confusión con los que son objeto de esta Reglamentación, aun en el caso de que vayan precedidos de los vocablos «tipo», «estilo», «cepa», «embotellado en», «con bodega en» u otros análogos.

Artículo 4. Órganos competentes.

La gestión, representación y defensa de las denominaciones de origen, la aplicación de las normas contenidas en este Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento y la certificación de los productos protegidos, así como el fomento y control de la calidad de los mismos, y la promoción, formación, investigación y desarrollo de los mercados, quedan encomendadas al Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Málaga», «Sierras de Málaga» y «Pasas de Málaga», sin perjuicio de las competencias en materia de Denominaciones de Origen que por Ley corresponden al Ministerio y a la Consejería competente en materia de Agricultura.

Artículo 5. Uso de marcas.

En lo relativo a los nombres con que figuran inscritas las bodegas que se dediquen a la expedición de productos amparados, así como las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilicen aplicados a los vinos y pasas protegidos por las Denominaciones de Origen «Málaga», «Sierras de Málaga» y «Pasas de Málaga», se estará a lo dispuesto en el artículo 11.4 y 5 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y artículo 8. 2 y 3 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

Artículo 6. Emblema de las Denominaciones de Origen.

1. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de cada una de las Denominaciones de Origen amparadas por el presente Reglamento, así como un emblema general que lo identifique.

2. El Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las instalaciones inscritas, y en lugar destacado, figure una placa que aluda a la condición de inscrito en cada Denominación de Origen.

CAPÍTULO II

Consejo Regulador y competencias.

Artículo 7. El Consejo Regulador.

1. Las Denominaciones de Origen «Málaga», «Sierras de Málaga» y «Pasas de Málaga», serán gestionadas por un Consejo Regulador común, denominado, Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Málaga», «Sierras de Málaga» y «Pasas de Málaga», con domicilio en Málaga.

2. De conformidad con el artículo 24 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y artículo 12 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, el Consejo Regulador se constituye como Corporación de Derecho Público sin ánimo de lucro, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines y funciones. Con carácter general, sujeta su actividad al derecho privado, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades públicas, en las que deben sujetarse al derecho público-administrativo.

3. Su ámbito de competencia estará determinado:

a) En lo territorial por las respectivas zonas, subzonas y áreas de producción y transformación, así como las de envejecimiento y crianza de los vinos.

b) En razón de los productos, por los protegidos por las denominaciones, en cualquiera de sus fases de producción, transformación, elaboración, crianza, circulación y comercialización.

c) En razón de las personas físicas y jurídicas, por las inscritas en los diferentes registros.

Artículo 8. Funciones del Consejo Regulador.

Con objeto de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, el Consejo Regulador ejercerá las funciones recogidas en el artículo 21 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y artículo 13 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, y las que a continuación se relacionan:

1. Proponer el Reglamento de las Denominaciones de Origen, así como sus modificaciones.

2. Proponer los Pliegos de Condiciones en los que se contengan las especificaciones y los requerimientos técnicos de los productos protegidos, así como los procedimientos por los que se regirán las actuaciones del Consejo Regulador, los cuales estarán a disposición de todas las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros del Consejo Regulador.

3. Orientar la producción, elaboración y calidad de los productos protegidos y promocionar, formar e informar sobre sus características específicas de calidad, y colaborar con la Administración en la promoción de sus productos.

4. Velar por el prestigio de las denominaciones de origen en el mercado, así como por el cumplimiento de este Reglamento y evitar su empleo indebido, pudiendo denunciar cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes, debiendo denunciar además cualquier presunto incumplimiento de la norma vitivinícola, incluido este Reglamento, a la autoridad que en cada caso resulte competente.

5. Establecer para cada campaña, o en situaciones excepcionales, en el marco de su normativa específica, las normas objetivas y compatibles con la normativa comunitaria, relativas a los rendimientos, límites máximos de producción calificable, de transformación y comercialización, la autorización de las formas, modalidades y condiciones de riego, o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos, todo ello de acuerdo con los criterios de defensa y mejora de la calidad y con arreglo a lo establecido en los Pliegos de Condiciones, de acuerdo con la normativa vigente en materia de competencia.

6. Proponer a la Consejería competente en materia de Agricultura la inclusión de variedades, clasificadas previamente en la Comunidad Autónoma, en el Pliego de Condi-

ciones de las Denominaciones de Origen correspondiente, particularmente de variedades históricas andaluzas cuya recuperación fomenta el Consejo Regulador, así como de aquellas otras que, previos los ensayos, experiencias y controles convenientes, se compruebe que producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos, permitiendo en ambos casos, transitoriamente, el uso de las mismas con fines experimentales en plantaciones inscritas, siempre y cuando el producto obtenido cumpla con los requisitos definidos para la Denominación de Origen.

7. Establecer los requisitos que deben cumplir las etiquetas de los productos amparados en el ámbito de sus competencias, llevar los registros de envases autorizados y de las etiquetas que se emplean en la comercialización de los vinos protegidos por estas denominaciones y aprobar los mismos en lo concerniente al cumplimiento de los preceptos establecidos en este Reglamento y en la correspondiente normativa de desarrollo.

8. Llevar y mantener los registros a los que hace referencia este Reglamento, autorizando las inscripciones en los mismos y asegurando el cumplimiento de los requisitos establecidos para cada uno de ellos.

9. Elaborar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos protegidos, para uso interno, y para su difusión y general conocimiento.

10. Gestionar y recaudar las cuotas obligatorias, derechos por prestación de servicios, fondos constituidos por acuerdos sectoriales así como cualesquiera otros que les corresponda percibir para su financiación.

11. Proponer los requisitos mínimos de control a los que debe someterse cada operador inscrito en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, así como los mínimos de control necesarios para la concesión inicial y para el mantenimiento posterior de la certificación de la Denominación de Origen.

12. Colaborar con las autoridades competentes en materia de vitivinicultura, en particular en el mantenimiento de los registros públicos oficiales vitivinícolas, así como con los órganos encargados del control.

13. Expedir, previo informe vinculante del Órgano de Control, los certificados de origen y de producto, precintas de garantía o cualquier otro tipo de documento justificativo de la condición de producto protegido, tanto de los vinos y pasas protegidos, como de las uvas y productos intermedios que de acuerdo con los Pliegos de Condiciones tengan la consideración de aptos para la elaboración de dichos vinos.

14. El estudio de los mercados, así como la promoción genérica de los vinos y pasas, en la que deberá participar, cualquiera que sea el organismo que la patrocine, sin perjuicio de la competencia de las Administraciones Públicas correspondientes.

15. Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicio, tanto en España como en el extranjero, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de las Denominaciones de Origen.

16. Ejercer las facultades y funciones que le sean encomendadas y delegadas por la Consejería competente en materia de Agricultura y otros organismos de la Administración.

17. Aprobar los presupuestos anuales y las cuentas generales correspondientes a su actividad.

18. Aprobar la Memoria Anual de la actuación del Consejo, dando traslado de la misma a la Consejería competente en materia de Agricultura.

19. Autorizar, conforme a la legislación vigente, y previos los controles pertinentes, la entrada de mosto de uva pasificada al que se le ha añadido alcohol neutro de origen vitícola para impedir la fermentación, procedente de la variedad de vid Pedro Ximénez, originario de la región Montilla-Moriles.

20. Estudiar los problemas de carácter general que puedan afectar a la viticultura y a la elaboración y comercialización de los productos amparados, proponiendo a los organismos competentes su solución o los posibles asesoramientos técnicos que convenga recabar.

21. Proponer a los organismos competentes las medidas que estime necesarias para la defensa de la calidad, aplicación del Reglamento, protección de los derechos inherentes a las denominaciones de origen, así como en lo referente a su promoción y comercialización.

22. Gestionar los bienes y servicios de la titularidad de la Junta de Andalucía que esta le encomiende para el cumplimiento de las finalidades y el ejercicio de las funciones del Consejo Regulador.

23. Velar por las garantías al consumidor y luchar contra el fraude, en el ámbito de sus competencias.

24. Emitir las circulares mediante las que se informe a los inscritos de las decisiones adoptadas por el Consejo Regulador en el ejercicio de sus funciones y de conformidad con la Reglamentación vigente, siempre que estas afecten a una colectividad de personas, así como mantener un registro público y permanente de las mismas.

Artículo 9. Composición del Consejo Regulador.

1. Los órganos de gobierno del Consejo Regulador son el Pleno y la Presidencia. El Pleno estará compuesto por las personas titulares de la Presidencia, de las Vicepresidencias y de las Vocalías. Además el Consejo Regulador contará con un/a Director/a General, titular de la Secretaría General, y con la plantilla necesaria para ejecutar las funciones que tiene encomendadas.

2. El Pleno del Consejo Regulador es su máximo órgano de gobierno y estará formado por:

a) Una persona titular de la Presidencia, designada por la Consejería competente en materia de Agricultura, a propuesta del Pleno del Consejo Regulador.

b) Tres personas titulares de las Vicepresidencias, elegidas entre las vocalías correspondientes del Consejo Regulador, con el siguiente orden de prelación: Vicepresidencia 1.ª, de la DO «Málaga»; Vicepresidencia 2.ª, de la DO Sierras de «Málaga»; y Vicepresidencia 3.ª, de la DO «Pasas de Málaga».

c) Ocho vocalías en representación de la Denominación de Origen «Málaga», cuatro de ellas en representación del sector viticultor, elegidas entre las personas viticultoras que figuren inscritas en el Registro de viñas durante la campaña precedente y cuatro del sector elaborador-comercializador, elegidos por las bodegas inscritas en su correspondiente Registro.

d) Ocho Vocalías en representación de la Denominación de origen «Sierras de Málaga». Cuatro de las vocalías lo serán en representación del sector viticultor, elegidas entre los viticultores que figuren inscritos en el Registro de viñas durante la campaña precedente, de los cuales, dos serán de la subzona Serranía de Ronda; y las otras cuatro en representación del sector elaborador-comercializador elegidos por las bodegas inscritas en los correspondientes Registros, de las cuales dos pertenecerán a la subzona Serranía de Ronda.

e) Cuatro Vocalías en representación de la Denominación de Origen «Pasas de Málaga», dos en representación del sector viticultor, elegidas entre los viticultores que figuren inscritos en el Registro de viñas durante la campaña precedente y dos en representación de las empresas comercializadoras de pasas, elegidas por las empresas comercializadoras de pasas inscritas en los Registros correspondientes.

3. De los titulares de viñedos inscritos en el Registro de Viñas que a su vez sean socios de cooperativas o sociedades agrarias de transformación, elegirán entre ellos mismos un número de vocales proporcional a la superficie de viñedos inscritos cuya titularidad ostenten en la campaña anterior a la convocatoria de elecciones. El resto de los vocales serán elegidos por y entre los viticultores titulares de viñedos inscritos

en el Registro de viñas que no sean socios de cooperativas o sociedades agrarias de transformación.

4. Para garantizar la contemplación de los intereses económicos y sectoriales minoritarios, los titulares de viñedos inscritos de menos de 20 ha estarán representados necesariamente por un vocal, que deberá cumplir ese requisito.

5. Podrán presentar candidaturas las Organizaciones Profesionales Agrarias, las Organizaciones de Cooperativas y las Organizaciones empresariales. También podrán presentarse candidaturas independientes que estén avalados por al menos el 5% del total de los electores. Todo ello sin perjuicio de lo que se disponga en la normativa electoral de aplicación.

6. A las reuniones del Pleno asistirá una persona representante de la Consejería competente en materia de Agricultura, con voz pero sin voto, que deberá ser personal funcionario de carrera, con especiales conocimientos sobre viticultura y enología, designado de conformidad con lo establecido en el artículo 25.5 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y artículo 15.8 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

7. Cuando a un censo electoral concreto no se le haya asignado ningún vocal por su escasa representación dentro del sector, dicho censo pasará a integrarse en el censo complementario de su sector, ya sea de productores, de elaboradores comercializadores o de comercializadores de pasas, y sus componentes podrán ser también elegibles.

8. Por cada uno de los cargos de vocalías del Consejo Regulador se designará una persona suplente, que sustituirá a la persona titular cuando se dé alguna de las circunstancias previstas en el apartado 8, así como en caso de enfermedad o ausencia por cualquier causa.

9. Para garantizar la representación en el Pleno del Consejo Regulador, para suplir la ausencia de una vocalía, la organización que lo propuso podrá designar a una persona suplente de entre cualquiera de los de su candidatura.

10. Los cargos de vocalías serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos una o más veces por el mismo periodo de tiempo.

11. El plazo para la toma de posesión de las vocalías será como máximo de un mes a contar desde la fecha de su designación.

12. Causará baja la vocalía que durante el periodo de vigencia de su cargo sea sancionada por infracción grave mediante resolución firme en las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o la empresa que represente, así como las vocalías cuyas explotaciones, instalaciones, bodegas o empresas dejen de estar inscritas en los Registros de la Denominación de Origen, dejen de estar vinculadas a los sectores que obtuvieron la representación o, en su caso, a la Organización que lo propuso como candidato. Causarán baja las vocalías que durante los cuatro años de vigencia no asistan de forma injustificada a tres sesiones del Pleno consecutivas o a cinco alternas. Por último, las vocalías podrán causar baja a petición propia o de la Organización que las propuso.

13. En el caso de cese de una vocalía por cualquier causa, su plaza será ocupada por la vocalía suplente. Si se diera el caso de que no quedasen posibles personas candidatas o suplentes a nombrar, la entidad u organización que presentó la candidatura deberá designar una persona suplente entre las posibles personas candidatas que estén incluidas en el censo correspondiente, debiendo hacer las comunicaciones oportunas a la Dirección General competente en materia de Calidad Agroalimentaria tan pronto como se produzca esta circunstancia. La duración del mandato de la nueva vocalía así elegida se limitará a lo que quede de duración del mandato de la vocalía sustituida.

14. Al Pleno del Consejo Regulador corresponden específicamente las funciones 1, 2, 3, 5, 6, 10, 16, 17, 18 y 19 a las que se refiere el artículo 8, así como la aprobación de las nuevas inscripciones de bodegas en los registros correspondientes.

Artículo 10. Condiciones de los vocales.

Las personas elegidas en la forma que determina el apartado 2, letras c), d) y e), del artículo anterior, deberán estar vinculadas a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos de Sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona, natural o jurídica, inscrita en varios Registros, no podrá tener en el Consejo representación doble, una en el sector productor y otra en el sector elaborador-comercializador, ni directamente ni a través de empresas o socios de la misma.

Artículo 11. La Presidencia.

1. Al titular de la Presidencia le corresponde:

a) Representar legalmente al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla de manera expresa en los casos que sean necesarios tanto en la Vicepresidencia como en la Secretaría General (Director/a General).

b) Presidir y coordinar el Consejo Regulador. Convocar y presidir los Plenos y adoptar todas las medidas necesarias tendentes al total cumplimiento de los acuerdos del Pleno.

2. La duración del mandato del titular de la Presidencia será de cuatro años. En la primera sesión plenaria que celebren las nuevas vocalías electas, el Consejo Regulador procederá a la elección del titular de la Presidencia y lo comunicará a la Consejería competente en materia de Agricultura para que esta lo designe.

3. Las sesiones del Consejo Regulador en que se decida la elección de nuevo titular de la Presidencia serán presididas por el titular de la Vicepresidencia o, en su ausencia, por el representante de la Consejería competente en materia de Agricultura que esta designe.

4. La persona titular de la Presidencia cesará:

a) Al expirar su mandato o en caso de renovación del Consejo Regulador.

b) A petición propia una vez aceptada su dimisión.

c) Por acuerdo del Pleno por al menos dos tercios de las vocalías, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente.

5. En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador, en el plazo de un mes, procederá a la elección de una persona titular de la Presidencia y lo comunicará a la Consejería competente en materia de Agricultura para su designación.

Artículo 12. Las Vicepresidencias.

1. La duración del mandato de las Vicepresidencias será la del periodo del mandato de las vocalías, salvo que se dé alguna de las circunstancias previstas en el apartado 3.

2. A la Vicepresidencia le corresponde:

a) Colaborar en las funciones de la persona titular de la Presidencia.

b) Ejercer las funciones que la persona titular de la Presidencia expresamente le delegue.

c) Sustituir, según el orden de prelación establecido, a la persona titular de la Presidencia en los casos de vacante, ausencia o enfermedad de este.

3. Las personas titulares de las Vicepresidencias cesarán:

a) Al expirar su mandato del Consejo Regulador.

b) A petición propia una vez aceptada su dimisión.

c) Por acuerdo del Pleno, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente.

d) Por la pérdida de la condición de vocalía.

Si por cualquier causa se produjese vacante de cualquiera de las tres personas titulares de la Vicepresidencia, se procederá a una nueva elección por el Pleno del Consejo Regulador. En este caso, el mandato sólo durará hasta que se produzca la siguiente renovación del Consejo Regulador.

Artículo 13. Reuniones del Consejo Regulador.

1. El Pleno del Consejo Regulador se reunirá cuando lo convoque la persona titular de la Presidencia, bien por propia

iniciativa o a petición de la mitad de las vocalías, siendo obligatorio celebrar sesión por lo menos una vez al trimestre.

2. Las Sesiones del Pleno del Consejo Regulador se convocarán con al menos cuatro días naturales de antelación, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión. En la misma sólo se podrán adoptar acuerdos relativos a los asuntos contenidos en el orden del día, salvo que se encuentren presentes todos sus miembros y sea declarada la urgencia del asunto por unanimidad. En caso de necesidad cuando así lo requiera el asunto, a juicio de la persona titular de la Presidencia, se citará a las vocalías por un medio escrito con veinticuatro horas de antelación como mínimo. En todo caso, el Pleno del Consejo Regulador quedará válidamente constituido cuando esté presente la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

3. El Pleno se constituirá válidamente en primera convocatoria cuando estén presentes la persona titular de la Presidencia y al menos la mitad de los titulares de las vocalías que componen el Consejo. No alcanzando el quórum establecido, el Consejo quedará constituido en segunda convocatoria transcurrida media hora de la citación en primera, cuando estén presentes la persona titular de la Presidencia, y al menos cuatro titulares de vocalías.

4. La persona titular de una vocalía que no pueda asistir a una sesión de Pleno del Consejo Regulador habrá de notificar dicha circunstancia a la persona titular de la Presidencia y a la vocalía suplente correspondiente para que le sustituya.

5. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de miembros presentes. No obstante, para la adopción de acuerdos que afecten exclusivamente al sector productor o al elaborador-comercializador se requerirá además contar con la aprobación del 50% de las vocalías del sector respectivo.

6. Para resolver cuestiones de trámite, de tipo técnico, o en aquellos casos que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión específica que estará formada por la persona titular de la Presidencia y al menos dos vocalías titulares una del sector productor y otra del sector elaborador-comercializador, designadas por el Pleno. Adicionalmente podrán integrarse personas expertas en la materia objeto de debate. En la Sesión en la que se acuerde la constitución de la Comisión Específica se acordarán también las actuaciones concretas que le competen y las funciones que ejercerá. Todas las actuaciones o propuestas de acuerdos que tome la Comisión Específica serán elevadas al Pleno del Consejo en la primera Sesión que celebre, para su conocimiento y, en su caso, aprobación.

7. Igualmente, y para el tratamiento de cuestiones que afecten exclusivamente a una de las Denominaciones de Origen gestionadas por el Consejo Regulador, el Pleno podrá aprobar la constitución de una Comisión Específica, acordando su configuración y funciones, en la que necesariamente habrá de integrarse una vocalía del Pleno representante de los intereses de la Denominación de Origen en cuestión. Todas las resoluciones que tome la Comisión Específica serán elevadas al Pleno del Consejo en la primera Sesión que celebre, para su conocimiento y, en su caso, aprobación.

8. Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por la Presidencia, la Vicepresidencia correspondiente y las vocalías designadas por el Pleno del Consejo, actuando como secretario el del Consejo Regulador. En la Sesión en la que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordarán también las misiones específicas que le competen y las funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que se celebre.

Artículo 14. Notificación de acuerdos.

1. Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador en el ámbito de sus competencias y afecten a una plurali-

dad de sujetos, así como aquellos que desarrollen lo establecido en el presente Reglamento se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo y remitidas a cada una de las personas inscritas o, en su caso, a las personas representantes debidamente acreditadas ante el Consejo Regulador. Dichos acuerdos y resoluciones tendrán plena validez desde el día de la publicación de la correspondiente circular.

2. El Consejo Regulador mantendrá un registro público con todas las circulares emitidas.

Artículo 15. Revisión de los acuerdos del Pleno.

Las decisiones que adopte el Consejo Regulador respecto a las funciones que supongan el ejercicio de potestades administrativas, en particular las enumeradas en el artículo 21.3 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y artículo 13.3 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, podrán ser objeto de impugnación en vía administrativa ante la Consejería competente en materia de agricultura.

Artículo 16. Personal del Consejo Regulador.

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario con arreglo a las plantillas que figurarán dotadas en el presupuesto propio del Consejo.

2. El Consejo tendrá un/a Director/a General, designado por el Pleno del Consejo a propuesta del titular de la Presidencia, del que dependerá directamente. El/la Directora/a General actuará a su vez como titular de la Secretaría General, encargado de realizar las siguientes funciones:

a) Preparar los trabajos del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos.

b) Asistir a las sesiones con voz, pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar acta de la sesión, y custodiar los libros y documentos del Consejo, así como expedir certificaciones de los acuerdos adoptados.

c) Todos los asuntos relativos a la organización del régimen interior tanto del personal como administrativo.

d) Las funciones que se le encomienden por el titular de la Presidencia relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

e) La representación del Consejo Regulador, en los casos en los que la misma le sea delegada por el titular de la presidencia.

f) Elaborar la Memoria del Consejo Regulador.

g) Emitir los certificados de origen a solicitud de las personas físicas o jurídicas inscritas, una vez recibidos los dictámenes del Órgano de Control y Certificación y verificada la información obrante en los Registros del Consejo Regulador.

3. Para las funciones técnicas y de gestión que tiene encomendadas, el Consejo contará con los servicios técnicos necesarios, los cuales actuarán bajo la supervisión del Director/a General del Consejo Regulador.

CAPÍTULO III

Registros

Artículo 17. Registros.

1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes registros:

a) De Viñas.

b) De Bodegas.

Estas podrán estar autorizadas para realizar las siguientes actividades:

- Elaboración.

- Almacenamiento.

- Envejecimiento y crianza.

- Embotelladoras o envasadoras.

c) De Industrias Paseras.

Adicionalmente el Consejo mantendrá un listado actualizado de los operadores autorizados para la realización de las siguientes actividades:

a) Imprentas autorizadas para la producción de precintas de garantía.

b) Industrias alimentarias para la utilización de productos protegidos.

c) Personas físicas o jurídicas que soliciten elaboraciones por encargo a bodegas inscritas (Elaboradores sin instalaciones propias).

2. Asimismo el Consejo Regulador tendrá un Inventario de Tabernas de titularidad o vinculadas a bodegas inscritas que tradicionalmente expendan vinos a granel procedentes de dichas bodegas, y que cuentan con la autorización del Consejo Regulador para dicho fin, así como un Inventario de Paseros, que son las construcciones agrícolas donde se realiza el asoleo de la uva para su transformación en pasas.

3. Todos los Registros del Consejo Regulador tendrán carácter público, sin perjuicio de lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal, y habrán de ser comunicados por parte del Consejo Regulador a la Consejería competente en materia de agricultura con la periodicidad que legalmente se establezca.

4. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que, de acuerdo con los informes del Órgano de Control, no se ajusten a los preceptos del correspondiente Pliego de Condiciones.

Artículo 18. Registro de Viñas.

1. En el Registro de Viñas se inscribirán todas aquellas explotaciones vitícolas situadas en la zona de producción, cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos o pasas protegidas.

2. En la inscripción figurará: el nombre del titular y la naturaleza de dicha titularidad; el nombre de la viña, pago y término municipal donde está situada, tipo de suelo, superficie en producción, variedad o variedades y cuantos datos sean necesarios para su clasificación y localización.

3. Con la instancia de inscripción se acompañará un plano o croquis detallado de las parcelas objeto de la misma y registro de inscripción en el organismo competente.

4. El Consejo Regulador llevará un registro específico para las viñas inscritas con doble aptitud, vino y pasa, donde se indicará anualmente el destino que se le dé a la producción.

5. Para la autorización de nuevas plantaciones, reinjertos y replantaciones en terrenos o viñedos situados en la Zona de Producción, la Consejería competente en materia de Agricultura podrá solicitar informe al Consejo Regulador, que determinará la posibilidad de inscripción en el registro correspondiente, en base al informe previo del Órgano de control y certificación, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 5 de la Ley 24/2003, de la Viña y del Vino.

Artículo 19. Registro de Bodegas.

1. En el Registro de Bodegas se inscribirán todas aquellas industrias de vinificación situadas en la Zona de producción en las que, previas las autorizaciones administrativas correspondientes, puedan realizar la actividad de elaborar, envejecer y criar, almacenar, embotellar o envasar, vino con derecho a ser protegido por las respectivas denominaciones de origen.

2. En la inscripción figurará: el nombre de la bodega, localidad y zona de emplazamiento, características, número y capacidad de los depósitos y maquinaria, sistema de autocontrol, y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega.

Artículo 20. Registro de Industrias paseras.

1. En el Registro de Industrias paseras se inscribirán todas aquellas industrias situadas en la Zona de producción en las que, previas las autorizaciones administrativas correspondientes, puedan realizar la actividad de seleccionar, manufacturar y comercializar pasas con derecho a ser protegidas por la correspondiente denominación de origen.

2. En la inscripción figurará: el nombre de la industria, localidad y zona de emplazamiento, características, maquinaria, Sistema de autocontrol, y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega.

Artículo 21. Vigencia de los Registros.

1. La inscripción en cualquiera de los Registros tendrá un periodo de vigencia de 5 años, al término de los cuales deberá ser renovada para un periodo de igual duración, previa petición de los interesados, en la forma que determine el Consejo Regulador.

2. Los inscritos deberán comunicar al Consejo Regulador cualquier variación sustancial que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando esta se produzca. El Órgano de control y certificación podrá efectuar las inspecciones necesarias para comprobar la veracidad de los datos registrales.

3. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente Reglamento y estar al día en el pago de las cuotas correspondientes.

CAPÍTULO IV

Derechos y obligaciones

Artículo 22. Derecho al uso de las Denominaciones de Origen.

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan inscritos en los Registros indicados sus viñedos o instalaciones, podrán producir uvas con destino a la elaboración de vinos o pasas amparados por las Denominaciones de Origen objeto de este Reglamento.

2. Sólo pueden aplicarse las Denominaciones de Origen a los vinos y pasas procedentes de bodegas inscritas e industrias paseras que han sido producidos conforme a las normas exigidas en sus respectivos Pliegos de Condiciones y que reúnan las características organolépticas y analíticas establecidas en los mismos.

3. El derecho al uso de las Denominaciones de Origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en el Registro correspondiente.

4. Por el mero hecho de la inscripción en los Registros correspondientes, las personas naturales o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicte el Consejo Regulador, así como a satisfacer las cuotas de pertenencia y otros derechos obligatorios que les correspondan, tanto de carácter general como los adicionales por prestación de servicios especiales.

5. Los vinos que se expidan directamente al mercado para el consumo podrán consignar en su documentación y etiquetado el nombre del término municipal del que procedan siempre que cumplan con los preceptos establecidos en el Pliego de Condiciones de la respectiva Denominación de Origen.

Artículo 23. Uso de los productos complementarios.

La entrada en las bodegas inscritas de los productos complementarios habrá de ser autorizada por el Consejo Regulador, que establecerá los procedimientos específicos de control para el uso de cada uno de ellos en la elaboración de los productos protegidos.

Artículo 24. Coexistencia con productos vínicos no protegidos.

El Consejo Regulador establecerá las condiciones mínimas del sistema a aplicar para garantizar la correcta separación de los productos protegidos de aquellos otros productos que no correspondan a las Denominaciones de Origen y que se encuentren en las instalaciones inscritas para su almacenamiento, elaboración, envasado y/o comercialización, de manera que estos queden perfectamente delimitados y se evite

cualquier tipo de adulteración, mixtificación o degradación de los productos protegidos.

Artículo 25. Nombres comerciales.

Las bodegas e Industrias paseras podrán utilizar para las partidas expedidas el nombre con el que figuran inscritos o, en sustitución de este, los nombres comerciales que tengan registrados como de su propiedad o autorizadas por sus propietarios, siempre que cumplan los siguientes requisitos:

a) Haber solicitado la anotación de dicho nombre comercial en el Registro correspondiente del Consejo, con los comprobantes que este exija, haciendo manifestación expresa de que se responsabiliza de cuanto concierne al uso de dicho nombre en productos amparados por las Denominaciones.

b) No ser utilizado más que por la firma solicitante.

c) Acreditar la inscripción del mismo en la Oficina Española de Patentes y Marcas, o en caso de ser extranjero, documento que a juicio del Consejo Regulador acredite su inscripción en el registro equivalente del país correspondiente.

Artículo 26. Etiquetado de los vinos.

1. El etiquetado de los vinos, tanto en lo que respecta a las menciones obligatorias como a las facultativas, habrá de ajustarse a lo establecido por el Reglamento (CE) 1234/2007, de 22 de octubre, y normas que lo desarrollen, así como por el resto de la legislación que en cada momento sea de aplicación. El etiquetado de las pasas se ajustará a lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, su normativa de desarrollo o norma que lo sustituya. Adicionalmente, el Consejo Regulador podrá acordar normas más específicas que regulen esta materia, las cuales deberán contar con la aprobación de la Consejería competente en materia de Agricultura.

2. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, estas deberán ser autorizadas y registradas en el Consejo Regulador, a los efectos que se relacionan en este Reglamento. Será denegada la autorización y registro de aquellas etiquetas que incumplan con los preceptos contenidos en este Reglamento o en la normativa más específica sobre etiquetado que desarrolle el Consejo Regulador, así como aquellas que por causas objetivas puedan dar lugar a confusión al consumidor. Podrá igualmente ser anulada una ya concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias de la bodega propietaria de la misma.

3. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los productos protegidos para el consumo, irán provistos de precintas de garantía o de sellos distintivos numerados expedidos por el Consejo Regulador o bien, en su caso, de etiquetas o contraetiquetas numeradas, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que el dispositivo utilizado no permita una segunda utilización.

Artículo 27. Documentación de expediciones.

Con independencia de la documentación de acompañamiento de carácter obligatorio a que hubiera lugar legalmente, toda expedición de mosto, vino o cualquier otro producto de la uva o subproducto de la vinificación que tenga origen o destino en las bodegas inscritas, deberá documentarse de acuerdo con los requisitos que en cada momento sean exigidos por el Consejo Regulador. Para la expedición o el visado de dicha documentación por parte del Consejo Regulador, la persona física o jurídica solicitante deberá justificar estar al día en los pagos de las cuotas de pertenencia y otros derechos obligatorios que le correspondan, tanto de carácter general como los adicionales por prestación de servicios especiales.

Artículo 28. Certificación de origen.

1. La precinta de origen o sello numerado, de carácter obligatorio cualquiera que sea el tipo de envase en el que expi-

dan al consumo los vinos protegidos, tienen el carácter de certificación de origen. De conformidad con la legislación vigente, idéntico efecto surte el sellado por el Consejo Regulador de la documentación de acompañamiento de las partidas expedidas o el sellado de dicha documentación por los propios operadores autorizados (autocertificación), en los casos previstos legalmente. Las bodegas e industrias paseras inscritas podrán además solicitar del Consejo Regulador la emisión de certificaciones de origen específicas para partidas concretas.

2. El Consejo Regulador propondrá a la Consejería competente en materia de Agricultura que autorice el sistema de autocertificación de origen previsto legalmente, siempre que la bodega o la industria pasera solicitante esté al día en el cumplimiento de todas sus obligaciones con el Consejo Regulador, incluidos los pagos de las cuotas de pertenencia y otros derechos obligatorios que le correspondan, tanto de carácter general como los adicionales por prestación de servicios especiales.

Artículo 29. Empresas auxiliares e Industrias alimentarias.

1. Al objeto de facilitar la aplicación de los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, el Consejo Regulador mantendrá un listado actualizado de los operadores autorizados para la realización de las siguientes actividades:

1.1. Imprentas Autorizadas para la producción de precintas de garantía. Son aquellas empresas de artes gráficas que, contando con la autorización del Consejo Regulador, imprimen contraetiquetas de productos protegidos en las que se inserta el logotipo y numeración que acreditan la protección de las Denominaciones de Origen, o bien precintas o sellos distintivos para los productos protegidos.

1.2. Envasadores Autorizados para envasar productos protegidos. Son aquellas empresas envasadoras que, sin estar inscritas en los registros del Consejo regulador cuentan con su autorización para el envasado de productos protegidos.

1.3. Industrias Alimentarias Autorizadas para utilizar productos protegidos. Son aquellas empresas que, contando con la autorización del Consejo Regulador, utilizan productos protegidos suministrados a granel por una bodega o industria pasera inscrita, para la elaboración de alimentos o bebidas, pudiéndolo hacer constar en el correspondiente etiquetado.

2. En el listado figurará: el nombre de la empresa, localidad y zona de emplazamiento, así como la naturaleza de su actividad principal.

3. Los operadores autorizados deberán acreditar ante el Consejo Regulador el cumplimiento de un Sistema de Gestión de la Calidad que cubra los procesos que en cada caso afecten al uso de los productos protegidos y al cumplimiento de lo establecido en el Pliego de Condiciones.

Artículo 30. Embotellado de productos protegidos.

1. El embotellado de productos protegidos deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas o en su defecto en las instalaciones debidamente autorizadas por el Consejo Regulador.

2. El Consejo Regulador llevará un registro de envases autorizados.

Artículo 31. Comercialización de vinos para su uso en la industria alimentaria.

1. La comercialización a granel de productos amparados sólo podrá llevarse a cabo para su uso como ingrediente en la industria alimentaria, y se realizará en envases debidamente provistos de los sellos o precintas de garantía en la forma que determine el Consejo Regulador.

2. Si fuese necesario realizar el trasvase de producto en el trayecto desde la bodega o industria pasera de origen a su destino, el Consejo Regulador dará las normas para efectuarlo, con objeto de que en todo caso quede garantizada la autenticidad del producto, levantando el acta correspondiente o diligencia en el certificado de origen que acompañará a la mercancía.

3. En ningún caso, podrán reexpedirse estos productos amparados a otras instalaciones distintas a las autorizadas por el Consejo Regulador, debiendo ser su destino final las industrias alimentarias debidamente autorizadas.

4. Para garantizar el adecuado uso de los productos amparados que se expidan a granel, el Consejo Regulador adoptará las medidas de control que estime pertinentes, viniendo las bodegas o industrias paseras expedidoras obligadas a satisfacer los derechos que por la prestación de estos servicios se establezcan. En el caso de las partidas a granel con destino fuera de la Unión Europea, las condiciones recogidas en los apartados 1, 2 y 3 deberán quedar recogidas en la correspondiente documentación comercial de la bodega o industria pasera expedidora.

Artículo 32. Declaraciones.

1. Con objeto de poder controlar la producción, la elaboración y las existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los productos protegidos, las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas, bodegas e industrias paseras inscritas vendrán obligadas a presentar las siguientes declaraciones:

a) Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Viñas presentarán, una vez terminada la recolección y en todo caso, dentro de las fechas establecidas por el Consejo Regulador en las Normas para la Campaña, declaración de la cosecha obtenida en cada una de las parcelas inscritas, indicando el destino de la uva y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si se producen distintos tipos de uvas, deberán declarar la cantidad obtenida de cada una de ellas.

b) Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Bodegas deberán declarar dentro de las fechas establecidas por el Consejo Regulador, la cantidad de mosto obtenido, en su actividad de elaboración, debiendo consignar el origen de la uva y del mosto. En tanto tengan existencias deberán declarar mensualmente los movimientos efectuados.

2. El resto de las actividades autorizadas implicarán para las bodegas e industrias paseras inscritas las siguientes declaraciones:

a) Dentro de los diez primeros días de cada mes, declaración de todas las entradas y salidas habidas en el mes anterior, indicando la procedencia de los vinos y productos complementarios adquiridos.

b) Declaración mensual de movimientos de entradas y salidas y existencias resultantes de precintas de Garantía de Origen y en su caso de contra-etiquetas de productos protegidos en las que se inserte el logotipo y numeración que acreditan la protección de las Denominaciones de Origen.

c) Antes de 31 de julio las altas y bajas habidas en el año en los depósitos, vasijas y maquinaria.

CAPÍTULO V

Financiación y régimen contable

Artículo 33. Financiación del Consejo Regulador.

1. La financiación de las obligaciones ordinarias del Consejo Regulador se efectuará con los siguientes recursos:

a) Las cuotas obligatorias de las personas físicas o jurídicas que pertenezcan al Consejo Regulador, por estar inscritas voluntariamente en alguno de sus Registros:

- Cuota anual por hectárea de viñedo inscrito.
- Cuota anual de Bodega inscrita.
- Cuota anual de Industria Pasera Inscrita.

b) La cantidad recaudada en concepto de derechos por prestación de servicios, que deben abonar exclusivamente las personas físicas o jurídicas que reciban dichos servicios. Se establecen a este efecto:

- Derechos por prestación de servicios relacionados con la gestión de las Denominaciones de Origen y el uso de las

mismas por los inscritos, relativos al coste de las precintas retiradas y otros documentos justificativos expedidos por el Consejo Regulador relacionados con el uso de las Denominaciones de Origen. Las tarifas correspondientes serán una cantidad fija por precinta o documento.

- Derechos por prestación de otros servicios.

c) Derechos por prestación de servicios de verificación de la conformidad con el Pliego de Condiciones para la certificación de los productos amparados, destinados a la financiación del Órgano de Control. Las tarifas de estos derechos se establecerán en función de la extensión del viñedo inscrito en el caso de los titulares inscritos en el registro a) del artículo 18.1, y en función de los días de auditoría requeridos, para los titulares inscritos en el resto de registros del Consejo Regulador. Dichas tarifas serán aprobadas anualmente por el Pleno, y corresponderán a los servicios siguientes:

- Auditoría previa para la inscripción del operador, destinada a comprobar que los viñedos o instalaciones cumplen los requisitos necesarios para su inscripción.

- Auditorías periódicas e inspecciones para revisar el cumplimiento del Pliego de Condiciones.

- Emisión de informes de certificación conforme a la norma UNE-EN 45011 o norma que la sustituya.

- Análisis, informes y otros servicios.

d) Los productos, rentas e incrementos de su patrimonio.

e) Las ayudas, subvenciones y transferencias que pudieran recibir de las Administraciones Públicas u otros entes públicos.

f) Las donaciones, herencias, legados o cualquier atribución de bienes a título gratuito realizados a su favor, una vez aceptadas por el órgano competente. Cualesquiera otros que les puedan ser atribuidos por Ley, en virtud de convenio o por cualquier otro procedimiento de conformidad con el ordenamiento jurídico.

g) Cualesquiera otros que les corresponda percibir.

El Pleno aprobará anualmente las bases para el establecimiento de las cuotas correspondientes a cada uno de los registros, así como el importe de los derechos por prestación de servicios correspondientes a las actividades habituales del Consejo Regulador a las personas físicas o jurídicas inscritas.

2. El impago de las cuotas obligatorias constituirá infracción grave en los términos establecidos en el artículo 45.2.e) de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y artículo 43.t') de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, pudiendo dar lugar a la pérdida temporal del uso de las Denominaciones de Origen.

3. Transcurrido el plazo voluntario de ingreso de las cuotas de pertenencia y los derechos por prestación de servicios, podrán exigirse por la vía de apremio, a través de la Consejería competente en materia de agraria.

Artículo 34. Régimen contable.

El Consejo Regulador llevará una contabilidad ordenada y adecuada a su actividad, que se regirá por los principios de veracidad, claridad, exactitud, responsabilidad y publicidad, estando sometida al control y a la fiscalización de la Cámara de Cuentas de Andalucía, así como de la Intervención General de la Junta de Andalucía.

CAPÍTULO VI

Sistema de control

Artículo 35. El Órgano de Control.

1. De conformidad con lo establecido en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y en la Ley 2/2011, de 25 de marzo, las labores del control y certificación las llevará a cabo el Consejo Regulador a través de un Órgano de Control de las denominaciones, autorizado por la Consejería competente en materia de Agricultura y cuya actuación se realizará de forma separada de la gestión de las Denominaciones de Origen.

2. La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización, será efectuada por el órgano de control propio que realizará tanto las funciones de control como las de certificación en el ámbito de las Denominaciones de Origen, para lo que deberá estar acreditado en el cumplimiento de la norma EN 45011, o norma que las sustituya, sobre requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto. No obstante la verificación del cumplimiento de los Pliegos de Condiciones podrá ser llevada a cabo de conformidad con el artículo 28.1.b) de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, hasta que se cumplan las condiciones de acreditación establecidas.

Artículo 36. Principios de Organización.

La actuación del órgano de control se desarrollará de manera separada de la gestión de las denominaciones de origen, sin ningún tipo de conflicto de intereses y con financiación propia para el desarrollo de sus tareas, quedando claramente diferenciado en el organigrama del Consejo Regulador, y ejerciendo sus funciones con independencia de los órganos de gobierno, si bien podrá ser auxiliado por el personal administrativo del Consejo Regulador, siempre de manera imparcial, objetiva y con sigilo profesional.

Artículo 37. Composición.

El órgano de control contará con la figura de un Director de Certificación, y con los veedores necesarios, designados por el Consejo Regulador y habilitados por la Consejería competente en materia agraria, así como un Comité Consultivo, que actuará velando por la independencia e imparcialidad en las decisiones de certificación.

Artículo 38. Funciones.

1. Corresponde al Órgano de Control:

a) Verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización, tanto durante la producción, la elaboración del vino o las pasas como en el momento del envasado o después de esta operación.

b) Emisión de informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción de los operadores en los registros, como resultado de la auditoría previa.

c) Certificación de los operadores, llevando a cabo la evaluación de la conformidad de tercera parte, siendo el responsable del funcionamiento del sistema de certificación.

d) Comunicar a la Consejería competente en materia de agricultura cualquier infracción o sospecha de infracción que se detecte en el desarrollo de sus funciones de control.

2. El órgano de control, siempre que sea de conformidad con la legislación vigente, podrá extender su actividad de control a otras denominaciones de calidad diferenciada, actuando en estos casos como organismo independiente de control. Para ello, el Consejo Regulador deberá, previo acuerdo del Pleno, solicitar la conformidad de la Consejería competente en materia agraria, que evaluará si dicha actividad es compatible con la naturaleza y fines del Consejo Regulador, todo ello sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos legales exigidos para obtener su autorización como entidad de certificación.

Artículo 39. Director de Certificación.

Corresponde al Director de Certificación la emisión de informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción de los operadores en los registros, así como la certificación de éstos conforme a la norma UNE-EN 45011, o norma que la sustituya, llevando a cabo la evaluación de la conformidad de tercera parte, siendo el responsable del funcionamiento del sistema de certificación.

Artículo 40. Los Veedores.

Los veedores tendrán atribuciones inspectoras sobre los operadores inscritos en los correspondientes registros del Con-

sejo Regulador y sobre los productos amparados por las Denominaciones de Origen, teniendo a estos efectos las mismas atribuciones que los inspectores de las Administraciones Públicas, a excepción de las propias de los agentes de la autoridad.

Artículo 41. El Comité Consultivo.

Se constituirá un Comité Consultivo encargado de velar por el buen funcionamiento del sistema de certificación, asegurando la adecuada imparcialidad en la evaluación de la conformidad, con la participación de todos los intereses implicados. Su composición y funcionamiento se definirá en el Manual de Calidad y procedimientos del órgano de control del Consejo Regulador.

Artículo 42. Evaluación de la Administración.

1. La Consejería competente en materia agraria, en el ejercicio de sus funciones de tutela sobre el Consejo Regulador, llevará a cabo la evaluación de la sistemática de calidad implantada por el Órgano de Control, y en todo caso podrá efectuar aquellos controles que considere convenientes, tanto a los operadores inscritos como al Órgano de Control.

2. Los controles realizados por el Órgano de Control lo serán sin perjuicio de los que pudiera realizar la Consejería competente en materia agraria.

Artículo 43. Elección del sistema de control.

1. La elección del sistema de control, así como los cambios en el sistema de control elegido, se realizarán mediante acuerdo del Pleno.

2. El sistema de control elegido se comunicará a la Consejería competente en materia agraria, con objeto de su aprobación si procede.

3. La Consejería competente en materia agraria establecerá el mecanismo adecuado para dar publicidad al sistema de control elegido.

Artículo 44. Descalificaciones.

1. No tendrán derecho a la protección los productos, la uva, el mosto, el vino o las pasas amparados que por cualquier causa presenten defectos, alteraciones sensibles o en cuya producción se hayan incumplido los preceptos del Pliego de Condiciones o los preceptos de elaboración señalados por la legislación vigente, lo que llevará consigo la pérdida del uso de la Denominación de Origen o de la posibilidad de uso de la misma en caso de productos no definitivamente elaborados. Asimismo se considerará sin derecho a protección cualquier producto obtenido por mezcla con otro previamente descalificado.

2. La descalificación de los productos podrá ser realizada en cualquier fase de producción, elaboración, crianza/envejecimiento o comercialización. Los productos descalificados deberán permanecer en envases independientes y debidamente rotulados.

3. Se podrá anular la descalificación de un producto, una vez desaparecidas las circunstancias que la motivaron.

Artículo 45. Comité de Cata.

1. Se establecerá un Comité de Cata de los vinos y pasas, formado por expertos independientes, que tendrá como cometido informar sobre la calidad de los vinos y pasas que sean destinados al mercado tanto nacional como extranjero, pudiendo contar este Comité con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

2. El Órgano de Control, a la vista de los informes del Comité, resolverá lo que proceda en el ejercicio de sus funciones de evaluación de la conformidad. Las decisiones del Órgano de Control podrán ser objeto de reclamación por parte de los interesados, dentro de los diez días siguientes a la notificación, pudiendo en este plazo examinar las actuaciones y alegar cuanto a su derecho convenga.

CAPÍTULO VII

Régimen sancionador

Artículo 46. Régimen Sancionador.

Las obligaciones de las personas interesadas, las facultades de los inspectores o inspectoras, y todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se atenderán a lo dispuesto en la Ley 10/2007, de la Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, en la Ley 2/2011, de 25 de marzo, en los preceptos básicos de la Ley 24/2003, de la Viña y del Vino, en la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común, en el Real Decreto 1398/93, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del Procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora y en este Reglamento.

Artículo 47. Infracciones y sanciones.

Las infracciones de las Denominaciones de Origen y su clasificación son las tipificadas en el Capítulo II del Título III de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, específicamente en sus artículos 44, 45 y 46 y Capítulo II del Título VI de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, específicamente en sus artículos 42, 43 y 44 y se sancionarán y graduarán según lo dispuesto en el régimen jurídico allí establecido.

Artículo 48. Actuaciones de Control y Vigilancia.

El personal habilitado como veedor del Órgano de Control y Certificación realizará las funciones de inspección y control señaladas en el artículo 40 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y artículo 27.1, letra b, de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

Artículo 49. Expedientes sancionadores.

1. Corresponde a la Consejería competente en materia de agricultura la titularidad de la potestad sancionadora por las infracciones tipificadas en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y Ley 2/2011, de 25 de marzo.

2. Por parte de la Consejería competente en materia de Agricultura se mantendrá informado al Consejo Regulador de las incoaciones de los procedimientos sancionadores y de la imposición de las sanciones, si procede, que afecten a las personas titulares inscritas en los registros de los Consejos Reguladores.

3. Cuando llegue a conocimiento del Consejo Regulador cualquier presunto incumplimiento de la normativa vitivinícola, incluido este Reglamento, deberá denunciarlo ante el órgano competente de la Consejería competente en materia de Agricultura de la Junta de Andalucía.

4. En los casos en que la presunta infracción concierna al uso indebido de las Denominaciones de Origen y ello implique una falsa indicación de procedencia, o cause perjuicio o desprestigio, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas que pueda adoptar la autoridad competente al respecto, podrá acudir a los Tribunales, ejerciendo las acciones civiles y penales que procedan.

Artículo 50. Falta de presentación de declaraciones.

1. El incumplimiento de las prescripciones contenidas en el artículo 32 llevará aparejada, en tanto no se subsane, la imposibilidad de obtener certificaciones de origen o de producto, precintas, sellado de facturas, pases de bodega a bodega y cuanta documentación se expida por el Consejo Regulador. Estas imposibilidades a que se alude quedarán automáticamente sin efecto una vez presentadas las declaraciones correspondientes, con independencia de las acciones o actuaciones a que hubiera lugar.

2. Las declaraciones a que se refiere el citado artículo 32 tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.

Artículo 51. Pérdida del uso de las Denominaciones de Origen.

En cumplimiento del artículo 48 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y artículo 46 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, aquellas personas físicas o jurídicas inscritas que incumplan de forma grave o muy grave los preceptos de este Reglamento, podrá acordarse, como sanción accesoria, la suspensión temporal del derecho de uso de la denominación o marca, por un plazo máximo de tres años o de cinco años, o su baja definitiva en los Registros. La suspensión temporal del derecho de uso de la denominación o marca supone la suspensión del derecho de utilizar etiquetas y otros documentos de la denominación. La baja definitiva en los registros del Consejo Regulador implica la exclusión de los infractores y, como consecuencia, la pérdida de sus derechos inherentes a la denominación o marca.

ANEXO II

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «MÁLAGA»

A) NOMBRE PROTEGIDO

- Denominación de Origen Protegida (DOP): «Málaga».
- Término tradicional equivalente: «Denominación de Origen»; protegida inicialmente en el año 1932, en virtud del Estatuto del Vino.

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categorías de productos vitícolas: vino, vino de licor, vino de uvas sobremaduradas y vino de uvas pasificadas.

Según el procedimiento de elaboración seguido, los tipos de vinos amparados por la Denominación de Origen «Málaga» se clasifican en tres grupos:

1. Vinos de licor o encabezados, que son aquellos en cuya elaboración se ha adicionado alcohol vínico, y que en función del contenido final en azúcares pueden denominarse: secos o semisecos, dulces o semidulces; y entre los que se encuentran los «vinos dulces naturales».

2. Vinos dulces elaborados sin ningún aumento artificial del grado alcohólico natural, siendo el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación y los azúcares residuales también naturales, que pueden ser vinos de uva sobremadurada, entre los que se encuentran los «vinos naturalmente dulces», o vinos de uva pasificada.

3. Vino seco, no encabezado, cuyo grado alcohólico adquirido se obtiene exclusivamente por fermentación natural, sin ningún aumento artificial de su graduación.

B.1. Características analíticas principales.

Las características físico-químicas de los tipos generales de vinos amparados por la Denominación de Origen Málaga son las siguientes:

Categoría de vino	Menciones Facultativas Aplicables ⁽¹⁾	Grado alcohólico (% vol.)		Azúcares Reductores (g/l)
		Total	Adquirido	
De licor	Seco ⁽²⁾	≥ 15	15-22	< 45
	Dulce ⁽³⁾	≥ 17,5	15-22	≥ 45
De uvas sobremaduradas	Dulce	≥ 16	≥ 12	≥ 45
	Naturalmente Dulce ⁽⁴⁾	≥ 17	≥ 13	≥ 80
De uvas pasificadas	Dulce	≥ 18	≥ 10	>140
Vino seco		≥ 15	≥ 15	< 4

(1) Menciones facultativas relacionadas con el contenido en azúcares, pudiendo figurar en una línea distinta al tipo de vino, siendo válido cualquier idioma de la Unión Europea.

(2) El vino de licor «seco», si el contenido de azúcares es superior a 12 g/l, alternativamente podrá denominarse «semiseco».

(3) El vino de licor «dulce», si el contenido de azúcares es inferior o igual a 140 g/l, alternativamente podrá denominarse «semidulce».

(4) Para el uso de la mención «Naturalmente Dulce» deberá cumplirse además lo establecido en el apartado C.6.

B.2. Características organolépticas principales.

- Vino de licor 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.

- Vino de licor 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 reúne las condiciones adicionales exigidas puede identificarse con la mención específica «Vino Dulce Natural».

- Vino de uvas sobremaduradas: límpido, brillante, de amarillo pálido a dorado; fresco, complejo, aromático y de finura característica en nariz; en boca destaca 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».

- Vino de uvas pasificadas: límpido, 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 para su elaboración; en boca destaca su concentración, equilibrio ácido-dulce, gran untuosidad, retrogusto aromático y persistencia.

- Vino seco: De color amarillo a ámbar según vejez, de aroma penetrante, potente, redondo y seco en boca.

B.3. Características adicionales exigidas según las menciones tradicionales.

Las características básicas anteriormente descritas, se ven complementadas en función de las distintas variantes de elaboración posibles, tradicionales de la DO «Málaga», de acuerdo a lo establecido para sus menciones específicas y términos tradicionales típicos, según se detalla a continuación.

B.3.1. Términos tradicionales relativos a los vinos dulces básicos.

- «Dulce Natural»: Vino de licor dulce elaborado según lo dispuesto en el apartado C.2., en el que se aprecian aromas característicos de las variedades «Pero Ximén» y/o «Moscatel», con aromas de origen fermentativo y matices propios de los vinos encabezados.

- «Maestro»: Vino dulce natural, con una riqueza alcohólica de 15-16% vol., y más de 100 g/l de azúcares reductores residuales como consecuencia de una fermentación muy incompleta. Con aromas derivados de las variedades «Pero Ximén» y/o «Moscatel», y matices fermentativos característicos debidos a que el encabezado hasta 8% vol. se realiza antes de iniciarse la fermentación, lo que da lugar a una fermentación muy lenta que se paraliza al alcanzar el grado alcohólico adquirido correspondiente. Elaborado según lo establecido en el apartado C.2.

- «Tierno»: Vino de licor dulce elaborado conforme a lo establecido en el apartado C.2., en el que se expresan los aromas típicos de los mostos de las uvas «Pero Ximén» y/o «Moscatel» cuando han sido sometidas a asoleo prolongado, presentando notas que recuerdan a las uvas pasas, pudiendo ir acompañadas en su caso de sutiles notas de origen fermentativo, en función del desarrollo espontáneo de la fermentación antes del encabezado.

- «Naturalmente Dulce»: Vino de uvas sobremaduradas, elaborado según lo establecido en el apartado C.6., límpido,

brillante, de color amarillo pálido a dorado; complejo y aromático en nariz, fresco; en boca destaca su equilibrio ácido-dulce, resultando frescos, untuosos y persistentes.

B.3.2. Otras menciones y términos tradicionales.

- «Pálido»: Vino dulce de color amarillo pajizo a dorado pálido, que destaca por sus aromas primarios o varietales de «Moscatel» y/o «Pero Ximén», muy poco o nada evolucionado al no ser sometido a envejecimiento, ni tampoco a adición de arrope.

- «Pajarete»: Vino de licor, pudiendo ser en su caso vino dulce natural; su entrada en boca es dulce o semidulce, siendo su contenido de azúcares de 45 a 140 g/l, de color dorado a ámbar oscuro, con la evolución propia del envejecimiento, sin adición de arrope, elaborado de conformidad con lo establecido en el apartado C.3.1.

- Otros términos tradicionales aplicables a los vinos de licor que reúnen determinadas características en cuanto a contenido de azúcares y color, y según su envejecimiento y adición de arrope o pantomima, de conformidad con lo establecido en el apartado C.3.1.

- Menciones tradicionales relativas al color, y en función de la adición de arrope, aplicables a los vinos de licor sometidos a envejecimiento, de conformidad con lo establecido en el apartado C.3.2.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

Definiciones específicas:

- Zona de producción: ámbito geográfico definido en el punto D, en el que se encuentran los viñedos inscritos de los que procede la uva para la elaboración de los vinos.

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

- Área de producción: Parte de la zona de producción que se caracteriza por un medio geográfico con determinada homogeneidad.

- Asoleo: práctica ancestral de sobremaduración de las uvas por exposición directa al sol de los racimos tendidos al aire libre que, dadas las condiciones naturales de la zona delimitada, propicia una deshidratación parcial, manteniendo en todo caso la integridad de las bayas, que en estas condiciones naturales se sobremaduran sin sufrir podredumbres. Se realizan dos tipos básicos, en función de la intensidad de sobremaduración requerida y características finales perseguidas: 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.

- Encabezado: adición de alcohol de origen vinico realizada para obtener los vinos de licor.

C.1. Condiciones generales.

La zona de elaboración coincidirá con la zona de producción.

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 superior a 70 litros de vino por cada 100 kilos de vendimia.

La elaboración y características de cada vino deberán ajustarse tanto a las condiciones y exigencias relativas a su tipo general, como a aquellas particulares relativas al término o términos tradicionales con los que se corresponda en su caso, u otras menciones facultativas que lo definan.

C.2. Elaboración de vinos de licor.

Para la elaboración de los vinos de licor se lleva a cabo la práctica tradicional de encabezado, alcanzando una graduación alcohólica volumétrica adquirida no inferior a 15% vol. ni superior a 22% vol., siendo su grado alcohólico volumétrico total no inferior a 17,5% vol., excepto en los vinos de licor secos en los

que podrá ser como mínimo de 15% vol. En todo caso, los vinos de licor solo podrán ser elaborados a partir de vinos con una graduación alcohólica natural inicial de al menos 12% vol.

Los vinos de licor dulces se elaboran a partir de mostos de uvas bien maduras, o asoleadas para lograr mostos con la riqueza natural exigida, pudiendo alcanzar un máximo de hasta 28 °Bé, y empleando únicamente mostos de yema, cuya fermentación es muy lenta e incompleta.

Las prácticas tradicionales de manejo de la uva y el encabezado permiten la obtención de los siguientes tres tipos básicos de vinos de licor dulces:

- Vino Dulce Natural: obtenido de mostos procedentes de las variedades «Pero Ximén» y/o «Moscatel», con una riqueza natural inicial mínima de azúcares de 212 gramos por litro, y con un grado alcohólico natural no inferior a 7% vol. procedente de la fermentación de dichos mostos, siendo sometido a encabezado hasta situarlo en el rango correspondiente de grado alcohólico.

- Vino Maestro: vino dulce natural obtenido de mostos procedentes de las variedades «Pero Ximén» y/o «Moscatel», procedente de una fermentación muy incompleta, porque antes de que comience se encabeza el mosto con un 8% de alcohol de vino. Con este método, la fermentación es muy lenta y se paraliza cuando la riqueza alcohólica es de 15-16% vol., quedando más de 100 g/l de azúcares sin fermentar.

- Vino Tierno: obtenido de mostos procedentes de las variedades «Pero Ximén» y/o «Moscatel», a partir de uva largamente asoleada, que da lugar a un mosto con un contenido en azúcares superior a 350 g/l, que a lo sumo es capaz de iniciar espontáneamente una ligera fermentación, llevándolo en todo caso mediante encabezado al grado adquirido establecido para los vinos de licor.

Asimismo, en la elaboración de los vinos de licor, excepto en el caso de los tres tipos básicos mencionados (Vino Dulce Natural, Maestro y Tierno), podrán utilizarse en general los siguientes productos:

a) Vino seco y mosto de uva concentrado de las variedades «Doradilla», «Lairén» y «Rome», siempre que en su conjunto no representen más del 30% del total del producto final.

b) Mosto de uva, mosto de uva apagado con alcohol, mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado rectificado, mosto parcialmente fermentado de uva sobremadura en la planta o asoleada.

c) Mosto de uva pasificada al que se le ha añadido alcohol neutro de origen vitícola para impedir la fermentación. Cuando este producto es procedente de la variedad «Pero Ximén», puede ser originario de la región «Montilla-Moriles», conforme a lo dispuesto en el Anexo III del Reglamento (CE) 606/2009, de la Comisión, de 10 de julio de 2009.

d) «Arrope» y «Pantomima»: Es el mosto de uva concentrado a un tercio del volumen inicial, obtenido por aplicación directa de calor, mediante la acción del fuego directo o al «baño María», y que se emplea para dar los tonos de color característicos de los vinos «Málaga» de licor. Si el «arrope», a su vez, se concentra hasta el 50% de su volumen, se denomina «pantomima».

e) «Vino borracho»: Es la mezcla a partes iguales de vino y de alcohol vinico utilizado para encabezar; el vino que interviene en el vino borracho debe ser del mismo tipo que el vino a encabezar.

Los vinos de licor, además de obtenerse mediante las prácticas y o procedimientos anteriormente descritos, con carácter general pueden resultar del ensamblaje de los vinos definidos, por lo que son tradicionalmente conocidos como vinos «igualados o de mezcla», pudiendo resultar secos (o semisecos), o bien dulces (o semidulces), según las menciones indicadas en el apartado B.1.

En todo caso, en los vinos de licor dulces no básicos interverán mayoritariamente en su composición (en una proporción superior al 50%) los vinos dulces básicos Maestro, Tierno,

Vino Dulce Natural o Vino Naturalmente Dulce, debiendo asimismo contener al menos un 4% vol. de alcohol adquirido natural de fermentación.

C.3. Restricciones relativas a menciones tradicionales en vinos de licor.

C.3.1. Términos tradicionales relativos al tipo o estilo de vino.

Para el empleo de los siguientes términos tradicionales como mención facultativa en los vinos de licor se exige que reúnan las características indicadas en cuanto al envejecimiento, empleo de arroje o pantomima, azúcares y color:

Término tradicional	Arroje/pantomima	Envejecimiento	Azúcares (g/l)	Color
«Dry Pale» o «Pale Dry»	Sin adición	Opcional	< 45	Amarillo pálido a dorado
«Pale Cream»	Sin adición	Opcional	45 - 100	Amarillo pálido a dorado
«Pajarete»	Sin adición	Mínimo de 2 años	45 - 140	Dorado a ámbar oscuro
«Dulce Crema» o «Cream»	Con adición	Mínimo de 2 años	75 - 125	Ámbar a caoba
«Sweet»	Opcional	Obligatorio	> 140 g/l	Ámbar a negro

C.3.2. Menciones relativas al color.

En los vinos de licor sometidos a envejecimiento, y según el porcentaje de arroje utilizado en su elaboración, para la utilización de las siguientes menciones facultativas sobre el color se exige el cumplimiento de las condiciones indicadas:

Término tradicional	% Arroje	Color
«Dorado» o «Golden»	0%	Dorado a ámbar
«Rojo dorado» o «Rot gold»	≤ 5%	Ámbar a ámbar oscuro, con reflejos rojizo-dorados
«Oscuro o Brown»	5-10%	Desde ámbar oscuro al caoba oscuro
«Color»	10-15%	De caoba oscuro al ébano
«Negro o Dunkel»	≥ 15%	Desde ébano al negro

C.4. Denominación de los vinos según la variedad empleada.

Los vinos protegidos podrán denominarse atendiendo a la variedad preferente empleada:

- «Pero Ximén», «Pedro Jiménez», «Pedro Ximénez» o «PX»: Son los vinos que proceden exclusivamente de la variedad de uva «Pero Ximén», que les da el nombre.
- «Moscatel»: Son los vinos que proceden exclusivamente de la variedad de uva que les da el nombre.

C.5. Denominación de los vinos según el mosto empleado.

- «Lágrima»: Término tradicional que se refiere al vino en cuya elaboración sólo se ha empleado el mosto que sin presión mecánica alguna, una vez pisada la uva, fluye de ella, es decir, obtenido por sangrado sin intervención de ningún medio mecánico que favorezca su extracción por aumento de presión o provoque la rotura de hollejos por fricción. Si se somete a un envejecimiento superior a 2 años se podrá denominar «Lacrimae Christi».

- «Vendimia Asoleada»: Mención que designa el vino en cuya composición intervienen los mostos obtenidos íntegramente a partir de uvas sometidas a asoleo, exclusivamente de las variedades «Moscatel» y/o «Pero Ximén».

C.6. Elaboración del Vino Naturalmente Dulce.

La elaboración de este vino se realizará a partir de uva sobremadurada, exclusivamente de las variedades preferentes «Pero Ximén» y/o «Moscatel», y a partir de mostos con una riqueza natural inicial superior a 300 g/l de azúcares, sin ningún aumento artificial de su graduación y con el alcohol procedente en su totalidad de fermentación. El grado alcohólico volumétrico adquirido será como mínimo de 13%.

C.7. Envejecimiento y crianza.

1. La zona de envejecimiento y crianza de los vinos protegidos por las Denominaciones de Origen «Málaga» coincidirá con la zona de producción delimitada en el Apartado D.

2. El envejecimiento o crianza de los vinos se efectuará por el sistema estático de «añadas» o por el sistema dinámico de «criaderas y soleras», exclusivamente en vasijas de madera de roble debidamente envinadas y de una capacidad máxima de 1.000 litros, sin perjuicio de lo establecido en el apartado H.3.

3. Con carácter general todos los vinos de licor «Málaga», a excepción de aquellos con la mención «Pálido», se someterán a envejecimiento por un periodo medio no inferior a seis meses de duración.

4. En función de la duración del periodo de envejecimiento podrán utilizarse los siguientes términos tradicionales:

- «Noble»: mínimo de 2 años, e inferior a 3 años.
- «Añejo»: mínimo de 3 años, e inferior a 5 años.
- «Trasañejo»: superior a 5 años.

D) ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Málaga» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de:

Málaga, Alameda, Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Alhaurín de la Torre, Almáchar, Almargen, Almogía, Álora, Antequera, Árchez, Archidona, Arenas, Arriate, Atajate, Benadalid, Benamargosa, Benamejí, Benamocarra, Benarrabá, El Borge, Campillos, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Cártama, Casabermeja, Casares, Colmenar, Comares, Cómpeta, Cortes de la Frontera, Cuevas Bajas, Cuevas del Becerro, Cuevas de San Marcos, Cútar, Estepona, Frigiliana, Fuentepiedra, Gaucín, Humilladero, Iznate, Macharaviaya, Manilva, Moclinejo, Molina, Nerja, Palenciana, Periana, Pizarra, Rincón de la Victoria, Riogordo, Ronda, Salares, Sayalonga, Sedella, Sierra de Yeguas, Torremolinos, Torrox, Totalán, Vélez-Málaga, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva de Tapia, Villanueva del Trabuco y La Viñuela.

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, El Borge, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Colmenar, 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, Almogía, Álora, Cártama, Casabermeja, Málaga, Pizarra y Torremolinos.

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

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

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

La producción máxima por hectárea será de 12.000 kg. La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado no podrá ser utilizada en la elaboración de los vinos protegidos.

F) VARIEDADES DE UVA

La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas de las variedades «Pero Ximén» (Pedro Ximénez), «Moscatel de

Málaga» (Moscatel de Alejandría), «Moscatel Morisco» (Moscatel de grano menudo), Lairén, Doradilla y Rome, de las que se consideran preferentes «Pero Ximén» y las «Moscateles».

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

La relación causal existente entre la calidad y las características típicas de los vinos de la DOP «Málaga», cuyos factores fundamentales se describen a continuación, fue reconocida oficialmente desde el año 1932, en virtud del Estatuto del Vino, mediante el cual le fue otorgada la protección siendo una de las denominaciones de origen pioneras en Europa.

G.1. Factores Humanos.

El cultivo de la vid y la elaboración de vinos están vinculados a la historia socioeconómica de la provincia de Málaga desde la colonización de sus costas por los fenicios en el siglo IX a. C. La viña y el vino han sido vertebradores culturales y económicos de los diferentes pueblos que se han establecido en el territorio de lo que hoy es la provincia de Málaga. Las culturas fenicia, romana, bizantina, visigoda, musulmana y cristiana mantuvieron el cultivo de la viña y la producción de vino como cultivo y producto estratégicos de sus economías. El saber hacer de los vitivinicultores de la DO «Málaga» es heredero de una tradición muy antigua que ha evolucionado hasta nuestros días, pero manteniendo sus señas de identidad en los distintos tipos de vinos protegidos. Las ancestrales prácticas de asoleo de la uva, y la maestría en el cultivo de la vid y en los estilos de elaboración, ensamblaje y envejecimiento de vinos perviven en la actualidad.

Existen numerosas referencias históricas que acreditan la importancia de la viña y del vino en la provincia de Málaga, conocido en la época musulmana como «xarab al malaquí» y celebrado por numerosos poetas y escritores a lo largo de la historia. 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. Con el transcurso del tiempo el mercado del vino adquirió una gran importancia, exportándose grandes cantidades de vino desde el puerto de Málaga. En el año 1776 se crea el Montepío de Socorro Viñeros y Cosecheros de Málaga para proteger a los productores ante las contingencias del mercado. En 1792 se publica la importante obra «Disertación en recomendación y defensa del famoso vino malagueño Pedro Ximén y modo de formarlo», de Cecilio García de la Leña, que ya define gran parte de los fundamentos de elaboración cuya esencia está hoy vigente en la actual DO «Málaga».

En el siglo XVIII y principalmente XIX, los vinos elaborados en Málaga sufrieron dos importantes tensiones, la filoxera, que entra precisamente en España por Málaga en 1874, y las numerosas imitaciones consecuencia del prestigio conseguido por sus vinos. Precisamente para evitar falsificaciones y velar por los intereses generales del comercio de vinos, 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. El 13 de septiembre de 1932 se publica en la Gaceta de Madrid el Estatuto del Vino, que en su artículo 34 otorgó la protección como Denominación de Origen de vinos al nombre geográfico «Málaga», constituyéndose en 1933 el Consejo Regulador, cuyo primer reglamento fue aprobado en el año 1935, y publicado tras la Guerra Civil, en 1937, en el Boletín Oficial del Estado.

Por otro lado, la ruptura que supuso la filoxera y la desigual respuesta que pudo darse a dicha situación en el territorio, trajo como consecuencia la fragmentación de la superficie dedicada al viñedo que ocupaba 110.000 ha y que estaba implantada en todos los municipios de la provincia de Málaga. La actualidad 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, viéndose también afectada la diversidad varietal en los viñedos.

G.2. Factores Naturales.

La provincia de Málaga se compone de varias zonas diferenciadas. No obstante todo el territorio se caracteriza en general por ser montañoso y estar articulado por numerosas sierras que son las estribaciones del macizo montañoso de Sierra Nevada. Las parcelas vitícolas están situadas en cotas que van desde el nivel del mar hasta los 1.000 metros, lo que propicia numerosos microclimas. El clima de la zona de producción se encuadra en el tipo Mediterráneo, caracterizado por la suavidad térmica invernal, una época estival seca y escasos días de precipitación, con numerosas horas de insolación propias de su latitud en el punto más meridional de la ribera mediterránea europea, lo que determina su elevado potencial cualitativo para la maduración y sobremaduración de la uva, a la vez que el tamponamiento de las temperaturas por la situación estratégica a la entrada del atlántico, por la topografía montañosa y la proximidad al mar, factores que gracias al saber hacer de los viticultores origina una finura y conservación de aromas varietales característicos, entre los que se ha destacado por su fama secular el obtenido de la uva moscatel de Málaga.

La Axarquía y los Montes se caracterizan por tener suelos pizarrosos, poco profundos, orografía abrupta, fuertes pendientes y diversas orientaciones. Su proximidad al mar Mediterráneo propicia temperaturas estivales suaves, con un régimen de precipitaciones entre 300 y 700 mm, que en las zonas más secas es ideal para la práctica tradicional del asoleo de la uva. En los Montes la diferencia de temperaturas entre el día y la noche es significativa durante el periodo de maduración de la uva. La Serranía de Ronda se caracteriza por tener suelos con sustrato calizo y pendientes medias, con alta pluviometría anual, veranos secos y calurosos, altitudes de 600 a 1.000 metros, con mayores diferencias de temperatura entre el día y la noche. Los suelos de la zona de Manilva son albarizos, de alto contenido en caliza, de pendiente suave. Su proximidad al Atlántico le confiere un subclima más húmedo y fresco. La zona Norte, ubicada en la altiplanicie de Antequera, a partir de 400 metros de altitud, tiene suelos pardo-calizos, profundos, y en general pendientes bajas. Al ser una zona situada en el interior de la provincia su clima es más continental, con temperaturas más extremas en verano e invierno.

La tipología de vinos de Málaga ha sido históricamente amplia y compleja como consecuencia de la antigüedad de la misma y su tradición exportadora, la maestría de los viticultores y bodegueros, los pueblos que la configuran, las variedades autóctonas, y la naturaleza de la zona de producción, compuesta tradicionalmente por la totalidad de los municipios que hoy en día constituyen la provincia de Málaga y algunos limitrofes, suministradores tradicionales de los productos vitícolas a la ciudad de Málaga que a través de su puerto se convirtió en centro estratégico de comercio internacional de vinos.

H) REQUISITOS APLICABLES POR EL CONSEJO REGULADOR

En virtud de la legislación española, corresponde al Consejo Regulador como organismo encargado de la defensa y la gestión de la denominación, la aplicación de los requisitos siguientes, de acuerdo con criterios objetivos, no discriminatorios y compatibles con la normativa comunitaria:

H.1. Registros de la Denominación de Origen.

Para la elaboración de los vinos protegidos, así como para la producción de uva con destino a la elaboración de los mismos, es requisito imprescindible la inscripción de los viticultores y bodegueros en los registros correspondientes del Consejo Regulador, reglamentariamente establecidos.

H.2. Prácticas de cultivo.

La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos la uva sana. La graduación alcohólica natural mínima de los productos aptos será de 12% vol.

La práctica del riego de viñedo en la zona de producción amparada por la Denominación de Origen se regulará de conformidad con lo establecido en el artículo 9 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino, y en el artículo 21.d) de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de la Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía. La autorización anual de la forma y condiciones de aplicación de esta práctica la concederá el Consejo Regulador, dictando normas precisas para su aplicación y control.

No obstante lo anterior, el Consejo Regulador podrá autorizar y regular la aplicación de las prácticas culturales que, constituyendo un avance en la técnica vitícola, se compruebe que no afectan desfavorablemente a la calidad de la uva o del vino producido, mediante normas específicas de las que se informará a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía para su conformidad.

H.3. Bodegas.

Cualquier bodega que elabore algún producto vitivinícola destinado a Denominación de Origen por una parte, y productos no destinados a Denominación de Origen, 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 las Denominaciones de Origen.

Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá autorizar la utilización de vasijas de madera de capacidad superior a los 1.000 litros para la crianza de vinos, siempre que las mismas tengan un carácter histórico y su uso haya sido registrado como tal en el Consejo Regulador de manera previa a la publicación del presente Pliego de Condiciones.

H.4. Envasado y etiquetado.

Los vinos que se expidan al consumo irán necesariamente envasados o embotellados en los tipos de envases, conforme a la normativa comunitaria, y previamente aprobados por el Consejo Regulador.

Estos envases irán provistos de precintas de garantía, o contraetiquetas numeradas o sistema similar, expedidas y controladas por el citado 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 el signo distintivo de la Denominación de Origen, y un código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador.

En las etiquetas de los vinos envasados figurará necesariamente el nombre de la Denominación de Origen «Málaga», así como el tipo general de vino de acuerdo con el apartado B.1. o en su caso la mención específica o término tradicional correspondiente regulada en el presente pliego.

Los vinos protegidos podrán identificarse específicamente en cuanto a su tipología y estilo de conformidad con lo establecido en el presente pliego, empleando de manera adicional varios términos o menciones tradicionales que sean compatibles en sus atributos y exigencias, y de acuerdo con las normas específicas de etiquetado que desarrolle el Consejo Regulador.

Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser presentadas al Consejo Regulador para su aprobación a los efectos del cumplimiento del presente Pliego de Condiciones.

La venta a granel de vinos amparados se realizará en sus envases definitivos, que deberán 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 equivalente que estime pertinentes.

Así mismo los vinos protegidos podrán suministrarse a granel a las industrias agroalimentarias como ingredientes para la elaboración de alimentos o bebidas que con el debido control de origen y destino se podrá hacer constar en el correspondiente etiquetado.

Los vinos procedentes de bodegas situadas en Subzonas de producción, establecidas según la definición del apartado C, podrán indicar en su documentación y etiquetado la mención de la misma, siempre que el 100% de la uva utilizada para su elaboración proceda dicha subzona, y de acuerdo al procedimiento de uso de marca que determine el Consejo Regulador.

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 siempre que al menos el 85% de la uva utilizada para su elaboración proceda dicha área, y de acuerdo al procedimiento de uso de marca que establezca el Consejo Regulador.

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 la mención del municipio, siempre que el 85% de la uva utilizada para su elaboración proceda de dicho término municipal, y de acuerdo al procedimiento de uso de marca que establezca el Consejo Regulador.

Para la indicación en el etiquetado del nombre de otras unidades geográficas menores distintas de las anteriores, que estén delimitadas correctamente, tales como pedanías, partidos o sitios rurales, pagos u otras divisiones incluidas en su totalidad en la zona de producción, se exige que al menos el 85% de la uva proceda de la unidad mencionada, siendo la uva restante procedente del área o subzona a la que pertenezca dicha unidad geográfica, y siempre que la bodega donde se elabore esté ubicada en dicha área o subzona, todo ello de acuerdo al procedimiento de uso de marca que determine el Consejo Regulador.

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 figure con un tamaño de letra igual o superior al de la indicación «Andalucía», y de acuerdo al procedimiento de uso de marca que establezca el Consejo Regulador.

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

El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo para las Denominaciones 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 (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla, Tel.: 955 032 278, Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@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:

<http://www.cap.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/vinos-con-denominacion-de-origen.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.

ANEXO III

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

A) NOMBRE PROTEGIDO

- Denominación de Origen Protegida (DOP): «Sierras de Málaga», asociada o no a «Serranía de Ronda».

- Término tradicional equivalente: «Denominación de Origen»; protegida inicialmente en el año 2000, en virtud del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, de 1970.

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categorías de producto vitícola: vino y vino de uvas sobremaduradas.

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 tipo de vino son las siguientes:

- Graduación alcohólica adquirida: mínima de 10% vol. para los vinos blancos, de 11% vol. para los vinos rosados, y de 12% vol. para los vinos tintos; y máxima de 15,5% vol. para todos los tipos.

- Contenido en azúcares residuales naturales, expresado en términos de glucosa y fructosa, inferior a 12 gramos por litro.

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

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: de color amarillo pajizo con reflejos verdosos, hasta amarillo dorado o dorado en los vinos con crianza; francos y afrutados en nariz. En vinos envejecidos los aromas frutados se mantienen aunque atenuados y presentarán además aromas propios de la crianza. En boca son vinos secos o

abocados con volumen, equilibrados, frescos los jóvenes, y untuosos los fermentados y/o envejecidos en madera de roble.

- Vinos rosados: de color de rosado a rosado rojizo, en nariz afrutados y florales, compartiendo atributos y matices propios de los vinos blancos y de los tintos, con volumen en boca, siendo secos o abocados, y equilibrados.

- Vinos tintos: de color rojo violeta hasta rojo rubí, de capa media a alta. Los sometidos a larga crianza pueden adquirir tonos rojo teja. Francos en nariz, con notas frutales y aromas propios del terruño, ganando complejidad en los vinos sometidos a envejecimiento, con la evolución y aromas propios de la crianza. En boca son vinos con volumen, estructurados pero armoniosos, con taninos maduros, buena persistencia, untuosos y concentrados los sometidos a envejecimiento.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

Definiciones:

- Zona de producción: ámbito geográfico de la Denominación de Origen, delimitado en el punto D, caracterizado por la influencia ejercida por determinados factores naturales y humanos, vinculados con la calidad de los vinos protegidos, en el que se encuentran los viñedos inscritos de los que procede la uva para la elaboración de los vinos, así como las bodegas donde se elaboran estos.

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

- Área de producción: Parte de la zona producción que se caracteriza por un medio geográfico con determinada homogeneidad.

C.1. Vendimia.

La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos la uva sana y madura, pudiendo emplearse uvas sobremaduradas para los vinos cuyo contenido en azúcares residuales sea superior a 4 gramos por litro. Con carácter general la graduación alcohólica natural mínima de los productos aptos será de 10% vol., no siendo aptas para elaborar vinos protegidos las vendimias de parcelas con grado alcohólico potencial inferior.

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.

La zona de elaboración coincide con la zona de producción, delimitada en el apartado D.

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 pueden contener los vinos protegidos.

C.3. Crianza y envejecimiento.

La zona de envejecimiento y crianza de los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Sierras de Málaga» coincide con la zona de elaboración indicada en el punto C.2.

Con carácter general 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».

En los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Sierras de Málaga» sometidos a envejecimiento, pueden utilizarse facultativamente las indicaciones de los términos tra-

dicionales «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, Alhaurín de la Torre, Almáchar, Almargen, Almogía, Álora, Antequera, Árchez, Archidona, Arenas, Arriate, Atajate, Benadalid, Benamargosa, Benamejí, Benamocarra, Benarrabá, El Borge, Campillos, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Cártama, Casabermeja, Casares, Colmenar, Comares, Cómpeta, Cortes de la Frontera, Cuevas Bajas, Cuevas del Becerro, Cuevas de San Marcos, Cútar, Estepona, Frigiliana, Fuentepiedra, Gaucín, Humilladero, Iznate, Macharaviaya, Manilva, Moclinejo, Molina, Nerja, Palenciana, Periana, Pizarra, Rincón de la Victoria, Riogordo, Ronda, Salares, Sayalonga, Sedella, Sierra de Yeguas, Torremolinos, Torrox, Totalán, Vélez-Málaga, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva de Tapia, Villanueva del Trabuco y La Viñuela.

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 Arriate, Atajate, Benadalid, Benarrabá, Cortes de la Frontera, Cuevas del Becerro, Gaucín y Ronda.

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, Colmenar, 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, Almogía, Álora, Cártama, Casabermeja, Málaga, Pizarra y Torremolinos.

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

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

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

La producción máxima por hectárea será de 12.000 kg para las variedades blancas y de 9.000 kg para las tintas.

No obstante lo anterior, en la subzona «Serranía de Ronda», la producción máxima por hectárea será de 9.000 kg para las variedades blancas y tintas.

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, Colombard, Doradilla, Gewürztraminer, Lairén, Moscatel de Alejandría, Moscatel Morisco (Moscatel de grano menudo), «Pero Ximén» (Pedro Ximénez), Riesling, Sauvignon Blanc, Verdejo y Viognier.

Tintas: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Graciano, Malbec, Merlot, Monastrell, Petit Verdot, Pinot Noir, Rome, Tempranillo, «Tintilla» (Tintilla de Rota) y Syrah.

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

La calidad y 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 estos, como resultado del aprendizaje de los vitivinicultores ante las condiciones del medio, que les ha permitido potenciar la expresión del terruño en sus vinos.

El vínculo existente entre la calidad y el origen en los vinos con esta denominación geográfica, cuyos factores fundamentales se explican a continuación, está acreditado oficialmente desde el inicio del presente siglo, al ser reconocido en virtud de la legislación española mediante la Orden de 19 de diciembre de 2000, publicada el 9 de enero de 2001 en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía», que le otorgó la protección como denominación de origen, reconocimiento ratificado mediante Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 22 de noviembre de 2001, publicada el 10 de diciembre del mismo año en el «Boletín Oficial del Estado».

Posteriormente, en virtud del Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre (Reglamento único para las OCM), con fecha 1 de agosto de 2009 la denominación «Sierras de Málaga, seguida o no de Serranía de Ronda», fue inscrita en el nuevo registro comunitario como Denominación de Origen Protegida (DOP).

G.1. Factores Humanos.

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. En Acinipo, antigua ciudad romana próxima a Ronda, de orígenes iberos y fenicios, se acuñaban monedas con un racimo de uvas en su reverso. 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, que incluía los tipos de vino Rome Tinto y el Tintillo de Málaga.

Para entender las raíces de la Denominación de Origen «Sierras de Málaga» es obligada la referencia a la filoxera, cuyo primer foco en España se declaró en 1874 precisamente en un municipio de la Axarquía malagueña, Moclinejo, por lo que tuvo una incidencia especialmente dramática en la provincia de Málaga, dejando huella hasta nuestros días. Debido a

esta plaga se produjo la fragmentación y fuerte reducción de la superficie dedicada al viñedo que ocupaba 110.000 ha y que estaba implantada originalmente en todos los municipios de la provincia, así como una pérdida de diversidad varietal en los vinos, al ser replantados los viñedos tras el desastre con las variedades principales, en detrimento de otras variedades minoritarias que quedaron casi extinguidas, entre ellas varias de las descritas en la obra pionera de la ampelografía, de Simón de Rojas Clemente, publicada a principios del siglo XIX (Ensayo sobre las Variedades de Vid que Vegetan en Andalucía, de 1807) así como en otras referencias históricas, y que aún hoy en día son 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, siendo generalmente las bodegas de pequeña o mediana dimensión y con viñedos propios, resultando este factor positivo para la tipicidad de los vinos, al producirse las uvas y los vinos con mayor grado de detalle por parte de los vitivinicultores, potenciándose la expresión del terruño. 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.

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, entre ellas las provenientes de campos de experimentación establecidos por la Administración Autónoma en 1995 (Programa de Introducción de Variedades de Uva para la obtención de Vinos de Calidad, de la Dirección General de la Producción Agraria) que se adaptaron perfectamente, dando lugar, gracias al saber hacer de los vitivinicultores y su conocimiento del terruño, a vinos de alta expresión y calidad, muy valorados en los mercados, y que recibieron el nombre de vinos de las Sierras de Málaga.

El reconocimiento oficial de la vinculación de este terruño y su nombre, con la calidad de sus vinos, se produjo por Orden de 19 de diciembre de 2000, siendo protegida la DO «Sierras de Málaga», en cuyo ámbito se reconoce la subzona «Serranía de Ronda». Así esta Denominación de Origen se incorporó al Consejo Regulador creado en el año 1933.

G.2. 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 alineada paralelamente al mar, constituida por las sierras más meridionales de Europa. Así, la calidad de los vinos, y particularmente su riqueza natural, concentración, equilibrio y madurez fenólica, viene determinada en primera instancia por dos factores fundamentales que se contraponen: una insolación muy elevada, a la vez que unas temperaturas en maduración relativamente moderadas y con descensos nocturnos, siendo contrarrestada la calidez de la latitud tanto por su situación en un área de transición climática, como por causas mesoclimáticas, ejerciendo un efecto retardador de la maduración.

Aunque la provincia de Málaga se compone de varias zonas diferenciadas, todo el territorio se caracteriza en general por ser montañoso y estar articulado por numerosas sierras, que son las estribaciones meridionales de la cordillera penibética, y que constituyen las Sierras de Málaga. Así, en la Axarquía discurren las Sierras de Tejada y Almijara y las estribaciones montañosas de esos macizos; al Oeste de ésta los Montes de Málaga; en la zona Norte la Sierra de Archidona, Sierras de la Chimenea, Sierra de las Yeguas, del Torcal y La Camorra;

en el Valle del Guadalhorce la del Torcal por su orientación sur y oeste, la de Pizarra y la Sierra de Mijas; hacia el oeste de la provincia la subzona Serranía de Ronda y la Sierra de las Nieves que constituye un parque natural, la Sierra de Tolox y Sierra Bermeja; y en el área de Manilva estribaciones de la Serranía de Ronda. Las parcelas vitícolas están situadas en cotas que van desde el nivel del mar hasta los 1.000 metros.

El clima general de la zona de producción se encuadra en el tipo Mediterráneo, con matices templados, continentales o subtropicales según el área o subzona, una época estival seca, 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, que determina asimismo su singular balance de radiación perfectamente equilibrado, al encontrarse en el área de transición entre las latitudes medias y altas a escala climática global.

En este marco climático se generan los mesoclimas característicos de la zona delimitada, como consecuencia de la orografía montañosa y de la influencia del mar, y su orientación dominante hacia la vertiente mediterránea, como factores condicionantes de la tipicidad común que caracteriza a todos los vinos de la denominación, y que se describe organolépticamente como un carácter «mediterráneo» con rasgos propios. Este carácter se debe en primera instancia de la elevada insolación y temperaturas medias, que dan lugar a vinos con volumen en boca, buena graduación natural y en su caso azúcares residuales, estructura, untuosidad y notas aromáticas características, y con intenso color en el caso de los tintos, así como una buena acidez natural y unos rasgos aromáticos afrutados, en ocasiones muy delicados, y que contrastan con los anteriores haciendo únicos a estos vinos en su género. Estos últimos matices aromáticos, y la calidad polifenólica, generalmente se asocian con zonas más septentrionales, y aquí se expresan como consecuencia del carácter montañoso, la altitud, la situación geoclimática de transición y la proximidad al mar, factores que dan lugar a temperaturas medias anuales y mínimas nocturnas más frescas que las que se pueden esperar en estas latitudes.

Los suelos se caracterizan en general por su buen drenaje y fertilidad media a baja, potenciando la concentración y finura de los vinos. Asimismo, dentro de la tipicidad común de los vinos derivada de los factores mencionados, existen a su vez matices descritos como aroma del terruño o mineral, generalmente más sutiles, y derivados de la peculiaridades edafoclimáticas de la subzona y de las áreas en las que se zonifica la denominación. Así, la Axarquía y los Montes se caracterizan por tener suelos pizarrosos, poco profundos, orografía abrupta, fuertes pendientes, temperaturas estivales más suaves propiciadas por su mayor cercanía al mar Mediterráneo, con un régimen de precipitaciones entre 300 y 800 mm.

Los viñedos de la Serranía de Ronda se caracterizan por suelos con sustrato calizo, generalmente con calcarenitas, en laderas con pendientes medias, y situados a altitudes entre los 600 y 1.000 metros sobre el nivel del mar, con temperaturas medias inferiores y descensos nocturnos en maduración más acusados, vendimias más tardías, inviernos más fríos con usuales nevadas, y pluviometría media anual en torno a los 600 mm, con notable variabilidad interanual y espacial, debida principalmente a la orografía montañosa. Los suelos de la zona de Manilva son albarizos, de alto contenido en caliza, de pendiente suave. Su proximidad al Atlántico le confiere un clima relativamente más húmedo y fresco, con alta estabilidad térmica. La zona Norte, ubicada en la altiplanicie de Antequera, a partir de 400 metros de altitud, tiene suelos pardo-calizos, profundos, y en general pendientes bajas. Al ser una zona situada en el interior de la provincia su clima es más continental, con temperaturas más extremas en verano e invierno.

Si bien todos los vinos elaborados en la denominación son identificables bajo un mismo denominador común, como se explicó anteriormente, la diversidad interna ha sido tradicionalmente compleja como consecuencia de la naturaleza de la zona de producción, el estilo particular de cada elaborador, la mezcla de variedades de uva y pueblos que la configuran, compuesta tradicionalmente por la práctica totalidad de los municipios que hoy en día constituyen la provincia de Málaga y algunos adyacentes, antaño suministradores de productos vitivinícolas a la capital que a través de su puerto se convirtió en centro estratégico de comercio.

H) REQUISITOS APLICABLES POR EL CONSEJO REGULADOR

En virtud de la legislación española, corresponde al Consejo Regulador como organismo encargado de la defensa y la gestión de la denominación, la aplicación de los requisitos siguientes, de acuerdo con criterios objetivos, no discriminatorios y compatibles con la normativa comunitaria:

H.1. Registros.

Para llevar a cabo la elaboración de los vinos protegidos y tener derecho al uso de la Denominación de Origen en dichos vinos, así como para la producción de uva con destino a la elaboración de los mismos, es requisito imprescindible la inscripción de los viticultores y bodegueros en los Registros del Consejo Regulador, establecidos reglamentariamente.

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 las Denominaciones de Origen.

H.4. Envasado y etiquetado.

Los vinos que se expidan al consumo irán necesariamente envasados o embotellados en los tipos de envases, conforme a la normativa comunitaria, y previamente aprobados 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 aprobación, 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 de Agricultura y Pesca, 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 se realizará en sus envases definitivos, que deberán 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 equivalente que estime pertinentes.

Asimismo los vinos protegidos podrán suministrarse 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 dicha subzona, y de acuerdo al procedimiento de uso de marca que determine el Consejo Regulador.

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, y de acuerdo al procedimiento de uso de marca que determine el Consejo Regulador.

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, todo ello de acuerdo al procedimiento de uso de marca que determine el Consejo Regulador.

Para la indicación en el etiquetado del nombre de otras unidades geográficas menores distintas de las anteriores que estén delimitadas correctamente, tales como pedanías, partidos o sitios rurales, pagos u otras divisiones incluidas en su totalidad en la zona de producción, se exige que al menos el 85% de la uva proceda de la unidad mencionada, siendo la uva restante procedente del área o subzona a la que pertenezca dicha unidad geográfica, y siempre que la bodega donde se elabore esté ubicada en dicha área o subzona, todo ello de acuerdo al procedimiento de uso de marca que determine el Consejo Regulador.

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 (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla, Tel.: 955 032 278, Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa. cap@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:

<http://www.cap.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/vinos-con-denominacion-de-origen.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.

ORDEN de 30 de noviembre de 2011, por la que se modifica la Orden de 13 de mayo de 2010, por la que se aprueba el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», así como sus correspondientes Pliegos de Condiciones.

P R E Á M B U L O

Con fecha 28 de mayo de 2010 es publicada, en el BOJA núm. 103, la Orden de 13 de mayo de 2010 por la que se aprueba el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», así como sus correspondientes Pliegos de Condiciones, respondiendo a la necesidad de adecuación a la OCM Vitivinícola, aprobada en primer término por el Reglamento (CE) núm. 479/2008, del Consejo, de 29 de abril de 2008, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, y se modifican los Reglamentos (CE) núm. 1493/1999, (CE) núm. 1782/2003, (CE) núm. 1290/2005 y (CE) núm. 3/2008, e incorporada al Reglamento (CE) núm. 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), mediante el Reglamento (CE) núm. 491/2009 del Consejo, de 25 de mayo de 2009, que modifica el Reglamento (CE) núm. 1234/2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

Con posterioridad, se han producido una serie de modificaciones en la normativa comunitaria de desarrollo de la mencionada OCM Vitivinícola, concretamente mediante el Reglamento (UE) núm. 53/2011, de 21 de enero, por el que se modifica el Reglamento (CE) núm. 606/2009, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 479/2008, del Consejo, en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las

prácticas enológicas y las restricciones aplicables, y mediante el Reglamento (UE) núm. 538/2011, de la Comisión, de 1 de junio, que modifica el Reglamento (CE) núm. 607/2009, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 479/2008, del Consejo, en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, los términos tradicionales, el etiquetado y la presentación de determinados productos vitivinícolas.

Asimismo, con la entrada en vigor de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, en su disposición final primera se modifican determinados aspectos de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía.

La necesidad de adaptación a los últimos cambios en la normativa vitivinícola ha llevado al sector a proponer, a través del Consejo Regulador, de acuerdo con la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, las modificaciones oportunas en el Reglamento de funcionamiento y en los correspondientes Pliegos de Condiciones, aprovechando para mejorar algunos aspectos con objeto de su mejor interpretación, y corrección de las erratas advertidas. En lo que se refiere a los Pliegos de Condiciones, se considera conveniente la publicación de los textos consolidados de los mismos, para mayor claridad y facilidad de manejo como normas sujetas a certificación, considerando la obligatoriedad de su remisión a la Comisión Europea con arreglo a lo dispuesto en el artículo 118 vices del Reglamento 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007.

En su virtud, a petición del Consejo Regulador, y previa propuesta de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, de conformidad con lo establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, en el artículo 13.3 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, en el Decreto 14/2010, de 22 de marzo, sobre reestructuración de Consejerías, en el Decreto 100/2011, de 19 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca, el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en uso de las facultades que tengo conferidas,

D I S P O N G O

Artículo 1. Corrección del título de la Orden de 13 de mayo de 2010.

Se corrige el título de la Orden de 13 de mayo de 2010 por la que se aprueba el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», así como sus correspondientes Pliegos de Condiciones, de forma que donde dice: «Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda»; debe decir: «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda».

Artículo 2. Modificación del Anexo I de la Orden de 13 de mayo de 2010.

Se modifica el Anexo I de la Orden de 13 de mayo de 2010 por la que se aprueba el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», así como sus correspondientes Pliegos de Condiciones, de la forma siguiente:

1. En el artículo 1, donde dice: «Reglamento (CEE) 1234/2007, del 22 de octubre»; debe decir: «Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre».

2. El artículo 3 queda modificado del siguiente modo:

«Artículo 3. Órganos competentes.

Quedan encomendadas al Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez» la gestión, representación y defensa de las mismas, la aplicación de las normas contenidas en este Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad de