

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 sobremaduras	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 sobremaduras: limpio, 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: limpio, brillante, de amarillo pálido a oro viejo; complejo, aromático y de finura característica en nariz, con matices de uva pasificada y clara expresión de las variedades preferentes, que son las únicas que pueden utilizarse 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 sobremaduras, 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 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 vínico 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 «arroke», 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 vínico 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 intervendrán 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 arroke o pantomima, azúcares y color:

Término tradicional	Arroke/ 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 arroke 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	% Arroke	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, Benamejé, Benamocarra, Benarrabá, El Borge, Campillos, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Cártama, Casabermeja, Casares, Colmenar, Comares, Cómpea, 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, Cómpea, Cútar, Frigiliana, Iznate, Macharaviaya, Moclinejo, Nerja, Periana, Rincón de la Victoria, Riogordo, Salares, Sayalonga, Sedella, Torrox, Totalán, Vélez-Málaga y La Viñuela.
- «Montes de Málaga», a la que pertenecen los términos municipales de Alhaurín de la Torre, 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, Benamejé, 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 malaqui” 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 has 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 1000 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 vinicultores 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 1000 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 limítrofes, 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.: 955032278 - Fax: 955032112 - 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.