

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión**

(2021/C 139/09)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«SIERRAS DE MÁLAGA»

PDO-ES-A1480-AM02

Fecha de comunicación: 27.1.2021

## DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

**1. Mejoras en la redacción del apartado del nombre protegido**

DESCRIPCIÓN:

Se han eliminado las menciones de etiquetado como términos tradicionales o unidades geográficas menores.

Modifica el apartado A del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Lo eliminado no se corresponden con el contenido del apartado donde solo ha de figurar el nombre a proteger.

**2. Mejoras en la redacción del apartado de descripción de los vinos**

DESCRIPCIÓN:

Se cambia la descripción literal de los vinos amparados por una tabla con los parámetros y valores requeridos por la Denominación de Origen, haciendo referencia a la legislación de la Unión Europea.

Se mejora la descripción organoléptica de los vinos para su control por el operador y certificación del organismo de evaluación de la conformidad.

Modifica el apartado B de pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

(1) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

## JUSTIFICACIÓN:

En la descripción analítica de los vinos, se mejora la redacción, y en sensorial, se han trasladado las descripciones cualitativas existentes a atributos y descriptores definidos para su evaluación por un panel de jueces sensoriales, por exigencias de la norma UNE ISO 17025.

**3. Mejoras en la redacción del apartado de prácticas enológicas**

## DESCRIPCIÓN:

Las definiciones relacionadas con el ámbito geográfico («Zona de producción», «Área de producción» y «Subzona») se han reubicado en el epígrafe D, «Zona geográfica delimitada».

En el subapartado C.1, se ha revisado la redacción con criterios de verificabilidad (eliminación de la expresión: «mayor esmero») y precisión (eliminación de la expresión: «con carácter general»), delimitando los requisitos de graduación alcohólica natural mínima por categorías vitícolas, incluyendo la correspondiente a los vinos de uvas pasificadas, que faltaba, e incluyendo la referencia legislativa de la UE.

En el subapartado C.2 las definiciones relacionadas con el ámbito geográfico (en este caso «zona de elaboración») se han reubicado en el epígrafe D, «Zona geográfica delimitada».

Y, en el subapartado C.3, las definiciones relacionadas con el ámbito geográfico se han reubicado en el epígrafe D, «Zona geográfica delimitada». Y en el segundo párrafo se ha mejorado la redacción eliminando «con carácter general» y detallando sin ambigüedad cuándo pueden emplearse las vasijas de 1 000 l.

Modifica el apartado C del pliego de condiciones y el punto 5.a del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

## JUSTIFICACIÓN:

Se ordena y mejora la redacción y se corrige la falta del límite del grado natural para los vinos de uvas pasificadas.

**4. Ampliación de la zona delimitada**

## DESCRIPCIÓN:

Se añaden en este punto las definiciones de las zonas de elaboración y de envejecimiento y crianza, y de la unidad geográfica menor «área de producción» y «subzona», reubicadas en este epígrafe.

Se amplía la relación de términos municipales amparados a toda la provincia de Málaga ampliando la subzona «Serranía de Ronda» y las áreas de «Montes de Málaga» y «Norte de Málaga», e incorporando dos nuevas áreas «Costa Occidental» y «Sierra de la Nieves».

Modifica el apartado D del pliego de condiciones y el punto 6 del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33, ya que la ampliación de la zona delimitada respeta el vínculo existente y no lo modifica.

## JUSTIFICACIÓN:

El antiguo vínculo histórico de la provincia de Málaga con el viñedo se fundamenta en las benignas condiciones climáticas de su territorio para el cultivo, desarrollo y aprovechamiento de la vid, y así lo atestiguan las abundantes referencias bibliográficas prefiloxéricas a la extensión e implantación del viñedo en toda su extensión territorial.

La zona de producción tradicionalmente ha abarcado la totalidad de la provincia de Málaga, de hecho en el momento de la invasión filoxérica (1874) el viñedo ocupaba sobre 112 000 ha y estaba implantado en todos los municipios de la provincia. Esta situación se mantendría de forma oficial durante el siglo XX, desde el primer Reglamento de 1935, publicado en la *Gaceta de Madrid* núm. 123, de 3 de mayo, hasta la publicación del Reglamento del año 1976, publicado en el BOE 305 de 21 de diciembre de 1976, en el que la zona producción quedó limitada a una parte de la provincia.

El reconocimiento de la DOP Sierras de Málaga en el 2000 supuso un revulsivo para el sector vitivinícola, por lo que viticultores, bodegueros y Ayuntamientos de los municipios de la provincia no incluidos en la zona de producción de la DOP, han solicitado formalmente que sus términos municipales se reincorporen a la zona de producción de la DOP.

Los terruños de los municipios que se reincorporan son asimilables a los ámbitos paisajísticos y geográficos de las áreas y subzonas actualmente incluidas en la zona de producción. Ninguno de los nuevos municipios, aisladamente o en su conjunto (caso de las «Sierras de la Nieves» o «Costa occidental») implica introducir zonas de producción con características agroclimáticas nuevas.

#### 5. Se introduce el límite de rendimiento en hectólitos por hectárea

DESCRIPCIÓN:

Se ha completado la información expresando los límites de producción máxima en la unidad hectólitos por hectárea, y conforme a lo establecido en la legislación nacional vitivinícola.

Modifica el apartado E del pliego de condiciones y el punto 5.b del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Se considera conveniente limitar el rendimiento por hectárea, tanto en kilos de uva como en hectólitos de vino.

#### 6. Se introducen nuevas variedades

DESCRIPCIÓN:

Se amplía la relación de variedades blancas y tintas con las que se pueden elaborar los vinos protegidos.

Modifica el apartado F del pliego de condiciones y el punto 7 del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

La invasión filoxérica de finales del siglo XIX trajo como consecuencia un acusado deterioro del patrimonio varietal, así como la fragmentación y merma de la superficie vitícola, dispersando las masas de viñedo a lo largo y ancho de la provincia de Málaga.

Desde los años ochenta del pasado siglo, los productores vienen realizando una importante labor innovadora y experimental en lo relativo a las variedades, rescatando uvas históricas e incorporando otras contrastadas en zonas vitivinícolas próximas, y a los tipos de vinos obtenidos con aquellas, lo que con el tiempo acabó con el reconocimiento en el 2000 de la DOP Sierras de Málaga,

Así las cosas, la caracterización y tipicidad de la DOP Sierras de Málaga se vincula sobre todo al diverso medio natural y a la estructura territorial (manchas dispersas y de pequeñas superficies), que potencian el factor del terruño, dando lugar a vinos de alta expresión y calidad.

La inquietud innovadora propia del sector vitivinícola de la DOP Sierras de Málaga, ha traído en los últimos ocho años (el Pliego de Condiciones en vigor es de 2011) la incorporación de nuevas variedades al listado de variedades reconocidas en el Pliego, repitiendo el esquema original con variedades históricas e incorporando otras contrastadas en zonas vitivinícolas próximas.

#### 7. Se mejora la redacción del vínculo

DESCRIPCIÓN:

Se ha revisado y reordenado la redacción del vínculo.

Modifica el apartado G del pliego de condiciones y el punto 8 del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33, ya que el vínculo sigue siendo el mismo, simplemente se ordena y mejora su redacción.

JUSTIFICACIÓN:

Se pretende, significar clara y separadamente cuáles son los factores humanos y naturales que intervienen en la obtención de los vinos amparados, las características principales y diferenciadoras de dichos productos, así como la relación causal entre los factores de producción y elaboración y las características finales de los productos obtenidos.

## 8. Se mejora el apartado de condiciones complementarias

DESCRIPCIÓN:

Se adecúa el título de este apartado H, «Requisitos aplicables por el Consejo Regulador», para respetar los epígrafes del modelo de pliego de condiciones que estableció la Comisión en 2011, «MEDIDAS COMPLEMENTARIAS», además de que quien aplica los requisitos de los pliegos son los operadores, no el Consejo Regulador, por lo que se elimina el primer párrafo.

En relación al subapartado H.1, se mejora la redacción para mejor cumplimiento de lo establecido en el artículo 103.1 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(2)</sup>, que el único requisito para usar la DOP es cumplir el pliego como dice no la inscripción en los Registros del Consejo Regulador.

En relación al subapartado H.4:

- Se mejora la redacción del primer párrafo, referente a los vinos que se expidan al consumo envasados o embotellados, sustituyendo «normativa comunitaria» por «normativa o legislación de la Unión Europea» y se adapta a lo dispuesto en el artículo punto 27, punto 2 «Embotellado de productos protegidos» del Reglamento de funcionamiento del Consejo Regulador.
- Respecto a la práctica antes de la puesta en circulación de etiquetas, se sustituye «aprobación» por «evaluación».
- Respecto a la venta a granel se mejora la redacción para eliminar la contradicción entre granel y envasado al ser estas definiciones excluyentes (no existe un envase granel, siendo este cualquier recipiente de más de 60 litros).
- En lo referente a las medidas de control de los vinos que se expidan a granel y que se embotellen fuera de la zona de producción, se ha mejorado la redacción eliminado la arbitrariedad concretando las medidas posibles de control deben ser las propias de la certificación de producto.
- En los párrafos dedicados a la mención de las unidades geográficas menores que la zona de producción, se ha eliminado la referencia al «procedimiento de uso de marca que determine el Consejo Regulador», una vez que el requisito básico para el uso de estas menciones facultativas queda definido en el texto precedente.
- Se ha eliminado el párrafo relativo al uso de unidades geográficas menores distintas a las definidas de término municipal área y subzona, puesto que es una referencia genérica a la normativa de la Unión Europea de cómo proceder para futuras delimitaciones.

Modifica el apartado H del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Se busca hacer mejoras puntuales del texto de este apartado del pliego de condiciones.

<sup>(2)</sup> DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

## 9. Actualización de datos de las figuras de control

### DESCRIPCIÓN:

Se ha actualizado la referencia a la normativa de la unión europea de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, a la autoridad competente de los controles y de la entidad encargada de la verificación de los pliegos.

Modifica el apartado I del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

### JUSTIFICACIÓN:

Se actualiza la información indicada.

## DOCUMENTO ÚNICO

### 1. Denominación del producto

Sierras de Málaga.

### 2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida.

### 3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
16. Vino de uvas sobremaduradas

### 4. Descripción del (de los) vino(s)

#### *Vino blanco*

Fase visual: Color amarillo pálido hasta oro viejo.

Fase olfativa: Intensidad olfativa perceptible, frutales.

Fase gustativa: Intensidad gustativa perceptible, acidez perceptible. De corta a larga persistencia.

\* En los límites no señalados se seguirá la reglamentación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	10
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

#### *Vino rosado*

Fase visual: De color piel de cebolla hasta rosado rojizo tonos rubí.

Fase olfativa: Intensidad olfativa perceptible, frutales y florales.

Fase gustativa: Intensidad gustativa perceptible. Acidez y astringencia perceptibles. De corta a larga persistencia.

\* En los límites no señalados se seguirá la reglamentación vigente.

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

*Vino tinto*

Fase visual: De color violáceo hasta rojo teja.

Fase olfativa: Intensidad perceptible, frutales.

Fase gustativa: Intensidad gustativa perceptible. Acidez y densidad perceptibles. Con astringencia. De corta a muy larga persistencia.

\* En los límites no señalados se seguirá la reglamentación vigente.

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

*Vino tinto de uvas sobremaduradas*

Fase visual: De color violáceo hasta cereza oscuro.

Fase olfativa: Intensidad olfativa perceptible, frutales.

Fase gustativa: Intensidad gustativa perceptible; acidez, y astringencia perceptibles. Densidad de ligera a altamente perceptible. De corta a muy larga persistencia.

\* En los límites no señalados se seguirá la reglamentación vigente.

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

## 5. Prácticas vitivinícolas

### a. Prácticas enológicas específicas

#### Práctica enológica específica

El envejecimiento se efectuará en vasijas de roble mediante el sistema de «añadas».

En los vinos pueden utilizarse facultativamente las indicaciones de los términos tradicionales «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva», establecidas en la normativa nacional vigente.

#### Restricción pertinente en la vinificación

Para la producción de mostos y vinos se aplicarán presiones de forma que el rendimiento no sea superior al 70 % (l vino/kg de uva).

No está permitida la edulcoración, ni ningún incremento artificial del grado alcohólico natural, debiendo ser siempre naturales tanto el grado alcohólico adquirido como los azúcares residuales que pueden contener los vinos protegidos

#### Práctica de cultivo

La vendimia se realizará exclusivamente con uva sana y madura, pudiendo emplearse uvas sobremaduradas para los vinos cuyo contenido en azúcares residuales sea superior a 4 gramos por litro. La graduación alcohólica natural mínima de los productos aptos de la categoría «vino» será de 10 % vol, no siendo aptas para elaborar vinos protegidos las vendimias de parcelas con grado alcohólico potencial inferior, salvo para la categoría «vino de uvas sobremaduradas», que deberán tener una graduación alcohólica natural superior a 15% vol.

En la subzona «Serranía de Ronda» la recolección será manual y en envases como máximo de 30 kg, efectuándose el transporte en los referidos envases.

### b. Rendimientos máximos

#### Variedades blancas

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

84 hectolitros por hectárea

#### Variedades tintas

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

63 hectolitros por hectárea

En la subzona «Serranía de Ronda»

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

63 hectolitros por hectárea

## 6. 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, Algotocín, Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almáchar, Almargen, Almogía, Álora, Alozaina, Alpandeire, Antequera, Árchez, Archidona, Ardales, Arenas, Arriate, Atajate, Benadalid, Benahavís, Benalauría, Benalmdena, Benamargosa, Benamocarra, Benaoján, Benarrabá, El Borge, El Burgo, Campillos, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Cañete la Real, Carratraca, Cartajima, Cártama, Casabermeja, Casarabonela, Casares, Coín, Colmenar, Comares, Cómpeeta, Cortes de la Frontera, Cuevas Bajas, Cuevas del Becerro, Cuevas de San Marcos, Cútar, Estepona, Faraján, Frigiliana, Fuengirola, Fuentepiedra, Gaucín, Genalguacil, Guaro, Humilladero, Igualeja, Istán, Iznate, Jiména de líbar, Jubrique, Júzcar, Macharaviaya, Manilva, Marbella, Mijas, Moclinejo, Mollina, Monda, Montecorto, Montejaque, Nerja, Ojén, Parauta, Periana, Pizarra, Pujerra, Rincón de la Victoria, Riogordo, Ronda, Salares, Sayalonga, Sedella, Serrato, Sierra de Yeguas, Teba, Tolox, Torremolinos, Torrox, Totalán, Valle de Abdalajís, Vélez-Málaga, Villanueva de Algaidas, Villanueva de la Concepción, Villanueva del Rosario, Villanueva de Tapia, Villanueva del Trabuco, La Viñuela y Yunquera, pertenecientes a la provincia de Málaga, así como los términos municipales de Benamejé y Palenciana pertenecientes a la provincia de Córdoba.

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

Área: Unidad geográfica menor que la zona de producción, que se caracteriza por un medio geográfico con determinada homogeneidad.

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 Algatocín, Alpandeire, Arriate, Atajate, Benadalid, Benalauría, Benaolán Benarrabá, Cartajima, Cortes de la Frontera, Cuevas del Becerro, Faraján, Gaucín, Genalgaucín, Igualeja, Jimena de Líbar, Jubrique, Júzcar, Montecorto, Montejaque, Parauta, Pujerra, Ronda y Serrato.

Asimismo, dentro de la zona de producción, se distinguen las siguientes áreas:

«Axaarquía», a la que pertenecen los términos municipales de Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Almáchar, Árchez, Arenas, Benamargosa, Benamocarra, Borge, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, 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, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Antequera (la parte situada en la vertiente sur de las Sierras Pelada, de las Cabras, Prieta, del Co y de Camarolas), Ardales, Carratraca, Cártama, Casabermeja, Coín, Colmenar, Málaga, Pizarra, Torremolinos y Villanueva de la Concepción.

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

«Costa Occidental», a la que pertenecen los términos municipales de Benahavís, Benalmádena, Fuengirola, Marbella y Mijas.

«Norte de Málaga», a la que pertenecen los términos municipales de Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Benamejé, Campillos, Cañete la Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuentepiedra, Humilladero, Mollina, Palenciana, Sierra de Yeguas, Teba, Valle de Abdalajís, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva de Tapia y Villanueva del Trabuco.

«Sierra de las Nieves», a la que pertenecen los términos de Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox y Yunquera.

## 7. Principales variedades de uva de vinificación

BLAUER LIMBERGER - BLAUFRANKISCH

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

COLOMBARD

DORADILLA

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GEWURZTRAMINER

GRACIANO

JAÉN TINTO

MACABEO - VIURA

MALBEC

MALVASÍA AROMÁTICA

MERLOT

MONASTRELL

MONTÚA - CHELVA



MOSCATEL DE ALEJANDRÍA  
MOSCATEL DE GRANO MENUDO - MOSCATEL MORISCO  
MOSCATEL NEGRO  
PARDINA - JAÉN BLANCO  
PEDRO XIMÉNEZ  
PERRUNO  
PETIT VERDOT  
PINOT NOIR  
RIESLING  
ROME  
SAUVIGNON BLANC  
SYRAH  
TEMPRANILLO  
TINTILLA DE ROTA  
TINTO VELASCO - BLASCO  
VERDEJO  
VERMENTINO  
VIJARIEGO BLANCO - BIGIRIEGO  
VIOGNIER

#### 8. Descripción del (de los) vínculo(s)

La diversidad de tipos de vinos y características entre los de su mismo tipo (blancos, rosados o tintos) es el reflejo de la interacción entre el complejo y diverso medio natural que sustenta su producción, la profusión de variedades empleadas de distintos orígenes (históricas, foráneas adaptadas y autóctonas recuperadas) que prosperan por el benigno clima de la zona de producción, y la complejidad orográfica, que propicia unidades de explotación pequeñas que potencian la expresión del terruño.

El régimen de temperaturas en la maduración es de especial importancia, influyendo decisivamente en la variabilidad de matices aromáticos y la calidad polifenólica. En nuestra zona es característicamente moderado, con descensos nocturnos, siendo contrarrestada la calidez propia de la latitud tanto por su situación en área de transición climática, como por causas mesoclimáticas. Existe, no obstante, además una característica climática destacable, como es la insolación muy elevada, que favorece la producción de mostos de alta graduación natural necesarios para la elaboración de los vinos de uvas sobremaduradas.

Los suelos, por composición, textura y/o pendiente, se caracterizan en general por su buen drenaje, lo que, unido a una fertilidad de media a baja, potencian la concentración de componentes aromáticos y la finura de los vinos.

#### 9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

— Indicación facultativa de unidad geográfica mayor: «Andalucía», región que abarca a la zona protegida en su totalidad.

- Unidades geográficas menores: se regulan expresamente las menciones de la subzona, de las distintas áreas de producción y de los municipios de la zona delimitada.

**Enlace al pliego de condiciones**

[https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC\\_Sierras\\_de\\_Malaga\\_modificado.pdf](https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_Sierras_de_Malaga_modificado.pdf)

---