



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

(C/2025/509)

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

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Sierras de Málaga»

PDO-ES-A1480-AM03

Fecha de comunicación: 29.10.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

SE INTRODUCEN NUEVAS VARIEDADES.

Descripción:

Se amplía la relación de variedades tintas con las que se pueden elaborar los vinos protegidos, incorporando Melonera y Garnacha Tintorera.

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

Es una modificación normal de conformidad con el artículo 24.4 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril.

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 80 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 que la ampliación de variedades haya sido una constante en las sucesivas modificaciones del Pliego de Condiciones desde su publicación en el 2.000, repitiendo el esquema original con variedades históricas e incorporando otras contrastadas en zonas vitivinícolas próximas.

Melonera: Variedad tradicional prefiloxérica, mencionada por Rojas Clemente en su «Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía» (1807), que no se encontraba en el circuito comercial. Para su reincorporación se estableció un proyecto de investigación y desarrollo de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía a través del Centro IFAPA Rancho de la Merced en Jerez, en el que colaboró el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas «Málaga», «Sierras de Málaga» y «Pasas de Málaga» para la regularización administrativa. Actualmente, dicha variedad se encuentra autorizada en Andalucía, por lo que se incorpora al pliego de condiciones.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Garnacha Tintorera: Los informes técnicos aportados por los enólogos de las bodegas del Consejo Regulador promotoras de la solicitud de incorporación de esta variedad al Pliego de Condiciones, argumentan que es una variedad de viticultura sencilla, bien adaptada al clima de la zona geográfica delimitada en el pliego de condiciones, con un requerimiento hídrico medio y una relación producción/consumo hídrico alta, lo que resulta interesante para suavizar el descenso de las producciones medias debido a la escasez de lluvia. Es una variedad poco sensible a las enfermedades habituales en la zona geográfica, como son el oídio y la araña amarilla. A su vez, acumula menos grado alcohólico que la Garnacha Tinta, en las mismas condiciones de cultivo al tener la baya más grande, lo que supone una ventaja para disminuir las graduación alcohólica adquirida de los vinos. Y al tener la pulpa coloreada, el contenido final de antocianos (antioxidantes) es mucho mayor que el de otras variedades de uva. Esto la hace muy interesante desde el punto de vista de la crianza, le aporta durabilidad al vino y comercialmente es una ventaja para muchos consumidores que buscan otros atributos además de los organolépticos.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

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

3.1. Código de nomenclatura combinada

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vino blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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): —

2. *Vino rosado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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): —

3. *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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): —

4. *Vino tinto de uvas sobremaduradas*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. 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.

2. Restricción pertinente en la vinificación

Para la producción de mostos y vinos se aplicarán presiones de forma que el rendimiento no sea superior 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.

3. Práctica de cultivo

La vendimia se realizará exclusivamente con uva sana y madura, pudiendo emplearse uvas sobremaduras 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 sobremaduras», 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.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Variedades blancas

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

84 hectolitros por hectárea

2. Variedades tintas

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

63 hectolitros por hectárea

3. 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, Almargin, Almogía, Álora, Alozaina, Alpandeire, Antequera, Árchez, Archidona, Ardales, Arenas, Arriate, Atajate, Benadalid, Benahavís, Benalauría, Benalmdena, Benamargosa, Benamocarra, Benaolán, Benarrabá, El Borge, EL Burgo, Campillos, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Cañete la Real, Carratraca, cartajima, Cártama, Casabermeja, Casarabonela, Casares, Coín, Colmenar, Comares, Cómpeta, 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 Benamejí 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 Algotocín, 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: «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, 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, Benamejí, 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. Variedad(es) de uva de vinificación

BLAUER LIMBERGER - BLAUFRÄNKISCH

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

COLOMBARD

DORADILLA

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

JAEN TINTO

LAIREN
MACABEO - VIURA
MALBEC
MALVASIA AROMÁTICA
MELONERA
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://lajunta.es/505uu>
