

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:

1. 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.
2. Contenido en azúcares residuales naturales, expresado en términos de glucosa y fructosa, inferior a 12 gramos por litro.
3. 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.

1. La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos la uva sana y madura, pudiendo emplearse uvas sobremaduras 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.

2. 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.

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

2. 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.

3. 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 puedan contener los vinos protegidos.

C.3. Crianza y envejecimiento.

1. 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.

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 1000 litros, y mediante el sistema de «añadas».

3. En los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Sierras de Málaga» sometidos a envejecimiento, pueden utilizarse facultativamente las indicaciones de los términos tradicionales «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, , 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, Mollina, Nerja, , 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, pertenecientes a la provincia de Málaga, así como los términos municipales de Benamejé y Palenciana pertenecientes a la provincia de Córdoba.

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, Benamejé, Campillos, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuentepiedra, Humilladero, Mollina, 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 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, Colombar, Doradilla, Gewürztraminer, Lairen, Moscatel de Alejandría, Moscatel Morisco (Moscatel de grano menudo), «Pero Ximén» (Pedro Ximénez), Riesling, Sauvignon Blanc, Verdejo y Viognier⁽¹⁾.
- Tintas: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Graciano, Malbec, Merlot, Monastrell, Petit Verdot, Pinot Noir, Rome, Tempranillo, «Tintilla» (Tintilla de Rota) y Syrah⁽¹⁾.

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.

Acreditación del Vínculo.

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).

⁽¹⁾ Como modificación de menor importancia se han introducido las variedades autorizadas Gewürztraminer, Verdejo y Viognier, entre las blancas, y Tintilla, Graciano y Malbec, entre las tintas.

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. 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 contengas 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 has y que estaba implantada originalmente en todos los municipios de la provincia de Málaga, 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 Autonómica 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.

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 Tejeda 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 1000 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 1000 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.: 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.