

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

### A) NOMBRE PROTEGIDO.

Denominación de Origen Protegida (DOP): «Sierras de Málaga».

### B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

Categorías de producto vitícola:

- Vino, incluidos en el punto 1 de la parte II del anexo VII del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 o norma que lo sustituya y

- Vino de uvas sobremaduradas, incluidos en el punto 16 de la parte II del anexo VII del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 o norma que lo sustituya.

#### 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 categoría y tipo de vino son las siguientes:

Categoría	Tipo	Grado alcohólico (%vol.)		Azúcares reductores (g/l)
		Total	Adquirido	
Vino	Blanco	≥ 10	10 - 15,5	≤ 12
	Rosado	≥ 11	11 - 15,5	≤ 12
	Tinto	≥ 12	12 - 15,5	≤ 12
Vino de uvas sobremaduradas	Tinto	≥ 15	12 - 15,5	≥ 45

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

#### 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:

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.

- Vinos rosados:

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.



- Vinos tintos:

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.

- Vinos de uvas sobremaduras tintos:

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.

### **C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS.**

#### **C.1. Vendimia.**

La vendimia se realizará 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. 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. de conformidad con el punto 16 del Anexo VII, Parte II del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre.

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.**

Para la producción de mostos y vinos se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea en ningún caso superior a 70 litros de vino por cada 100 kilos de vendimia.

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

#### **C.3. Crianza y envejecimiento.**

El envejecimiento y crianza de los vinos se efectuará en vasijas de madera de roble de una capacidad no superior a 1.000 litros, y mediante el sistema de «añadas», salvo cuando el vino vaya a utilizar alguno de los siguientes términos tradicionales.

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, 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, 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, Jimera 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 Algotocín, Alpandeire, Arriate, Atajate, Benadalid, Benalauría, Benaolán, Benarrabá, Cartajima, Cortes de la Frontera, Cuevas del Becerro, Faraján, Gaucín, Genalgaucín, Igualeja, Jimera 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 Camarolos), 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.





Las zonas de elaboración, y de envejecimiento y crianza, coinciden con la zona de producción definida anteriormente.

#### **E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.**

La producción máxima por hectárea (ha) será de 12.000 kg para las variedades blancas y de 9.000 kg para las tintas. Es decir, 84 hl de vino por ha para blancas y 63 hl de vino por ha para 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, es decir, 63 hl de vino por ha.

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, Garnacha Blanca, Lairen, Macabeo, Malvasía Aromática, Montúa, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo (Moscatel Morisco), Pardina (Jaén Blanco), Pedro Ximénez (Pero Ximén), Perruno, Riesling, Sauvignon Blanc, Verdejo, Vermentino, Vijariego Blanco (Bigiriego) y Viognier.

Tintas: Blauer Limberger (Blaufränkisch), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera, Graciano, Jaén Tinto, Malbec, Melonera, Merlot, Monastrell, Moscatel Negro, Petit Verdot, Pinot Noir, Rome, Tempranillo, Tinto Velasco (Blasco), Tintilla de Rota («Tintilla») y Syrah.

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

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

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.

#### G.1. 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, constituida por las sierras más al sur de Europa, que son las estribaciones meridionales de la cordillera Penibética, y que constituyen las Sierras de Málaga.

La provincia de Málaga es un territorio donde predomina la montaña abrupta: el arco montañoso que discurre de este a oeste, desde la Serranía de Ronda hasta la Sierra de Tejeda y Almajara, prolonga sus estribaciones hacia el sur hasta el mar Mediterráneo, configurando una serie de complejos montañosos; así, al oeste del Valle del Guadalhorce encontramos la Sierra de la Nieves, más hacia el sur, en el extremo oeste, Sierra Bermeja; Sierra Blanca, Sierra Alpujata y la Sierra de Mijas, cuyas estribaciones más meridionales acaban en la costa occidental; y el complejo de los Montes de Málaga-Axarquía al este. Este conjunto montañoso ocupa la mayoría de la superficie de la provincia de Málaga, quedando reducida la orografía más llana a la Depresión de Antequera en el norte, la Depresión de Ronda al noroeste y de Jimena (en la zona de Manilva) al oeste, así como a los valles de los ríos, destacando principalmente el Valle del Guadalhorce.

El clima general de la zona de producción se encuadra en el tipo mediterráneo, caracterizado por: según el área, adquiere matices templados, continentales o subtropicales; una época estival seca, con 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.

En este marco climático se generan multitud de mesoclimas como consecuencia de la orografía montañosa y de la influencia del mar, y su orientación dominante hacia la vertiente mediterránea.

Los suelos, en general, se caracterizan en fertilidad media a baja. En cuanto a los materiales de base, el arco montañoso divide a la provincia en dos sectores: al norte predominan los materiales blandos, arenas, margas, calizas y areniscas; al sur, mas compactos, principalmente esquistos, pizarras, filitas, gneises e incluso mármoles. En particular, las distintas áreas tienen matices variados, así la Axarquía y los Montes de Málaga se caracterizan por tener suelos de pizarra; la Serranía de Ronda por suelos con sustrato calizo, generalmente con calcarenitas; en la zona de Manilva son albarizos, de alto contenido en caliza; la zona norte, tiene suelos pardo-calizos, profundos.

#### G.2. Factores Humanos.

Para entender la idiosincrasia de la Denominación de Origen «Sierras de Málaga» es obligada la referencia a la filoxera: esta plaga produjo la fragmentación y reducción de la superficie dedicada al viñedo que estaba implantada originalmente en todos los municipios de la provincia de Málaga, así como una pérdida de la gran diversidad varietal que había en ese momento, como se refleja en la obra «Ensayo sobre las Variedades de Vid que Vegetan en Andalucía», de 1807 del ampelógrafo Simón de Rojas Clemente (algunas de esas variedades han sido, y siguen siendo, 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 y las explotaciones vitícolas son generalmente de pequeña dimensión propiciada por la abrupta orografía. 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 (en el primer Reglamento de la Denominación de Origen «Málaga», publicado el 23 de octubre de 1937, incluía los tipos de vino «Rome Tinto» y el «Tintillo de Málaga»).

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, resultando de la experimentación local, gracias al saber hacer de los vitivinicultores y su conocimiento del terruño.

### G.3. Calidad y características.

La característica general de los vinos «Sierras de Málaga» es la variabilidad, tanto de matices en los descriptores de la fase visual, olfativa o gustativa, así como en los grados de intensidad de dichos matices. Así, en cuanto a la fase visual, se caracterizan por la amplitud cromática, que va desde el amarillo pálido hasta el oro viejo para los obtenidos de uvas blancas, y desde el rosa piel de cebolla hasta el rojo teja para las uvas tintas; en nariz, resultan claramente perceptibles, con matices afrutados; en boca, con acidez siempre patente, con una concentración alcohólica de media a alta (que se traduce en distintos rangos de grado alcohólico adquirido según se aplique a blancos, rosados o tintos), y un grado alcohólico natural alto en el caso de los vinos de uvas sobremaduradas, resultando en este caso claramente dulces.

### G.4. Relación causal.

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.

## **H) CONDICIONES COMPLEMENTARIAS.**

### H.1. Registros.

Para poder ser controlados los vinos con derecho al uso de la Denominación de Origen es requisito la inscripción de los viticultores y bodegueros en los Registros del Consejo Regulador, establecidos en su Reglamento de funcionamiento publicado por Orden de 14 de enero de 2019 de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía (BOJA) núm. 12 de 18 de enero de 2019.



## 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 la Denominación de Origen.

## H.4. Envasado y etiquetado.

- Los vinos que se expidan al consumo envasados o embotellados deben serlo en los tipos de envases, conformes a la normativa o legislación de la Unión Europea, y que figuren en el listado de envases autorizados 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 evaluación 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 competente en materia agraria, 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 deberá 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 documental, análisis muestral, inspección *in situ*, tales que garanticen el mantenimiento de las características del producto tras su manipulación en el embotellado.

- Asimismo los vinos protegidos podrán suministrarse a 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 de dicha subzona.

- 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.

- 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.

- 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) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.**

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071-Sevilla.

Teléfono: 955032278, e-mail: [dgiica.capadr@juntadeandalucia.es](mailto:dgiica.capadr@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: <https://lajunta.es/4xev6>.

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.







