WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

# REGISTRATION CERTIFICATE
# CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
# CERTIFICADO DE REGISTRO

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen**
**European Union**
**Union européenne**
**Unión Europea**
**Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro**
**AO-1188**
**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**
**Málaga**

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, February 27, 2023

Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**AO-1188**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

APPELLATION OF ORIGIN

## Málaga

GOOD(S)

*1.* **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

*1.* Any producer who complies with the specifications of the good.

*Address* Regulatory Council of the Protected Designations of Origin Málaga, Sierras de Málaga and Pasas de Málaga
Plaza de Viñeros, 1
29008 Málaga

Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the wines covered by the “Málaga” appellation of origin consists of the lands located in the municipalities of:

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 and La Viñuela belonging to the Málaga province, and the municipalities of Benamejí and Palenciana belonging to the Córdoba province.

The production area is located in the Autonomous Community of Andalucía, in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

*1.* European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1481

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

*Address* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

**22 juin 2021**

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

**AO-1188**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

APPELLATION D'ORIGINE

## Málaga

PRODUIT(S)

*1.* **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

*1.* Tout producteur respectant les spécifications du produit.

*Adresse* Conseil régulateur des appellations d'origine protégées Málaga, Sierras de Málaga et Pasas de Málaga
Plaza de Viñeros, 1
29008 Málaga

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

La zone de production des vins protégés par l'appellation d'origine "Málaga" est constituée des terrains situés dans les communes 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 et La Viñuela appartenant à la province de Malaga, ainsi que les municipalités de Benamejí et Palenciana appartennant à la province de Cordoue.

La zone de production se situe dans la communauté autonome d'Andalousie, en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

*1.* Comission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1481

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

*Adresse* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

**22 de junio de 2021**

NÚMERO DE REGISTRO

**AO-1188**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## Málaga

PRODUCTO(S)

*1.* **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

*1.* Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

*Dirección* Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga
Plaza de Viñeros, 1
29008 Málaga

España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen “Málaga” está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de:

Málaga, Alameda, Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Alhaurín de la Torre, Almáchar, Almargen, Almogía, Álora, Antequera, Árchez,

Archidona, Arenas, Arriate, Atajate, Benadalid, Benamargosa, 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 municipios de Benamejí y Palenciana pertenecientes a la provincia de Córdoba.

La zona de producción se localiza en la Comunidad Autónoma de Andalucía, en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

*1.* Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) no 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) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1481

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

*Dirección* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5(3)) [1]**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES (RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS (REGLA 5.3))**

[1] The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.**

**«Málaga»**
**Nº UE: PDO-ES-A1481**
DOP (**X**) IGP ()

# *I. DOCUMENTO ÚNICO*

## *1. NOMBRE Y TIPO*

### *a. Denominación(es) que debe(n) registrarse*

Málaga

### *b. Tipo de indicación geográfica:*

DOP - Denominación de Origen Protegida

## *2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.*

1. Vino
3. Vino de licor
15. Vino de uvas pasificadas
16. Vino de uvas sobremaduradas

## *3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)*

**Vino blanco seco**

| ***Breve descripción textual*** |
|---|
| De color amarillo a ámbar según vejez, de aroma penetrante, potente, redondo y seco en boca, con un grado alcohólico que se obtiene |

| |
|---|
| exclusivamente por fermentación natural, sin ningún aumento artificial de su graduación. |

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

## Vino de licor

| ***Breve descripción textual*** |
|---|
| Seco: límpido, brillante, con el color característico de su mención o término tradicional; en nariz intenso y característico, con el alcohol patente pero integrado, fino; en boca puede resultar seco o levemente dulce, con acidez justa, resultando potente, cálido y persistente.<br>Dulce: límpido, brillante, con el color característico de su mención o término tradicional; en nariz intenso, alcohol patente pero integrado, meloso, complejo; entrada en boca dulce o muy dulce, acidez justa, potente, untuoso, muy persistente. Si además presenta aromas varietales, de origen fermentativo y del encabezado, y reúne las condiciones de elaboración propias puede identificarse con la mención “Dulce Natural” |

| ***Características analíticas generales*** | |
|---|---|
| *Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):* | |
| *Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):* | 15 |

| | |
|---|---|
| *Acidez total mínima:* | |
| *Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):* | |
| *Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):* | |

## Vino de uvas pasificadas

| ***Breve descripción textual*** |
|---|
| Limpio, brillante, de amarillo pálido a oro viejo; complejo, aromático y de finura característica en nariz, con matices de uva pasificada y clara expresión de las variedades preferentes, que son las únicas que pueden utilizarse en su elaboración; en boca dulces, destacando su concentración, equilibrio ácido-dulce, gran untuosidad, retrogusto aromático y persistencia. |

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

## Vino de uvas sobremaduradas dulce

| ***Breve descripción textual*** |
|---|
| Limpio, brillante, de amarillo pálido a dorado; fresco, complejo, aromático y de finura característica en nariz; en boca dulces, |

| |
|---|
| destacando su contrastado equilibrio ácido-dulce, resultando frescos, vivos, untuosos y persistentes. |

| ***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):* | |

## Vino de uvas sobremaduradas naturalmente dulce

| ***Breve descripción textual*** |
|---|
| Limpio, brillante, de amarillo pálido a dorado; fresco, complejo, aromático y de finura característica en nariz; en boca dulces, destacando su contrastado equilibrio ácido-dulce, resultando frescos, vivos, untuosos y persistentes. Si reúne las demás condiciones exigidas puede identificarse con la mención específica “Vino Naturalmente Dulce”. |

| ***Características analíticas generales*** | |
|---|---|
| *Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):* | |
| *Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):* | 13 |
| *Acidez total mínima:* | |
| *Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):* | |
| *Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):* | |

## *4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS*

### *a. Prácticas enológicas esenciales*

| ***Tipo de práctica enológica:*** | Práctica enológica específica |
|---|---|
| ***Descripción de la práctica:*** | |
| La elaboración será en la zona de producción.<br>Vinos de licor: con una graduación alcohólica natural inicial de al menos 12% vol. Se pueden obtener los vinos básicos dulces: Dulce natural, Maestro y Tierno.<br>Podrá utilizarse, excepto en los básicos: Vino seco y mosto de uva concentrado de Doradilla, Lairén y Rome, como máximo de un 30%; otros tipos de mostos y arrope, pantomima y vino borracho, recogidos en el Pliego.<br>Los vinos anteriores ensamblados dan los vinos igualados o de mezcla.<br>Vino Naturalmente Dulce: a partir de uva (Pero Ximén y/o Moscatel) sobremadurada, de mostos con una riqueza natural inicial superior a 300 g/l de azúcares. | |

| ***Tipo de práctica enológica:*** | Restricción pertinente en la vinificación |
|---|---|
| ***Descripción de la práctica:*** | |
| 3. En los dulces no básicos, intervendrán en más de un 50 % los vinos Maestro, Tierno, Dulce Natural o Naturalmente Dulce, debiendo asimismo contener al menos un 4% vol. de alcohol adquirido natural de fermentación.<br>El envejecimiento y crianza se hará en la zona de producción, en vasijas de roble, estática o dinámicamente (criaderas y soleras).<br>Vinos de licor: excepto los Pálido, permanecerán en el roble no menos de seis meses (periodo medio). Los términos tradicionales Noble, Añejo y Trasañejo, describen el tiempo de envejecimiento. | |

| | |
|---|---|
| ***Tipo de práctica enológica:*** | Práctica cultural |
| ***Descripción de la práctica:*** | |
| Asoleo: práctica ancestral de sobremaduración por exposición directa al sol de los racimos, que, dadas las condiciones naturales de la zona, propicia una deshidratación parcial, manteniendo la integridad de las bayas, que sobremaduran sin sufrir podredumbres. En función de la intensidad de sobremaduración existen dos tipos:<br>asoleo largo o intenso, practicado hasta obtener una riqueza de azúcares superior como requieren los vinos «tiernos», o asoleo corto o ligero, para el resto de vinos dulces.<br>Encabezado: adición de alcohol de origen vínico para obtener los vinos de licor.<br>El mosto se obtendrá aplicando presiones hasta un máximo del 70 % (l vino/Kg de uva). | |

### *b. Rendimientos máximos*

| |
|---|
| *Rendimiento máximo:* |
| 12000 kilogramos de uvas por hectárea |

## *5. ZONA DELIMITADA*

| |
|---|
| La zona geográfica delimitada de la DOP “Málaga” se corresponde con los municipios de la provincia de Málaga, y municipios limítrofes a la misma, que se relacionan en su pliego de condiciones. La zonificación interna de la DOP incluye distintas unidades geográficas menores que la zona amparada, definidas en su pliego de condiciones. |

## *6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN*

ROME
PEDRO XIMENEZ
MOSCATEL GRANO MENUDO
MOSCATEL DE ALEJANDRIA
DORADILLA

## *7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)*

| ***Breve descripción*** |
|---|
| El saber hacer de los vitivinicultores de la DOP Málaga (desde los fenicios, el vino ha sido producto estratégico en la zona), con su tradición exportadora, sus prácticas tradicionales como el arte del ensamblaje y del envejecimiento, son determinantes en la tipicidad de sus vinos. El clima Mediterráneo, con elevada insolación, matizado por la topografía montañosa, proximidad al Mar y transición atlántica, permite obtener vino de alta graduación por fermentación natural, y realizar distintas opciones de sobremaduración, como el asoleo de la uva, originando las características propias de sus vinos dulces de uvas sobremaduradas y de uvas pasificadas, y de sus vinos de licor (secos y dulces). |

## *8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES*

| | |
|---|---|
| ***Marco jurídico:*** | En la normativa nacional |
| ***Tipo de condición complementaria:*** | Disposiciones adicionales relativas al etiquetado |
| ***Descripción de la condición:*** | |
| Como indicaciones facultativas, se contempla la unidad geográfica mayor "Andalucía", que abarca a la zona protegida, así como distintas unidades geográficas menores que la zona amparada: subzona, áreas, municipios y otras cuya relación y requisitos de uso se detallan en el pliego de condiciones. En el etiquetado de los vinos de licor, los términos | |

que indican el contenido de azúcar deben emplearse según se establece en el pliego de condiciones de la DOP.