
**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-1258

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Sierras de 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, April 14, 2023



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1258

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Sierras de Málaga

GOOD(S)

- 1. Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- 1. Any producer who complies with the specifications.**

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sierras de Málaga
Plaza de los Viñeros, 1
29008 Málaga
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The delimited area of the PDO "Sierras de Málaga" corresponds to municipalities in the province of Málaga, Spain, and neighboring municipalities, which are listed in its specifications. The internal zoning of the PDO includes the "Serranía de Ronda" sub-zone and other different geographical units smaller than the protected area, defined in its specifications.

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 of agricultural product markets 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-A1480

April 14, 2004

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-1258

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Sierras de Málaga

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sierras de Málaga
Plaza de los Viñeros, 1
29008 Málaga
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire délimitée de l'AOP "Sierras de Málaga" correspond aux communes de la province de Málaga, en Espagne, et aux communes limitrophes, qui sont énumérées dans le cahier des charges. La délimitation interne des aires comprises dans l'AOP inclue la sous-zone "Serranía de Ronda" et plusieurs autres unités géographiques plus petites que l'aire protégée, telles que définies dans le cahier des charges.

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

1. Commission 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-A1480

14.04.2004

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-1258

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Sierras de Málaga

PRODUCTO(S)

1. Vino

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sierras de Málaga
Plaza de los Viñeros, 1
29008 Málaga
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona delimitada de la DOP “Sierras de Málaga” se corresponde con municipios de la provincia de Málaga, España, y municipios limítrofes a la misma, que se relacionan en su pliego de condiciones. La zonificación interna de la DOP incluye la subzona “Serranía de Ronda” y otras distintas unidades geográficas menores que la zona amparada, definidas en su pliego de condiciones.

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-A1480

14.04.2004

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



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

**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.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics.

1. Name of the product

Sierras de Málaga

2. Geographical indication type

PDO – Protected Designation of Origin

3. Categories of grapevine product

1. Wine
16. Wine from overripe grapes

4. Description of the wine(s)

White wine

Appearance: Pale yellow to old gold.

Aroma: Discernible aromatic intensity, fruity.

Taste: Discernible taste intensity, discernible acidity. Short to long finish.

*Any values not shown here comply with limits laid down in the applicable legislation.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	10
Minimum total acidity	(in milliequivalents per litre)
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	

Rosé wine

Appearance: Colour ranging from onion skin to reddish pink with ruby hints.

Aroma: Discernible aromatic intensity, fruity and floral.

Taste: Discernible taste intensity. Discernible acidity and astringency. Short to long finish.

*Any values not shown here comply with limits laid down in the applicable legislation.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	11
Minimum total acidity	(in milliequivalents per litre)
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	

Red wine

Appearance: Violet to slate red in colour.

Aroma: Discernible intensity, fruity.

Taste: Discernible taste intensity. Discernible acidity and density. With astringency. Short to very long finish.

*Any values not shown here comply with limits laid down in the applicable legislation.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	12
Minimum total acidity	(in milliequivalents per litre)
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	

Red wine from overripe grapes

Appearance: Violet to dark cherry in colour.

Aroma: Discernible aromatic intensity, fruity.

Taste: Discernible taste intensity; Discernible acidity and astringency. Density from light to highly discernible. Short to very long finish.

*Any values not shown here comply with limits laid down in the applicable legislation.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	

Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	12
Minimum total acidity	
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	

5. Wine-making practices

a. Specific oenological practices

Specific oenological practice

Ageing shall be carried out in oak barrels using the ‘añadas’ system.

References to the traditional terms ‘Crianza’, ‘Reserva’ and ‘Gran Reserva’ as laid down in the applicable national legislation can be used for the wines on an optional basis.

Relevant restriction on making the wines

The pressure applied in producing musts and wines shall be such that the yield does not exceed 70 % (l wine/kg of grapes).

No artificial sweetening or enrichment of the natural alcoholic strength is permitted. Both the natural alcoholic strength and the residual sugars in the wines covered by the PDO must always be natural.

Growing practices

The harvest must be made exclusively from healthy and ripe grapes. Overripe grapes may be used for wines with a residual sugar content of more than 4 grams per litre. The minimum natural alcoholic strength of eligible products in the ‘wine’ category shall be 10 % by volume. Grapes harvested from plots with a lower potential alcoholic strength are not suitable for making wines protected by the PDO, with the exception of the ‘wine from overripe grapes’ category, for which the natural alcoholic strength must be higher than 15 % by volume.

In the ‘Serranía de Ronda’ sub-area, harvesting must be carried out by hand. The grapes must be placed in packages weighing not more than 30 kg and transported in the same containers.

b. Maximum yields

White grape varieties

12 000 kilograms of grapes per hectare

84 hectolitres per hectare

Red grape varieties

9 000 kilograms of grapes per hectare

63 hectolitres per hectare

In the ‘Serranía de Ronda’ sub-area

9 000 kilograms of grapes per hectare

63 hectolitres per hectare

6. Demarcated geographical area

The production area for wines covered by the ‘Sierras de Málaga’ Designation of Origin is made up of the municipalities of:

Málaga, Alameda, Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Algatocín, 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, Jiména de Ibar, 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 and Yunquera, which belong to the province of Málaga, as well as the municipalities of Benamejí and Palenciana in the province of Córdoba.

Sub-area: A geographical unit smaller than the production area, which is a homogeneous geographical environment, and in which certain differentiated requirements apply.

Area: A geographical unit smaller than the production area, which is characterised by a geographical environment with a certain homogeneity.

Within the production area covered by the ‘Sierras de Málaga’ Designation of Origin, a distinction is made between the sub-area traditionally designated ‘Serranía de Ronda’, a natural district to which the municipalities of 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 and Serrato belong.

Within the production area, a distinction is also made for the following areas:

‘Axarquía’, to which the municipalities of Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Almáchar, Árchez, Arenas, Benamargosa, Benamocarra, Borge, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Comares, Cómpeeta, Cútar, Frigiliana, Iznate, Macharaviaya, Moclinejo, Nerja, Periana, Rincón de la Victoria, Riogordo, Salares, Sayalonga, Sedella, Torrox, Totalán, Vélez-Málaga and La Viñuela belong.

‘Montes de Málaga’, to which the municipalities of Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Antequera (the part located south of the Sierra Pelada, Sierra de las Cabras, Sierra Prieta, Sierra del Co and Sierra de Camarolas mountains), Ardales, Carratraca, Cártama, Casabermeja, Coín, Colmenar, Málaga, Pizarra, Torremolinos and Villanueva de la Concepción belong.

‘Manilva’, to which the municipalities of Manilva, Casares and Estepona belong.

‘Costa Occidental’ [West Coast], to which the municipalities of Benahavís, Benalmádena, Fuengirola, Marbella and Mijas belong.

‘Norte de Málaga’, to which the municipalities of Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Benamejí, Campillos, Cañete la Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuentepiedra, Humilladero, Molina, Palenciana, Sierra de Yeguas, Teba, Valle de Abdalajís, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva de Tapia and Villanueva del Trabuco belong.

‘Sierra de las Nieves’, to which the municipalities of Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox and Yunquera belong.

7. Main wine grape variety(ies)

BLAUER LIMBERGER - BLAUFRÄNKISCH

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

COLOMBARD

DORADILLA
GARNACHA BLANCA
GARNACHA TINTA
GEWÜRZTRAMINER
GRACIANO
JAÉN TINTO
MACABEO - VIURA
MALBEC
MALVASIA AROMÁTICA
MERLOT
MONASTRELL
MONTÚA - CHELVA
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
MOSCATEL DE GRANO MENUDO - MOSCATEL MORISCO
MOSCATEL NEGRO
PARDINA - JAÉN BLANCO
PEDRO XIMÉNEZ
PERRUÑO
PETIT VERDOT
PINOT NOIR
RIESLING
ROME
SAUVIGNON BLANC
SYRAH
TEMPRANILLO
TINTILLA DE ROTA
TINTO VELASCO - BLASCO
VERDEJO
VERMENTINO

VIJARIEGO BLANCO - BIGIRIEGO

VIOGNIER

8. Description of the link(s)

The diversity of the types of wines and range of characteristics within those of the same type (white, rosé or red) reflect the interaction between the complex and diverse natural environment underpinning their production, the multitude of varieties of different origins (historical, adapted non-native and rescued native varieties) which thrive in the favourable climate of the production area, and the complexity of its relief. All of these factors contribute to vineyards being small, which increases the terroir effect.

The temperature pattern during ripening is particularly important, profoundly influencing the variability of nuances in the aromas and the quality of the polyphenols. Temperatures in the area are typically moderate, dropping at night-time. The warmth to be expected for the latitude is counterbalanced by the location in a climate transition zone and by other mesoclimate-related factors. One climate feature which is particularly relevant is the long hours of sunshine, as this favours the production of musts with the high natural strength needed for making wines from overripe grapes.

For reasons of composition, texture and/or gradient, the soils generally have good drainage. Combined with medium to low fertility levels, this boosts the concentration of aromatic compounds and enhances the finesse of the wines.

9. Essential further conditions (packaging, labelling, other requirements)

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

—The larger geographical unit may be indicated on an optional basis: ‘Andalusia’, the region in which the entire protected zone is contained.

—Smaller geographical units: references to the sub-area, the various production areas and the municipalities in the demarcated area are expressly regulated.

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

1. Dénomination du produit

Sierras de Málaga

2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

16. Vin de raisins surmûris

4. Description du ou des vins

Vin blanc

Robe: couleur jaune pâle à or vieilli.

Nez: intensité olfactive perceptible, arômes fruités.

Bouche: intensité gustative perceptible, acidité perceptible. Longueur en bouche brève à longue.

* Pour les limites non indiquées, la législation en vigueur s'applique.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10
Acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Vin rosé

Robe: couleur pelure d'oignon à rosé et rougeâtre avec des nuances rubis.

Nez: intensité olfactive perceptible, arômes fruités et floraux.

Bouche: intensité gustative perceptible. Acidité et astringence perceptibles. Longueur en bouche brève à longue.

* Pour les limites non indiquées, la législation en vigueur s'applique.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Vin rouge

Robe: couleur violacée à rouge tuile.

Nez: intensité perceptible, arômes fruités.

Bouche: intensité gustative perceptible. Acidité et densité perceptibles. Astringent. Longueur en bouche brève à très longue.

* Pour les limites non indiquées, la législation en vigueur s'applique.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Vin rouge de raisins surmûris

Robe: couleur violacée à cerise foncé.

Nez: intensité olfactive perceptible, arômes fruités.

Bouche: intensité gustative perceptible. Acidité et astringence perceptibles. Densité de légère à hautement perceptible. Longueur en bouche brève à très longue.

* Pour les limites non indiquées, la législation en vigueur s'applique.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

a) Pratiques œnologiques essentielles

Pratique œnologique essentielle

Le vieillissement a lieu dans des cuves en chêne selon le principe des «añadas».

Les indications des termes traditionnels «Crianza», «Reserva» et «Gran Reserva», établies selon la réglementation nationale en vigueur, peuvent être utilisées pour les vins de manière facultative.

Restriction applicable à l'élaboration

Pour la production de moût et de vin, les pressions exercées sont telles que le rendement reste 70 % (l vin/kg de raisin).

L'édulcoration n'est pas autorisée, pas plus que l'augmentation artificielle du titre alcoométrique naturel. Le titre alcoométrique acquis et les sucres résiduels pouvant être contenus dans les vins couverts par l'AOP doivent toujours être naturels.

Pratique culturale

Les vendanges sont exclusivement effectuées sur des raisins sains et mûrs. Il est possible d'utiliser des raisins surmûris pour les vins dont la teneur en sucres résiduels est supérieure à 4 grammes par litre. Le titre alcoométrique volumique naturel minimal des produits admis pour la catégorie «vin» est de 10 % du volume. Les vendanges de parcelles dont le titre alcoométrique potentiel est inférieur ne sont pas admises pour l'élaboration de vins couverts par l'AOP, à l'exception de la catégorie «vin de raisins surmûris», dont le titre alcoométrique volumique naturel doit être supérieur à 15 % du volume.

Dans la sous-zone «Serranía de Ronda», la cueillette est manuelle, avec des contenants d'une capacité maximale de 30 kg, le transport s'effectuant dans ces derniers.

b) Rendements maximaux

Variétés de cépage blanc

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

84 hectolitres par hectare

Variétés de cépage rouge

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

63 hectolitres par hectare

Dans la sous-zone «Serranía de Ronda»

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

63 hectolitres par hectare

6. Zone géographique délimitée

La zone de production des vins couverts par l'appellation d'origine «Sierras de Málaga» est constituée des municipalités suivantes:

Malaga, Alameda, Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Algatocín, 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, 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 et Yunquera, dans la province de Malaga, ainsi que les municipalités de Benamejí et Palenciana, dans la province de Cordoue.

Sous-zone: unité géographique plus petite que la zone de production, constituant un environnement géographique homogène, dans lequel des exigences différenciées sont mises en œuvre.

Aire: unité géographique plus petite que la zone de production, caractérisée par un environnement géographique jouissant d'une certaine homogénéité.

Dans la zone de production de l'appellation d'origine «Sierras de Málaga», se trouve la sous-zone traditionnellement désignée sous le nom de «Serranía de Ronda», une région naturelle à laquelle appartiennent les municipalités d'Algatocín, Alpandeire, Arriate, Atajate, Benadalid, Benalauría, Benaoján Benarrabá, Cartajima, Cortes de la Frontera, Cuevas del Becerro, Faraján, Gaucín, Genalgaucín, Igualeja, Jimena de Líbar, Jubrique, Júzcar, Montecorto, Montejaque, Parauta, Pujerra, Ronda et Serrato.

De même, dans la zone de production se trouvent les aires suivantes:

«Axarquía», dont font partie les municipalités d'Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Almáchar, Árchez, Arenas, Benamargosa, Benamocarra, Borge, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Comares, Cómpea, Cútar, Frigiliana, Iznate, Macharaviaya, Moclinejo, Nerja, Periana, Rincón de la Victoria, Riogordo, Salares, Sayalonga, Sedella, Torrox, Totalán, Vélez-Málaga et La Viñuela.

«Montes de Málaga», dont font partie les municipalités d'Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Antequera (la partie située sur le versant sud de las Sierras Pelada, las Cabras, Prieta, El Co et Camarolas), Ardales, Carratraca, Cártama, Casabermeja, Coín, Colmenar, Málaga, Pizarra, Torremolinos et Villanueva de la Concepción.

«Manilva», dont font partie les municipalités de Manilva, Casares et Estepona.

«Costa Occidental», dont font partie les municipalités de Benahavís, Benalmádena, Fuengirola, Marbella et Mijas.

«Norte de Málaga», dont font partie les municipalités d'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 et Villanueva del Trabuco.

«Sierra de las Nieves», dont font partie les municipalités d'Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox et Yunquera.

7. Cépages principaux

BLAUER LIMBERGER - BLAUFRANKISCH

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

COLOMBARD

DORADILLA

GARNACHA BLANCA
GARNACHA TINTA
GEWURZTRAMINER
GRACIANO
JAEN TINTO
MACABEO - VIURA
MALBEC
MALVASIA AROMÁTICA
MERLOT
MONASTRELL
MONTÚA - CHELVA
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
MOSCATEL DE GRANO MENUDO - MOSCATEL MORISCO
MOSCATEL NEGRO
PARDINA - JAÉN BLANCO
PEDRO XIMENEZ
PERRUNO
PETIT VERDOT
PINOT NOIR
RIESLING
ROME
SAUVIGNON BLANC
SYRAH
TEMPRANILLO
TINTILLA DE ROTA
TINTO VELASCO - BLASCO
VERDEJO
VERMENTINO
VIJARIEGO BLANCO - BIGIRIEGO

VIOGNIER

8. Description du ou des liens

La diversité des types de vins et des caractéristiques au sein d'un même type (vins blancs, rosés ou rouges) est le résultat de l'interaction entre la complexité et la diversité du milieu naturel dans lequel intervient la production, de la profusion de variétés utilisées de différentes origines (historiques, extérieures adaptées et autochtones récupérées) qui prospèrent grâce au climat doux de la zone de production et à la complexité orographique, propice à des unités d'exploitation de taille réduite qui favorisent l'expression du terroir.

Les niveaux des températures durant la maturation sont d'une importance particulière et influent de manière décisive sur la variabilité des nuances aromatiques et la qualité polyphénolique. Dans notre zone, les températures modérées sont caractéristiques, avec des baisses nocturnes qui contrastent avec la chaleur propre à la latitude, tant en raison de sa situation dans une aire de transition climatique que pour des causes mésoclimatiques. Il existe aussi, néanmoins, une caractéristique climatique notable: l'ensoleillement très élevé, qui favorise la production de moût au titre alcoométrique naturel élevé, nécessaire à l'élaboration des vins de raisins surmûris.

Les sols, par leur composition, leur texture et/ou leur constitution en pente, se caractérisent généralement par un bon drainage qui, combiné à une fertilité moyenne à faible, favorise la concentration de composantes aromatiques et la finesse des vins.

9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

- Indication facultative de l'unité géographique plus grande: «Andalucía», région couvrant la zone protégée dans sa totalité.
- Unités géographiques plus petites: les mentions de la sous-zone, des différentes aires de production et des communes de la zone délimitée sont régies expressément.

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.

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 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.

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, Algatocín, 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, Jiména de Ibar, 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:

«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. 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
PERRUÑO
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 sobremaduras.

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.