C/2025/509

28.1.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение на продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/509)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Sierras de Málaga“

PDO-ES-A1480-AM03

Дата на съобщението: 29 октомври 2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

ВЪВЕЖДАНЕ НА НОВИ СОРТОВЕ

Описание:

Разширява се списъкът на сортове грозде с червена кожица, които могат да се използват за производство на вино, защитено от ЗНП, за да се включат Melonera и Garnacha Tintorera.

Изменят се раздел Е от продуктовата спецификация и точка 7 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като съответства на член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г.

Основания

След поразяването с болестта филоксера в края на XIX век сортовото наследство е опустошено, а площта, определена за лозарство, е намалена и фрагментирана, като лозята са разпръснати из цялата провинция Малага.

От 80-те години на миналия век производителите прилагат важни иновативни и експериментални методи по отношение на сортовете, в резултат на което спасяват исторически сортове грозде и въвеждат нови, за които е доказано, че се развиват отлично в съседни лозарски райони (и типовете вина, получени от тях). Тази дейност достига своя връх през 2000 г. с признаването на ЗНП „Sierras de Málaga“.

Поради това характеристиките и типичните особености на ЗНП „Sierras de Málaga“ са неразривно свързани с разнообразната природна среда и структурата на територията (с разпръснати и малки по размери лозя). Това благоприятства фактора, свързан с особеностите на региона, и води до производството на висококачествени вина с изразен характер.

Акцентът върху иновациите в сектора за производство на вино със ЗНП „Sierras de Málaga“ доведе до постоянно добавяне на нови сортове в последващите изменения на продуктовата спецификация от публикуването ѝ през 2000 г. насам, което се дължи на въвеждането на исторически сортове, първоначално отглеждани в района, както и на други, за които е доказано, че процъфтяват в съседни лозарски райони.

Melonera: Традиционен сорт, предхождащ болестта филоксера, споменат от Rojas Clemente в неговото есе от 1807 г., озаглавено „Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía“ [Есе за сортовете обикновена лоза, които растат в Андалусия], който не е бил отглеждан с търговска цел. Регионалното министерство на земеделието, рибарството, водите и развитието на селските райони на регионалното правителство на Андалусия е създало проект за научноизследователска и развойна дейност чрез Centro IFAPA Rancho de la Merced в Херес, за да възстанови този сорт. В уреждането на административните формалности е участвал регулаторният съвет за защитените наименования за произход „Málaga“, „Sierras de Málaga“ и „Pasas de Málaga“. Понастоящем посоченият сорт е разрешен в Андалусия, поради което е включен в продуктовата спецификация.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Garnacha Tintorera: В техническите доклади, предоставени на регулаторния съвет от енолозите на винарските изби в подкрепа на заявлението за включване на този сорт в продуктовата спецификация, се посочва, че това е обикновен сорт, добре адаптиран към климата на определения географски район в продуктовата спецификация, със средна потребност от вода и високо съотношение между производството и потреблението на вода, което би могло да допринесе за компенсиране на намаляването на средните добиви поради недостига на валежи. Това е сорт, който не е чувствителен към болестите и вредителите, които са често срещани в географския район, като например брашнестата мана и жълтия торбовиден паяк. Освен това вината, получавани от него, са с по-ниско алкохолно съдържание в сравнение с Garnacha Tinta, тъй като зърната на Garnacha Tintorera израстват по-големи при същите условия на отглеждане. Това е предимство за намаляване на придобитото алкохолно съдържание на вината. Тъй като месестата част на Garnacha Tintorera е оцветена, крайното съдържание на антоцианини (антиоксиданти) е много по-високо от това на други сортове. Това прави този сорт грозде много подходящ за стареене, удължава трайността на виното и го прави привлекателен от търговска гледна точка за много потребители, които търсят качества, различни от органолептичните.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Sierras de Málaga

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

16. Вино от презряло грозде

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Бели вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: бледожълт до цвят на старо злато.

Аромат: доловима наситеност на аромата, плодов.

Вкус: доловима наситеност на вкуса, осезаема киселинност. Краткотраен до дълготраен послевкус.

* Всички стойности, които не са изложени тук, отговарят на ограниченията, определени в приложимото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) 10

— Минимална обща киселинност (meq/l)

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

2. *Вино розе*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: цвят, вариращ от оранжево-кафяв до червеникаво-розов с рубинени нюанси.

Аромат: доловима наситеност на аромата, плодов и цветен.

Вкус: доловима наситеност на вкуса. Осезаема киселинност и стипчивост. Краткотраен до дълготраен послевкус.

* Всички стойности, които не са изложени тук, отговарят на ограниченията, определени в приложимото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) 11

— Минимална обща киселинност (meq/l)

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

3. *Червени вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: виолетов до сиво-червен цвят.

Аромат: доловима наситеност, плодов.

Вкус: доловима наситеност на вкуса. Осезаема киселинност и плътност. Със стипчивост. Краткотраен до силно дълготраен послевкус.

* Всички стойности, които не са изложени тук, отговарят на ограниченията, определени в приложимото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) 12

— Минимална обща киселинност (meq/l)

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

4. *Червено вино от презряло грозде*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: виолетов до тъмночерешов цвят.

Аромат: доловима наситеност на аромата, плодов.

Вкус: доловима наситеност на вкуса; осезаема киселинност и стипчивост. Плътност от лека до силно осезаема. Краткотраен до силно дълготраен послевкус.

* Всички стойности, които не са изложени тук, отговарят на ограниченията, определени в приложимото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) 12

— Минимална обща киселинност —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (gm/l) —

5. **Практики за производство на лозаро-винарски продукти**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Специфична енологична практика

Стареенето се извършва в дъбови бъчви, като се използва системата „añadas“.

Позоваванията на традиционните наименования „Crianza“, „Reserva“ и „Gran Reserva“, както са определени в приложимото национално законодателство, могат да се използват за вината по избор.

2. Приложимо ограничение при производството на вината

При производството на мъст и вина трябва да се прилага налягане, при което добивът не надвишава 70 % (литри вино от килограми грозде).

Не се разрешава изкуствено подслаждане или обогатяване на естественото алкохолно съдържание. Естественото алкохолно съдържание и остатъчните захари във вината, обхванати от ЗНП, трябва винаги да бъдат естествени.

3. Практики на отглеждане

Трябва да се бере само здраво и узряло грозде. Презрялото грозде може да се използва за вина с остатъчно съдържание на захар над 4 g/l. Минималното естествено алкохолно съдържание на допустимите продукти в категорията „вино“ е 10 % об. Гроздето, получено от парцели с по-ниско потенциално алкохолно съдържание, не е подходящо за производство на вина, защитени от ЗНП, с изключение на категорията „вино от презряло грозде“, за което естественото алкохолно съдържание трябва да бъде по-високо от 15 % об.

В микрорайон Serranía de Ronda прибирането на реколтата трябва да се извършва на ръка. Гроздето трябва да се постави в опаковки с тегло, не повече от 30 kg, и да се транспортира в същите съдове.

5.2. *Максимални добиви*

1. Бели сортове

12 000 килограма грозде от хектар

84 хектолитра от хектар

2. Червени сортове

9 000 килограма грозде от хектар

63 хектолитра от хектар

3. В микрорайон Serranía de Ronda

9 000 килограма грозде от хектар

63 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Производственият район за вината, обхванати от наименованието за произход „Sierras de Málaga“, включва общините: 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, Benaoján, 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 и Yunquera, които принадлежат към провинция Малага, както и общините Benamejí и Palenciana в провинция Кордоба.

Микрорайон: Географска единица, по-малка от производствен район, която представлява хомогенна географска среда и в която се прилагат определени диференцирани изисквания.

Район: географска единица, по-малка от производствен район, която се характеризира като географска среда с определена хомогенност.

В рамките на производствения район, обхванат от наименованието за произход „Sierras de Málaga“, се прави разграничение по отношение на микрорайона, традиционно обозначаван като Serranía de Ronda — природна област, към която принадлежат общините 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 и Serrato.

В рамките на производствения район се прави разграничение и за следните райони: Axarquía, към който принадлежат общините 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 и La Viñuela;

Montes de Málaga, към който принадлежат общините Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Antequera (зоната, разположена на юг от планините Sierra Pelada, Sierra de las Cabras, Sierra Prieta, Sierra del Co и Sierra de Camarolas), Ardales, Carratraca, Cártama, Casabermeja, Coín, Colmenar, Málaga, Pizarra, Torremolinos и Villanueva de la Concepción;

Manilva, към който принадлежат общините Manilva, Casares и Estepona;

Costa Occidental, към който принадлежат общините Benahavís, Benalmádena, Fuengirola, Marbella и Mijas;

Norte de Málaga, към който принадлежат общините 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 и Villanueva del Trabuco;

Sierra de las Nieves, към който принадлежат общините Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox и Yunquera.

7. **Винени сортове грозде**

BLAUER LIMBERGER — BLAUFRÄNKISCH

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

COLOMBARD

DORADILLA

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

JAÉN TINTO

LAIREN

MACABEO — VIURA

MALBEC

MALVASIA AROMÁTICA

MELONERA

MERLOT

MONASTRELL

MONTÚA — CHELVA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO — MOSCATEL MORISCO

MOSCATEL NEGRO

PARDINA — JAÉN BLANCO

PEDRO XIMÉNEZ

PERRUNO

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING

ROME

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

TINTILLA DE ROTA

TINTO VELASCO - BLASCO

VERDEJO

VERMENTINO

VIJARIEGO BLANCO — BIGIRIEGO

VIOGNIER

8. **Описание на връзката или връзките**

Разнообразието на типовете вина и на характеристиките в рамките на един и същ тип (бяло, розе или червено) отразяват взаимодействието между сложната и разнообразна природна среда, която обуславя тяхното производство, множеството сортове с различен произход (исторически, адаптирани от друга среда и възстановени местни сортове), които процъфтяват в благоприятния климат на производствения район, и сложността на неговия релеф. Всички тези фактори допринасят за поддържането на малки по площ лозови насаждения, което подсилва влиянието на особеностите на региона.

Температурният режим по време на узряването е особено важен, тъй като оказва силно въздействие върху променливостта на нюансите в ароматите и качеството на полифенолите. Температурите в района обикновено са умерени, като спадат през нощта. Топлината, с която се характеризира географската ширина, се уравновесява от местоположението в преходната климатична зона и от други фактори, свързани с мезоклимата. Една от характеристиките на климата, която е особено важна, са дългите часове на слънцегреене, тъй като това благоприятства производството на мъст с висока естествена концентрация, необходима за производството на вина от презряло грозде.

Почвите обикновено имат добър дренаж благодарение на състава си, структурата и/или градиента. В комбинация със средни до ниски нива на плодородие, това повишава концентрацията на ароматни съединения и подобрява финеса на вината.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Съдържа се в националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

— По-голямата географска единица може да бъде посочена по избор: Andalucía — регионът, в който е разположена цялата защитена област.

— По-малки географски единици: позоваванията на микрорайона, различните производствени райони и общините в определения район са изрично регламентирани.

Връзка към продуктовата спецификация

https://lajunta.es/505uu