C/2025/509

28.1.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/509)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Sierras de Málaga“

PDO-ES-A1480-AM03

Datum oznámení: 29.10.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

ZAŘAZENÍ NOVÝCH ODRŮD

Popis:

Seznam modrých odrůd, ze kterých lze chráněná vína vyrábět, se rozšiřuje o odrůdy Melonera a Garnacha Tintorera.

Změna se týká oddílu F specifikace a bodu 7 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu v souladu s čl. 24 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna.

Odůvodnění:

Zavlečení mšičky révokazu na konci 19. století zapříčinilo výrazné poškození odrůdového dědictví a vedlo k roztříštění a omezení původní rozsáhlé viniční plochy – vinice byly nově rozptýleny po celé provincii Málaga.

Od 80. let minulého století producenti výraznou měrou inovují a experimentují, co se týče odrůd (zachraňují historické odrůdy a v blízkých vinařských oblastech nově pěstují i odrůdy jiné, zcela odlišné) a druhů vín, které se z nich vyrábějí, což postupem času vedlo k tomu, že bylo v roce 2000 uznáno CHOP „Sierras de Málaga“.

Vlastnosti a typický charakter CHOP „Sierras de Málaga“ jsou tak spojeny především s různorodým přírodním prostředím a územní strukturou (roztroušené malé vinice), které posilují krajový faktor a dávají vzniknout kvalitním vínům se silným výrazem.

Díky inovacím, na kterých vinohradnictví a vinařství používající CHOP „Sierras de Málaga“ neúnavně pracují, se seznam odrůd postupnými změnami specifikace zveřejněné v roce 2000 neustále rozšiřoval, přičemž se opakoval původní vzorec kombinující historické odrůdy s odrůdami jinými a zcela odlišnými, které jsou pěstovány v blízkých vinařských oblastech.

Melonera: Tradiční odrůda z dob před zavlečením mšičky révokazu, kterou zmiňuje Rojas Clemente ve svém Pojednání o odrůdách révy vinné rostoucích v Andalusii (*Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*, 1807) a která nebyla komerčně pěstována. Za účelem jejího opětovného pěstování založilo ministerstvo zemědělství, rybolovu, vody a rozvoje venkova andaluské autonomní vlády výzkumný a vývojový projekt, jehož řešením byl pověřen ústav Centro IFAPA Rancho de la Merced v Jérezu a do něhož byla v souvislosti se správní regulací zapojena i regulační rada pro chráněná označení původu „Málaga“, „Sierras de Málaga“ a „Pasas de Málaga“. V současné době je předmětná odrůda v Andalusii povolena, a doplňuje se proto do specifikace.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Garnacha Tintorera: Odborné zprávy předložené enology z vinařství zapsaných u regulační rady, která se o zařazení této odrůdy do specifikace zasazují, uvádějí, že se jedná o jednoduchou odrůdu révy, která je dobře adaptována na klima vymezené zeměpisné oblasti, má průměrné požadavky na vodu a vykazuje výborný poměr mezi výnosy a spotřebou vody, což jsou zajímavé vlastnosti, jež mohou vinařům pomoci zmírnit pokles průměrné produkce daný nedostatkem srážek. Jedná se o odrůdu, která není příliš citlivá na běžné místní choroby či škůdce, jako jsou padlí nebo sviluška chmelová. Ve stejných pěstebních podmínkách zároveň akumuluje méně cukrů než Garnacha Tinta, protože její bobule jsou větší, což je výhodné, chtějí-li vinaři snížit skutečný obsah alkoholu ve vínech. Díky zbarvení dužniny vykazuje Garnacha Tintorera také mnohem vyšší konečný obsah antokyanů (antioxidantů) než jiné moštové odrůdy. Jedná se o velmi zajímavou vlastnost z hlediska zrání, protože víno získává na trvanlivosti. Z hlediska mnoha spotřebitelů, kteří hledají i jiné než organoleptické atributy, toto představuje obchodní přednost.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Sierras de Málaga

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

16. Víno z přezrálých hroznů

3.1 *Kód KN*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Bílé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: barva na škále mezi bledě žlutou a barvou starého zlata.

Vůně: znatelná intenzita, ovocné tóny.

Chuť: znatelná intenzita a kyselost, krátká až dlouhá dochuť.

* Neuvedené mezní hodnoty se řídí platnou legislativou.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. *Růžové víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: barva cibulové slupky až červenavě růžová s rubínovými tóny.

Vůně: znatelná intenzita, ovocné a květinové tóny.

Chuť: znatelná intenzita, kyselost a svíravost, krátká až dlouhá dochuť.

* Neuvedené mezní hodnoty se řídí platnou legislativou.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. *Červené víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: fialková až cihlově červená barva.

Vůně: znatelná intenzita, ovocné tóny.

Chuť: znatelná intenzita, kyselost a hutnost; svíravost, krátká až velmi dlouhá dochuť.

* Neuvedené mezní hodnoty se řídí platnou legislativou.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. *Červené víno z přezrálých hroznů*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: fialková až tmavě třešňová barva.

Vůně: znatelná intenzita, ovocné tóny.

Chuť: znatelná intenzita, kyselost a svíravost, slabě až silně znatelná hutnost, krátká až velmi dlouhá dochuť.

* Neuvedené mezní hodnoty se řídí platnou legislativou.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Vinařské postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Zvláštní enologický postup

Zrání probíhá v dubových sudech v systému „añadas“.

Vína mohou být nepovinně označována tradičními výrazy „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“, které jsou definovány v platných vnitrostátních předpisech.

2. Relevantní omezení, pokud jde o vinifikaci

Při výrobě moštů a vín se uplatňuje tlak, který vede k nejvýše 70 % výlisnosti (l vína/kg hroznů).

Není povoleno slazení ani umělé zvyšování přirozeného obsahu alkoholu. Skutečný obsah alkoholu i zbytkové cukry, které mohou být ve chráněných vínech obsaženy, musejí být vždy přírodní.

3. Pěstební postupy

Při vinobraní se vybírají výhradně zdravé a zralé hrozny. Přezrálé hrozny mohou být použity pro vína s obsahem zbytkových cukrů vyšším než 4 gramy na litr. Minimální přirozený obsah alkoholu u způsobilých produktů kategorie „víno“ je 10 % objemových, hrozny s nižším potenciálním obsahem alkoholu nejsou pro výrobu chráněných vín způsobilé. Výjimku představuje kategorie „víno z přezrálých hroznů“, kde musí přirozený obsah alkoholu přesahovat 15 % objemových.

V podoblasti „Serranía de Ronda“ se hrozny sklízejí ručně a ukládají se do nádob o hmotnosti nejvýše 30 kg, ve kterých se posléze přepravují.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Bílé odrůdy

12 000 kg hroznů/ha

84 hl/ha

2. Modré odrůdy

9 000 kg hroznů/ha

63 hl/ha

3. V podoblasti „Serranía de Ronda“

9 000 kg hroznů/ha

63 hl/ha

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce vín chráněných označením původu „Sierras de Málaga“ zahrnuje obce: 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 a Yunquera náležející do provincie Málaga a obce Benamejí a Palenciana náležející do provincie Córdoba.

Podoblast: zeměpisná jednotka menší než oblast produkce, která je stejnorodým zeměpisným prostředím a platí v ní určité rozlišené požadavky.

Zóna: zeměpisná jednotka menší než oblast produkce, která se vyznačuje zeměpisným prostředím s určitou stejnorodostí.

V oblasti produkce vymezené pro označení původu „Sierras de Málaga“ se rozlišuje podoblast tradičně nazývaná „Serranía de Ronda“ – přírodní kraj, do něhož spadají obce 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 a Serrato.

V oblasti produkce se také rozlišují zóny: „Axarquía“, do níž náleží obce 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 a La Viñuela;

„Montes de Málaga“, do níž náleží obce Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Antequera (část rozkládající se na jižním svahu horských útvarů Pelada, Cabras, Prieta, Co a Camarolas), Ardales, Carratraca, Cártama, Casabermeja, Coín, Colmenar, Málaga, Pizarra, Torremolinos a Villanueva de la Concepción;

„Manilva“, do níž náleží obce Manilva, Casares a Estepona;

„Costa Occidental“, do níž náleží obce Benahavís, Benalmádena, Fuengirola, Marbella a Mijas;

„Norte de Málaga“, do níž náleží obce 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 a Villanueva del Trabuco;

„Sierra de las Nieves“, do níž náleží obce Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox a Yunquera.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

BLAUER LIMBERGER - BLAUFRÄNKISCH

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

COLOMBARD

DORADILLA

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

JAEN 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. **Popis souvislostí**

Rozmanitost druhů vín a vlastností vín stejného druhu (bílých, růžových nebo červených) je odrazem vzájemného působení mezi různorodým přírodním prostředím, ve kterém jsou vína produkována, bohatstvím pěstovaných odrůd různého původu (historických, adaptovaných cizích a znovuzavedených původních), kterým se v příznivém podnebí oblasti produkce dobře daří, a pestrým reliéfem, jenž nahrává hospodaření na malých plochách, které se pak projevuje v lepším vyjádření terroir.

Zvláště důležitý je teplotní režim během zrání, neboť má rozhodující vliv na proměnlivost aromatických odstínů a na kvalitu polyfenolů. Ve vymezené zeměpisné oblasti je tento režim typicky mírný – teploty zde klesají během noci a teplo příznačné pro tuto zeměpisnou šířku je vyvažováno umístěním v přechodné klimatické oblasti a mezoklimatickými faktory. Pokud jde o podnebné vlastnosti, je ovšem třeba zmínit také velmi vysoký počet hodin slunečního svitu, který napomáhá produkci moštů s vysokým přirozeným obsahem alkoholu potřebných pro výrobu vín z přezrálých hroznů.

Půda se s ohledem na své složení a strukturu a/nebo sklon terénu obecně vyznačuje dobrým odvodněním, což ve spojení se střední až nízkou úrodností zvyšuje koncentraci aromatických složek a umocňuje vytříbenost vín.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

— Nepovinné vyznačování větší zeměpisné jednotky: „Andalucía“ – region zahrnující celou chráněnou oblast.

— Menší zeměpisné jednotky: je výslovně regulováno vyznačování podoblasti, jednotlivých zón produkce a obcí vymezené oblasti.

Odkaz na specifikaci

https://lajunta.es/505uu