C/2025/509

28.1.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/509)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Sierras de Málaga«

PDO-ES-A1480-AM03

Meddelelsesdato: 29. oktober 2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

INDFØRELSE AF NYE SORTER

Beskrivelse:

Listen over sorter med rødt drueskind, der kan anvendes til fremstilling af vin beskyttet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, er blevet udvidet til at omfatte Melonera og Garnacha Tintorera.

Afsnit F i produktspecifikationen og afsnit 7 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

Dette er en standardændring i overensstemmelse med artikel 24, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024.

Begrundelse

Phylloxera-epidemien i slutningen af det 19. århundrede var ødelæggende for sortsarven og reducerede og opdelte det område, der blev brugt til vindyrkning, og betød, at vinmarkerne blev spredt ud over hele provinsen Málaga.

Siden 1980'erne har producenterne udført et vigtigt innovativt og eksperimenterende arbejde med sorter, reddet historiske druer og indført andre, der har vist sig at trives godt i tilstødende vindyrkningsområder (og de typer vin, der fremstilles heraf). Dette arbejde kulminerede i 2000 med anerkendelsen af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Sierras de Málaga«.

Derfor er kendetegnene og de typiske træk ved den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Sierras de Málaga« uløseligt forbundet med det alsidige naturlige miljø og områdets struktur (hvor vinmarkerne ligger spredt og har en begrænset størrelse). Dette øger terroir-faktoren og giver kvalitetsvine, som er meget udtryksfulde.

Fokus på innovation i vinsektoren for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Sierras de Málaga« har ført til en konstant tilføjelse af nye sorter i de successive ændringer af produktspecifikationen siden offentliggørelsen i 2000 på grund af indførelsen af historiske sorter, der oprindeligt blev dyrket i området, samt andre sorter, der har vist sig at trives godt i tilstødende vindyrkningsområder.

Melonera: traditionel sort, der går tilbage til tiden før phylloxera-angrebet. Rojas Clemente henviste til sorten i sit værk fra 1807 »Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía« (essay om sorter af almindelige vinstokke, der dyrkes i Andalusien). Sorten var ikke blevet dyrket kommercielt. Det regionale ministerium for landbrug, fiskeri, vand og udvikling af landdistrikter under regionalregeringen i Andalusien igangsatte et forsknings- og udviklingsprojekt gennem »Centro IFAPA Rancho de la Merced« i Jerez med henblik på at genindføre denne sort. Kontrolorganet for de beskyttede oprindelsesbetegnelser »Málaga«, »Sierras de Málaga« og »Pasas de Málaga« var involveret i reguleringen af de administrative detaljer. Denne sort er i øjeblikket godkendt i Andalusien, hvilket er grunden til, at den er medtaget i produktspecifikationen.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Garnacha Tintorera: I de tekniske rapporter fra kontrolorganets ønologer til støtte for ansøgningen om at medtage denne sort i produktspecifikationen anføres det, at der er tale om en simpel sort, der passer godt til klimaet i det afgrænsede geografiske område omfattet af produktspecifikationen, med et gennemsnitligt vandbehov og et højt forhold mellem produktion og vandforbrug, hvilket kan bidrage til at opveje faldet i det gennemsnitlige produktionsudbytte som følge af de begrænsede nedbørsmængder. Det er en sort, der ikke er følsom over for de sygdomme og skadedyr, der er almindelige i det geografiske område, herunder meldug og den gule sækedderkop. Det resulterer også i et lavere alkoholindhold end Garnacha Tinta, da druerne vil vokse sig større under de samme vækstbetingelser. Dette er en fordel med hensyn til at reducere vinenes opnåede alkoholindhold. Da frugtkødet er farvet, er det endelige indhold af anthocyaniner (antioxidanter) meget højere end for andre druesorter. Dette gør den meget attraktiv med hensyn til lagring, gør vinen længerevarende, og kommercielt er den attraktiv for mange forbrugere på jagt efter andre egenskaber end de organoleptiske egenskaber.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Sierras de Málaga

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vine

16. Vin af overmodne druer

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Hvidvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: Lysegul til mørkegul

Duft: Tydelig aromatisk intensitet, frugtagtig

Smag: Tydelig smagsintensitet, tydeligt syreindhold Kort til lang eftersmag

* Alle værdier, der ikke er angivet her, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den gældende lovgivning

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10

— Minimalt totalt syreindhold (i meq/l)

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

2. *Rosévin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: Farven varierer fra løgskal til rødlig rosa med antydninger af rubinrød

Duft: Tydelig aromatisk intensitet, frugtagtig og blomsteragtig

Smag: Tydelig smagsintensitet Tydeligt syreindhold og tydelig skarphed Kort til lang eftersmag

* Alle værdier, der ikke er angivet her, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den gældende lovgivning

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11

— Minimalt totalt syreindhold (i meq/l)

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

3. *Rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: Violet til skiferrød

Duft: Tydelig intensitet, frugtagtig

Smag: Tydelig smagsintensitet Tydeligt syreindhold og tydelig densitet Med skarphed Kort til meget lang eftersmag

* Alle værdier, der ikke er angivet her, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den gældende lovgivning

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12

— Minimalt totalt syreindhold (i meq/l)

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

4. *Rødvin af overmodne druer*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: Violet til mørk kirsebær

Duft: Tydelig aromatisk intensitet, frugtagtig

Smag: Tydelig smagsintensitet Tydeligt syreindhold og tydelig skarphed Densitet fra let til meget tydelig Kort til meget lang eftersmag

* Alle værdier, der ikke er angivet her, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den gældende lovgivning

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12

— Minimalt totalt syreindhold

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

5. **Ønologiske fremgangsmåder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Særlig ønologisk fremgangsmåde

Lagringen foregår på egetræsfade ved hjælp af »añadas«-systemet.

Det er frivilligt at henvise til de traditionelle begreber »Crianza«, »Reserva« og »Gran Reserva« som fastsat i den gældende nationale lovgivning i forbindelse med vinene.

2. Relevante restriktioner for vinfremstillingen

Det tryk, der anvendes ved fremstilling af most og vin, skal være af en sådan art, at udbyttet ikke overstiger 70 % (liter vin/kg druer).

Kunstig sødning eller berigelse af det naturlige alkoholindhold er ikke tilladt. Både det naturlige alkoholindhold og restsukkerindholdet i de vine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, skal altid være naturlige.

3. Dyrkningspraksis

Høsten må kun bestå af sunde og modne druer. Overmodne druer kan anvendes til vin med et restsukkerindhold på over 4 gram pr. liter. Det minimale naturlige alkoholindhold for de pågældende produkter i kategorien »vin« er 10 % vol. Druer høstet på parceller med et lavere potentielt alkoholindhold er ikke egnede til fremstilling af vine beskyttet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, med undtagelse af kategorien »vin af overmodne druer«, hvor det naturlige alkoholindhold skal være højere end 15 % vol.

I delområdet »Serranía de Ronda« skal høsten foregå manuelt. Druerne skal anbringes i pakninger på højst 30 kg og transporteres i de samme containere.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Hvide druesorter

12 000 kg druer pr. hektar

84 hektoliter pr. hektar

2. Røde druesorter

9 000 kg druer pr. hektar

63 hektoliter pr. hektar

3. I underområdet »Serranía de Ronda«

9 000 kg druer pr. hektar

63 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktionsområdet for vine med oprindelsesbetegnelsen »Sierras de Málaga« består af kommunerne: 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 og Yunquera, der hører til Málaga-provinsen, samt kommunerne Benamejí og Palenciana i Córdoba-provinsen.

Underområde: et geografisk område, der er mindre end produktionsområdet, og som er et homogent geografisk miljø, og hvor der gælder visse differentierede krav.

Område: et geografisk område, der er mindre end produktionsområdet, og som er kendetegnet ved et geografisk miljø med en vis ensartethed.

Inden for det produktionsområde, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen »Sierras de Málaga«, skelnes der mellem det underområde, der traditionelt betegnes »Serranía de Ronda«, et naturområde, som kommunerne 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 og Serrato tilhører.

Inden for produktionsområdet skelnes der også mellem følgende områder: »Axarquía«, som kommunerne 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 og La Viñuela tilhører

»Montes de Málaga«, som kommunerne Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Antequera (den del, der ligger syd for bjergene Sierra Pelada, Sierra de las Cabras, Sierra Prieta, Sierra del Co og Sierra de Camarolas), Ardales, Carratraca, Cártama, Casabermeja, Coín, Colmenar, Málaga, Pizarra, Torremolinos og Villanueva de la Concepción tilhører

»Manilva«, som kommunerne Manilva, Casares og Estepona tilhører

»Costa Occidental« [vestkysten], som kommunerne Benahavís, Benalmádena, Fuengirola, Marbella og Mijas tilhører

»Norte de Málaga«, som kommunerne 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 og Villanueva del Trabuco tilhører

»Sierra de las Nieves«, som kommunerne Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox og Yunquera tilhører.

7. **Druesort(er)**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

Vintypernes mangfoldighed og de forskellige kendetegn inden for samme type (hvid, rosé eller rød) afspejler samspillet mellem det komplekse og forskelligartede naturlige miljø, som de udspringer af, de mange forskellige sorter af forskellig oprindelse (historiske, tilpassede ikke-indfødte og reddede hjemmehørende sorter), som trives i det gunstige klima i produktionsområdet, og landskabets kompleksitet. Alle disse faktorer er medvirkende til at begrænse vindyrkningsarealernes størrelse, hvilket øger terroir-effekten.

Temperaturmønstret under modningen er særlig vigtigt, da det har afgørende indflydelse på variabiliteten af nuancer i aromaerne og polyfenolernes kvalitet. Temperaturerne i området er typisk moderate og falder om natten. Den varme, der kan forventes på denne breddegrad, opvejes af beliggenheden i et overgangsklima og af andre mesoklima-relaterede faktorer. Et særligt relevant klima er de lange solskinstimer, da dette fremmer produktionen af most med den høje naturlige styrke, der er nødvendig ved fremstilling af vin af overmodne druer.

Jordens sammensætning, tekstur og/eller hældning gør, at jordbunden generelt har god dræning. Kombineret med et middellavt til lavt fertilitetsniveau øger dette koncentrationen af aromatiske forbindelser og forbedrer vinenes finesse.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

— Den større geografiske enhed kan angives på frivillig basis: »Andalusien«, den region, hvor hele den beskyttede zone er beliggende.

— Mindre geografiske enheder: Henvisninger til underområdet, de forskellige produktionsområder og kommunerne i det afgrænsede område er udtrykkeligt reguleret.

Link til produktspecifikationen

https://lajunta.es/505uu