C/2025/509

28.1.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/509)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Sierras de Málaga“

PDO-ES-A1480-AM03

Datum der Mitteilung: 29.10.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

AUFNAHME NEUER SORTEN

Beschreibung:

Die Liste der roten Rebsorten, aus denen die Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung erzeugt werden dürfen, wird um die Sorten Melonera und Garnacha Tintorera ergänzt.

Diese Änderung betrifft Abschnitt F der Produktspezifikation und Punkt 7 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024.

Begründung:

Durch die Reblausplage am Ende des 19. Jahrhunderts wurden der traditionelle Rebsortenbestand erheblich dezimiert und die Weinbauflächen aufgesplittet und verkleinert, sodass die großen Weinbauflächen in der gesamten Provinz Málaga in kleine Rebflächen aufgespalten wurden.

Seit den 80er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts leisten die Erzeuger innovative und experimentelle Arbeit bezüglich der Sorten (und der daraus erzeugten Weinarten), wobei historische Rebsorten wiederentdeckt und Sorten eingeführt werden, die sich in benachbarten Weinbaugebieten bewährt haben, was schließlich im Jahr 2000 zur Zuerkennung der g. U. „Sierras de Málaga“ geführt hat.

Somit sind die Merkmale und der besondere Charakter der g. U. „Sierras de Málaga“ vor allen Dingen auf die vielfältigen natürlichen Umgebungsbedingungen und die räumliche Struktur (kleine verstreute Flächen) zurückzuführen. Dadurch wird der Faktor „Terroir“ verstärkt, was wiederum ausdrucksstarke Weine höchster Qualität hervorbringt.

Die Innovationsfreude, durch die sich der Weinbausektor der g. U. „Sierras de Málaga“ auszeichnet, hat dazu geführt, dass im Zuge der verschiedenen Änderungen der Produktspezifikation, die seit ihrer Veröffentlichung im Jahr 2000 vorgenommen wurden, immer wieder neue Sorten aufgenommen wurden, wobei das ursprüngliche Grundmuster mit historischen Sorten beibehalten wurde und Sorten aufgenommen wurden, die sich in benachbarten Weinbaugebieten bewährt hatten.

Melonera: Traditionelle Sorte aus der Zeit vor der Reblausplage, die bereits im „Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía“ (Abhandlung über die in Andalusien wachsenden Rebensorten) aus dem Jahr 1807 Erwähnung fand und die nahezu ausgestorben war. Im Hinblick auf die Aufnahme dieser Sorte führte das Centro IFAPA Rancho de la Merced in Jerez unter Federführung des andalusischen Regionalministeriums für Landwirtschaft, Fischerei, Wasserwirtschaft und Entwicklung des ländlichen Raums ein Forschungs- und Entwicklungsprojekt durch, an dem sich auch die Kontrollstelle für die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Málaga“, „Sierras de Málaga“ und „Pasas de Málaga“ beteiligte, um die administrativen Details zu regeln. Die genannte Sorte ist inzwischen in Andalusien zugelassen und wird daher in die Produktspezifikation aufgenommen.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Garnacha Tintorera: Die technischen Berichte, die die Önologen vorgelegt haben, deren Kellereien in den Zuständigkeitsbereich der Kontrollstelle fallen und die den Antrag auf Aufnahme dieser Keltertraubensorte in die Produktspezifikation unterstützen, zeigen, dass es sich um eine einfache, gut an das Klima in dem in der Produktspezifikation abgegrenzten geografischen Gebiet angepasste Sorte handelt, die einen mittleren Wasserbedarf hat und ein gutes Verhältnis zwischen Erzeugung und Wasserverbrauch aufweist, wodurch sich der aufgrund der geringen Niederschläge zu verzeichnende Rückgang der durchschnittlichen Produktion möglicherweise abmildern lässt. Die Sorte ist wenig anfällig für die im geografischen Gebiet häufig auftretenden Krankheiten und Schädlinge, wie Mehltau und gelbe Spinnmilbe. Gleichzeitig ist der Alkoholgehalt bei gleichen Anbaubedingungen geringer als bei Garnacha Tinta, da die Beeren größer sind und dies vorteilhaft ist, um den in den Weinen vorhandenen Alkoholgehalt zu verringern. Zudem ist der Endgehalt an Anthocyanen (Antioxidantien) aufgrund der farbigen Haut viel höher als bei anderen Traubensorten. Das macht diese Sorte im Hinblick auf den Ausbau sehr interessant, sorgt für eine bessere Haltbarkeit des Weins und ist auch im Handel vorteilhaft, da viele Verbraucherinnen und Verbraucher neben den organoleptischen Eigenschaften auch auf andere Attribute achten.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Sierras de Málaga

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

16. Wein aus überreifen Trauben

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur (KN-Code)*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. *Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: hellgelber bis altgoldener Farbton.

Geruch: wahrnehmbare Intensität, fruchtig.

Geschmack: wahrnehmbare Intensität, wahrnehmbare Säure, kurz bis lang anhaltender Abgang.

* Wird kein Höchstwert angegeben, gelten die gesetzlichen Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) 10

— Mindestgesamtsäure in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter) —

2. *Roséwein*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: zwiebelhautfarben bis rosa-rötlich mit rubinroten Tönen.

Geruch: wahrnehmbare Intensität, fruchtig und blumig.

Geschmack: wahrnehmbare Intensität, wahrnehmbare Säure und adstringierender Geschmack, kurz bis lang anhaltender Abgang.

* Wird kein Höchstwert angegeben, gelten die gesetzlichen Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) 11

— Mindestgesamtsäure in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter) —

3. *Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: von purpurroter bis ziegelroter Farbe.

Geruch: wahrnehmbare Intensität, fruchtig.

Geschmack: wahrnehmbare Intensität, wahrnehmbare Säure und Dichte, adstringierender Geschmack, kurz bis sehr lang anhaltender Abgang.

* Wird kein Höchstwert angegeben, gelten die gesetzlichen Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) 12

— Mindestgesamtsäure in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter) —

4. *Rotwein aus überreifen Trauben*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: von purpurroter bis dunkelkirschroter Farbe.

Geruch: wahrnehmbare Intensität, fruchtig.

Geschmack: wahrnehmbare Intensität, wahrnehmbare Säure und adstringierender Geschmack, leicht bis stark wahrnehmbare Dichte, kurz bis sehr lang anhaltender Abgang.

* Wird kein Höchstwert angegeben, gelten die gesetzlichen Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) 12

— Mindestgesamtsäure —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter) —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Spezifische önologische Verfahren

Die Reifung erfolgt in Eichenfässern nach dem „Jahrgangssystem".

Für die Weine können optional die Angaben der traditionellen Qualitätsstufen „Crianza", „Reserva" und „Gran Reserva" verwendet werden, die in den geltenden nationalen Vorschriften festgelegt sind.

2. Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Der bei der Herstellung der Moste und Weine ausgeübte Druck führt zu einem Ertrag von höchstens 70 % (Liter Wein/Kilogramm Trauben).

Weder eine Süßung noch eine Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts sind zulässig, da sowohl der vorhandene Alkoholgehalt als auch der Restzuckergehalt der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung natürlich sein müssen.

3. Anbauverfahren

Bei der Weinlese werden ausschließlich gesunde und lesereife Trauben geerntet, wobei überreife Trauben für Weine verwendet werden können, deren Restzuckergehalt mehr als 4 Gramm pro Liter beträgt. Der natürliche Mindestalkoholgehalt der Erzeugnisse, die für die Kategorie „Wein" infrage kommen, beträgt 10 % vol, wobei von Parzellen mit einem niedrigeren potenziellen Alkoholgehalt geerntete Trauben nicht für die Herstellung von Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung infrage kommen; Erzeugnisse der Kategorie „Wein aus überreifen Trauben" müssen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von mehr als 15 % vol aufweisen.

Im Untergebiet „Serranía de Ronda" erfolgt die Lese manuell und in Behältern von maximal 30 Kilogramm, wobei das Lesegut auch in diesen Behältern transportiert wird.

5.2. *Höchsterträge*

1. Weiße Rebsorten

12 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

84 Hektoliter pro Hektar

2. RoteRebsorten

9 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

63 Hektoliter pro Hektar

3. Im Untergebiet „Serranía de Ronda"

9 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

63 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der durch die Ursprungsbezeichnung „Sierras de Málaga" geschützten Weine umfasst die folgenden Gemeinden: 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 und Yunquera, die zur Provinz Málaga zählen, sowie die Gemeindegebiete von Benamejí u Palenciana, die zur Provinz Córdoba gehören.

Untergebiet: kleinere geografische Einheit als das Erzeugungsgebiet, die sich durch homogene geografische Verhältnisse auszeichnet und in der bestimmte differenzierte Anforderungen gelten.

Gebiet: kleinere geografische Einheit als das Erzeugungsgebiet, die sich durch geografische Verhältnisse mit einer bestimmten Homogenität auszeichnet.

Innerhalb des Erzeugungsgebiets der Ursprungsbezeichnung „Sierras de Málaga“ wird das Untergebiet mit der traditionellen Bezeichnung „Serranía de Ronda“ unterschieden, ein natürliches Gebiet, zu dem die Gemeinden 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 und Serrato gehören.

Des Weiteren werden innerhalb des Erzeugungsgebiets folgende Gebiete unterschieden: „Axarquía“, zu dem die Gemeinden 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 und La Viñuela gehören.

„Montes de Málaga“, zu dem die Gemeinden Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Antequera (der auf der Südseite der Sierra Pelada, Sierra de las Cabras, Sierra Prieta, Sierra del Co und Sierra de Camarolas befindliche Teil), Ardales, Carratraca, Cártama, Casabermeja, Coín, Colmenar, Málaga, Pizarra, Torremolinos und Villanueva de la Concepción gehören.

„Manilva“, zu dem die Gemeinden Manilva, Casares und Estepona gehören.

„Costa Occidental“, zu dem die Gemeinden Benahavís, Benalmádena, Fuengirola, Marbella und Mijas gehören.

„Norte de Málaga“, zu dem die Gemeinden 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 und Villanueva del Trabuco gehören.

„Sierra de las Nieves“, zu dem die Gemeinden Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox und Yunquera gehören.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Die unterschiedlichen Arten von Weinen und die Vielfalt der Merkmale der einzelnen Weine derselben Art (Weiß-, Rosé- oder Rotweine) sind Ausdruck der Wechselwirkung zwischen den komplexen und unterschiedlichen natürlichen Verhältnissen, die die Grundlage ihrer Erzeugung bilden, der Vielfalt der verwendeten Sorten unterschiedlicher Herkunft (historische, angepasste fremde und wiederentdeckte autochthone Sorten), die im günstigen Klima des Erzeugungsgebiets gedeihen, sowie dem ausgeprägten Relief, durch das kleine Betriebseinheiten begünstigt werden, die den Ausdruck des Terroirs noch stärker zur Geltung bringen.

Das Temperaturprofil bei der Reifung ist von besonderer Bedeutung und hat entscheidenden Einfluss auf die vielfältigen Aromen und die Qualität der Polyphenole. Das Gebiet zeichnet sich durch gemäßigte Temperaturen mit nächtlicher Abkühlung aus; die für den Breitengrad charakteristische große Wärme wird sowohl aufgrund der Lage im klimatischen Übergangsbereich als auch durch mesoklimatische Faktoren ausgeglichen. Gleichzeitig ist die sehr starke Sonneneinstrahlung als klimatisches Merkmal zu erwähnen, das die Erzeugung von Mosten mit einem hohen natürlichen Alkoholgehalt begünstigt, welcher für die Herstellung von Weinen aus überreifen Trauben notwendig ist.

Die Böden zeichnen sich aufgrund ihrer Zusammensetzung, ihrer Textur und/oder ihres Gefälles generell durch eine gute Entwässerung aus, was in Kombination mit einer mittleren bis schwachen Fruchtbarkeit zu einer höheren Konzentration aromatischer Bestandteile und einer ausgeprägteren Finesse der Weine führt.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationales Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

— Fakultative Angabe der größeren geografischen Einheit: „Andalucía“ – Region, in der sich das gesamte geschützte Gebiet befindet.

— Kleinere geografische Einheiten: Die Vorschriften für die Angabe des Untergebiets, der verschiedenen Erzeugungsgebiete und der Gemeinden des abgegrenzten Gebiets sind klar geregelt.

Link zur Produktspezifikation

https://lajunta.es/505uu