Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/509

28.1.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/509)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Sierras de Málaga»

PDO-ES-A1480-AM03

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 29.10.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΝΕΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ.

Περιγραφή:

Ο κατάλογος των ερυθρών ποικιλιών οι οποίες μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνου που προστατεύεται από την ΠΟΠ διευρύνεται με τα Melonera και Garnacha Tintorera.

Τροποποιούνται το τμήμα ΣΤ των προδιαγραφών προϊόντος και το τμήμα 7 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση σύμφωνα με το άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου.

Αιτιολόγηση:

Η επιδημία της φυλλοξήρας που ενέσκηψε στα τέλη του 19ου αιώνα είχε ολέθριες συνέπειες για την ποικιλιακή σύνθεση της περιοχής και οδήγησε στη μείωση και την κατάτμηση των αμπελουργικών εκτάσεων, με αποτέλεσμα τη διασπορά των αμπελώνων σε ολόκληρη την επαρχία της Málaga.

Από τη δεκαετία του 1980, οι παραγωγοί έχουν επιδοθεί στην ανάπτυξη σημαντικών καινοτομιών και πειραματισμών με διάφορες ποικιλίες, διασώζοντας ιστορικές ποικιλίες σταφυλιών και εισάγοντας άλλες που έχει αποδειχθεί ότι ευδοκιμούν σε γειτονικές αμπελουργικές περιοχές (και τους τύπους οίνων που παράγονται από αυτές). Επιστέγασμα αυτών των προσπαθειών ήταν η αναγνώριση της ΠΟΠ «Sierras de Málaga» το 2000.

Συνεπώς, τα χαρακτηριστικά και τα τυπικά γνωρίσματα της ΠΟΠ «Sierras de Málaga» είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με την πολυμορφία του φυσικού περιβάλλοντος και την εδαφική διάρθρωση της περιοχής (που χαρακτηρίζεται από διάσπαρτους αμπελώνες, μικρής έκτασης). Το γεγονός αυτό ενισχύει τον ρόλο που διαδραματίζει ο παράγοντας του οινοπεδίου (terroir) και έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων ποιότητας με υψηλή εκφραστικότητα.

Η έμφαση των αμπελουργών της ΠΟΠ «Sierras de Málaga» στην καινοτομία είχε ως αποτέλεσμα τη συνεχή διεύρυνση του καταλόγου ποικιλιών στις διαδοχικές τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος από τη δημοσίευσή τους το 2000: στις αρχικές ιστορικές ποικιλίες προστέθηκαν και άλλες που έχει αποδειχθεί ότι ευδοκιμούν σε γειτονικές αμπελουργικές περιοχές.

Melonera: Παραδοσιακή ποικιλία, πριν από την επέλαση της φυλλοξήρας, η οποία αναφέρεται από τον Rojas Clemente στο πόνημά του «Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía» (1807) και η οποία ήταν εκτός δικτύου εμπορίας. Για την επανένταξή της, εκπονήθηκε έργο έρευνας και ανάπτυξης του περιφερειακού Υπουργείου Γεωργίας, Αλιείας, Υδάτων και Αγροτικής Ανάπτυξης της περιφερειακής κυβέρνησης της Ανδαλουσίας, μέσω του Centro IFAPA Rancho de la Merced της πόλης Jerez de la Frontera, με τη συνεργασία του Ρυθμιστικού Συμβουλίου για τις Προστατευόμενες Ονομασίες Προέλευσης «Málaga», «Sierras de Málaga» και «Pasas de Málaga». Η εν λόγω ποικιλία είναι επί του παρόντος εγκεκριμένη στην Ανδαλουσία και, ως εκ τούτου, περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές προϊόντος.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Garnacha Tintorera: Οι τεχνικές εκθέσεις, που υπέβαλαν οι οινολόγοι των οινοποιείων του Ρυθμιστικού Συμβουλίου για την προώθηση της αίτησης συμπερίληψης της εν λόγω ποικιλίας στις προδιαγραφές προϊόντος, υποστηρίζουν ότι πρόκειται για απλή ποικιλία αμπελοκαλλιέργειας, καλά προσαρμοσμένη στο κλίμα της γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στις προδιαγραφές προϊόντος, με μέσες υδατικές ανάγκες και υψηλή αναλογία παραγωγής/κατανάλωσης νερού, γεγονός που θα μπορούσε να περιορίσει τη μείωση της μέσης παραγωγής που προκαλεί η σπανιότητας των βροχοπτώσεων. Πρόκειται για ποικιλία η οποία είναι ελάχιστα ευάλωτη στις συνήθεις ασθένειες της συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής, όπως το ωίδιο και η κίτρινη αράχνη. Έχει χαμηλότερο αλκοολικό τίτλο από την Garnacha Tinta, υπό τις ίδιες συνθήκες καλλιέργειας, με μεγαλύτερο καρπό, γεγονός που αποτελεί πλεονέκτημα για τη μείωση του αποκτημένου αλκοολικού τίτλου των οίνων. Δεδομένου ότι η σάρκα του είναι έγχρωμη, η τελική περιεκτικότητα σε ανθοκυανίνες (αντιοξειδωτικά) είναι πολύ υψηλότερη από εκείνη άλλων ποικιλιών αμπέλου. Τούτο καθιστά την ποικιλία πολύ ενδιαφέρουσα από την άποψη της παλαίωσης, προσδίδει ανθεκτικότητα στον οίνο και ωφελεί εμπορικά πολλούς καταναλωτές που αναζητούν ιδιότητες πέραν των οργανοληπτικών.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Sierras de Málaga

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος**

1. Οίνος

16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

3.1. *Κωδικός συνδυασμένης ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Λευκός οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: Απαλό κίτρινο έως βαθύ χρυσαφί.

Άρωμα: Διακριτή αρωματική ένταση, φρουτώδες.

Γεύση: Διακριτή γευστική ένταση, αισθητή οξύτητα. Σύντομη έως μακρά επίγευση.

* Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται τιμή, ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην εφαρμοστέα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Ερυθρωπός οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: Χρώμα που κυμαίνεται από το χρώμα της φλούδας του κρεμμυδιού έως ροδοκόκκινο με ρουμπινί νότες.

Άρωμα: Διακριτή αρωματική ένταση, φρουτώδες και ανθώδες.

Γεύση: Διακριτή γευστική ένταση. Αισθητή οξύτητα και στυφάδα. Σύντομη έως μακρά επίγευση.

* Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται τιμή, ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην εφαρμοστέα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. *Ερυθρός οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: Χρώμα ιώδες έως κεραμιδί.

Άρωμα: Διακριτή ένταση, φρουτώδες.

Γεύση: Διακριτή γευστική ένταση. Αισθητή οξύτητα και σώμα. Με στυφάδα. Σύντομη έως πολύ μακρά επίγευση.

* Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται τιμή, ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην εφαρμοστέα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4. *Ερυθρός οίνος από υπερώριμα σταφύλια*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: Χρώμα ιώδες έως σκούρο κερασί.

Άρωμα: Διακριτή αρωματική ένταση, φρουτώδες.

Γεύση: Διακριτή γευστική ένταση. Αισθητή οξύτητα και στυφάδα. Σώμα ελαφρύ έως έντονα αισθητό. Σύντομη έως πολύ μακρά επίγευση.

* Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται τιμή, ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην εφαρμοστέα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Ειδική οινολογική πρακτική

Η παλαίωση πραγματοποιείται σε δρύινα βαρέλια με το σύστημα «añadas».

Στους οίνους μπορούν να χρησιμοποιούνται προαιρετικά οι αναφορές στις παραδοσιακές ενδείξεις «Crianza», «Reserva» και «Gran Reserva», που καθορίζονται στην εφαρμοστέα εθνική νομοθεσία.

2. Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Η πίεση που ασκείται για την παραγωγή του γλεύκους και του οίνου είναι τέτοια ώστε η απόδοση να μην υπερβαίνει το 70 % (l οίνου/kg σταφυλιών).

Δεν επιτρέπεται η γλύκανση ή η τεχνητή αύξηση του φυσικού αλκοολικού τίτλου. Τόσο ο φυσικός αλκοολικός τίτλος όσο και τα υπολειμματικά σάκχαρα των οίνων που φέρουν την ΠΟΠ πρέπει να είναι πάντοτε φυσικά.

3. Καλλιεργητική πρακτική

Μπορούν να χρησιμοποιούνται υπερώριμα σταφύλια για οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα μεγαλύτερη από 4 γραμμάρια ανά λίτρο. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος των επιλέξιμων προϊόντων στην κατηγορία «οίνος» είναι 10 % κατ' όγκο. Τα σταφύλια που συγκομίζονται από αμπελοτεμάχια με χαμηλότερο δυναμικό αλκοολικό τίτλο δεν είναι κατάλληλα για την παραγωγή των οίνων που προστατεύονται από την ΠΟΠ, με εξαίρεση την κατηγορία «οίνος από υπερώριμα σταφύλια», για την οποία ο φυσικός αλκοολικός τίτλος πρέπει να υπερβαίνει το 15 % κατ' όγκο.

Στην υποπεριοχή «Serranía de Ronda», ο τρύγος πρέπει να εκτελείται χειρωνακτικά. Τα σταφύλια πρέπει να τοποθετούνται σε συσκευασίες με βάρος που δεν υπερβαίνει τα 30 kg και να μεταφέρονται μέσα στις ίδιες συσκευασίες.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Λευκές ποικιλίες

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

84 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Ερυθρές ποικιλίες

9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

63 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Στην υποπεριοχή «Serranía de Ronda»

9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

63 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής των οίνων που φέρουν την ονομασία προέλευσης «Sierras de Málaga» περιλαμβάνει τους δήμους: 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, Farajáη, 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 και Yunquera, οι οποίοι ανήκουν στην επαρχία Málaga, καθώς και τους δήμους Benamejí και Palenciana της επαρχίας Córdoba.

Υποπεριοχή: Γεωγραφική ενότητα μικρότερη από την περιοχή παραγωγής, η οποία αποτελεί ομοιογενές γεωγραφικό περιβάλλον και στην οποία ισχύουν ορισμένες διαφοροποιημένες απαιτήσεις.

Περιοχή: Γεωγραφική ενότητα μικρότερη από την περιοχή παραγωγής, η οποία χαρακτηρίζεται από γεωγραφικό περιβάλλον με ορισμένη ομοιογένεια.

Εντός της περιοχής παραγωγής που καλύπτεται από την ονομασία προέλευσης «Sierras de Málaga», διακρίνεται η υποπεριοχή που είναι γνωστή παραδοσιακά με το όνομα «Serranía de Ronda», φυσική περιοχή στην οποία ανήκουν οι δήμοι 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 και Serrato.

Εντός της περιοχής παραγωγής, διακρίνονται επίσης οι ακόλουθες περιοχές: «Axarquía», στην οποία ανήκουν οι δήμοι 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 και La Viñuela.

«Montes de Málaga», στην οποία ανήκουν οι δήμοι Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Antequera (το τμήμα που βρίσκεται νότια των ορέων Sierra Pelada, Sierra de las Cabras, Sierra Prieta, Sierra del Co και Sierra de Camarolas), Ardales, Carratraca, Cártama, Casabermeja, Coín, Colmenar, Málaga, Pizarra, Torremolinos και Villanueva de la Concepción.

«Manilva», στην οποία ανήκουν οι δήμοι Manilva, Casares και Estepona.

«Costa Occidental» [Δυτική Ακτή], στην οποία ανήκουν οι δήμοι Benahavís, Benalmádena, Fuengirola, Marbella και Mijas.

«Norte de Málaga», στην οποία ανήκουν οι δήμοι 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 και Villanueva del Trabuco.

«Sierra de las Nieves», στην οποία ανήκουν οι δήμοι Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox και Yunquera.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του ή των δεσμών**

Η ποικιλία των τύπων οίνων και το εύρος των χαρακτηριστικών που διακρίνουν τους οίνους του ίδιου τύπου (λευκός, ερυθρωπός ή ερυθρός) αντανακλούν την αλληλεπίδραση μεταξύ του σύνθετου και ποικιλόμορφου φυσικού περιβάλλοντος στο οποίο βασίζεται η παραγωγή τους, της πληθώρας ποικιλιών διαφορετικής προέλευσης (ιστορικών, προσαρμοσμένων μη γηγενών και σωζόμενων γηγενών ποικιλιών) που ευδοκιμούν στο ευνοϊκό κλίμα της περιοχής παραγωγής, καθώς και της πολυπλοκότητας του ανάγλυφου του εδάφους της περιοχής. Όλοι αυτοί οι παράγοντες συμβάλλουν στο μικρό μέγεθος των αμπελώνων, γεγονός που αυξάνει την επίδραση που ασκεί το οινοπέδιο (terroir).

Ο ρόλος που διαδραματίζει η θερμοκρασία κατά την ωρίμαση είναι ιδιαίτερα σημαντικός, καθώς επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό την ποικιλία στις αρωματικές νότες και την ποιότητα των πολυφαινολών. Οι θερμοκρασίες που επικρατούν στην περιοχή είναι, κατά κανόνα, ήπιες και πέφτουν κατά τη διάρκεια της νύχτας. Η ζέστη που χαρακτηρίζει συνήθως τις περιοχές του συγκεκριμένου γεωγραφικού πλάτους αντισταθμίζεται από το γεγονός ότι η περιοχή βρίσκεται σε ζώνη μεταβατικού κλίματος, καθώς και από άλλους μεσοκλιματικούς παράγοντες. Ένα ιδιαίτερα σημαντικό χαρακτηριστικό του κλίματος της περιοχής είναι οι πολλές ώρες ηλιοφάνειας, που ευνοούν την παραγωγή γλευκών με τον υψηλό φυσικό αλκοολικό τίτλο που απαιτείται για την παραγωγή οίνων από υπερώριμα σταφύλια.

Από άποψη σύστασης, υφής και/ή κλίσης, τα εδάφη παρουσιάζουν γενικά καλή αποστράγγιση. Το στοιχείο αυτό, σε συνδυασμό με τη μέτρια έως χαμηλή γονιμότητα των εδαφών, αυξάνει τη συγκέντρωση αρωματικών ενώσεων και ενισχύει τη λεπτότητα των οίνων.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

— Μπορεί να αναφέρεται προαιρετικά η μεγαλύτερη γεωγραφική ενότητα: «Andalucía», περιοχή στην οποία υπάγεται ολόκληρη η προστατευόμενη ζώνη.

— Μικρότερες γεωγραφικές ενότητες: ρυθμίζονται ρητά οι αναφορές στην υποπεριοχή, στις διάφορες περιοχές παραγωγής και στους δήμους της οριοθετημένης περιοχής.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

https://lajunta.es/505uu