C/2025/509

28.1.2025

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2025/509)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Sierras de Málaga“

PDO-ES-A1480-AM03

Teate esitamise kuupäev: 29.10.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

UUTE SORTIDE LISAMINE

Kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega veinide valmistamiseks kasutada lubatud punaste sortide nimekirja on täiendatud sortidega „Melonera“ ja „Garnacha Tintorera“.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti F ja muudetakse koonddokumendi punkti 7.

Tegemist on Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 4 kohase standardmuudatusega.

Põhjendus

XIX sajandi lõpus toimunud viinapuutäi invasioon kahjustas märkimisväärselt sordipärandit ning samuti killustas ja vähendas see viinamarjaistandusi, nii et istandused hajutati üle kogu Málaga provintsi.

Alates eelmise sajandi kaheksakümnendatest tegid veinitootjad olulist tööd seoses sortide uuendamise ja katsetamisega, päästes ajaloolisi viinamarjasorte ja lisades uusi sorte, mida viljeletakse naaberaladel, ning seoses nendest sortidest saadavate veiniliikidega. Tehtud töö päädis lõpuks 2000. aastal kaitstud päritolunimetuse „Sierras de Málaga“ tunnustamisega.

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Sierras de Málaga“ olemus ja eripärased omadused on tingitud eelkõige mitmekesisest looduskeskkonnast ja territoriaalsest struktuurist (hajali asetsevad väiksed maalapid), kuna neis avalduvad maatüki eriomadused, mis annavad tulemuseks nüansirikkad kvaliteetsed veinid.

Kaitstud päritolunimetuse „Sierras de Málaga“ veinisektori uuendusmeelsusest tulenevalt on tootespetsifikaati alates selle avaldamisest 2000. aastal korduvalt muudetud, lisades sinna uusi sorte. Piirkonnas ajalooliselt kasvatatud sortidele on lisatud teisi sorte, mis on ennast tõestanud naabruses asuvates viinamarjakasvatuspiirkondades.

„Melonera“: viinapuutäinakkuse eelne traditsiooniline sort, millele viitab oma teoses „Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía“ (1807) Rojas Clemente ja mida varem kaubanduslikel eesmärkidel ei kasvatatud. Andaluusia piirkondliku valitsuse põllumajandus-, kalandus-, vee- ja maaelu arengu ministeerium algatas selle sordi taastamiseks Jerezis instituudis Centro IFAPA Rancho de la Merced teadus- ja arendusprojekti. Halduslike üksikasjade kehtestamiseks osales projektis päritolunimetuste „Málaga“, „Sierras de Málaga“ ja „Pasas de Málaga“ reguleeriv asutus. Nüüd on kõnealune sort Andaluusias lubatud ja seetõttu tootespetsifikaati lisatud.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

„Garnacha Tintorera“: tehnilistes aruannetes, mille on esitanud reguleeriva asutuse selliste veinitootjate önoloogid, kes toetavad taotlust lisada see sort tootespetsifikaati, on öeldud, et tegemist on lihtsa viinamarjasordiga, mis on tootespetsifikaadis määratletud geograafilise piirkonna kliimaga hästi kohanenud. Sordi veevajadus on keskmine ja selle tootlus võrreldes veetarbimisega suur, mis aitab kompenseerida keskmise saagikuse vähenemist sademete nappuse tõttu. Tegemist on sordiga, mis on vastupidav geograafilises piirkonnas levinud haigustele ja kahjuritele, nagu viinapuu jahukaste ja kollane ämbliklest. Sordi alkoholisisaldus on väiksem kui sordil „Garnacha Tinta“, kuna selle marjad on samade kasvutingimuste juures suuremad. See on eelis veinide tegeliku alkoholisisalduse vähendamisel. Kuna marjade viljaliha on värviline, on antotsüaniinide (antioksüdantide) lõppsisaldus palju suurem kui teistel viinamarjasortidel. See muudab sordi väga heaks laagerdumise seisukohast, annab veinile hea säilivuse ja loob kaubandusliku eelise paljude tarbijate silmis, kes otsivad peale organoleptiliste omaduste ka muid omadusi.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Sierras de Málaga

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

16. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

3.1. *CN-kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Valge vein*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: värvus varieerub kahvatukollasest kuldkollaseni.

Lõhn: tuntavalt intensiivne puuviljalõhn.

Maitse: tuntavalt intensiivse maitsega, tunda on happesust. Lühikese kuni pika järelmaitsega.

* Täpsustamata piirnormide puhul järgitakse kehtivaid eeskirju.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10

— Minimaalne üldhappesus: milliekvivalentides liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

2. *Roosa vein*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: värvus varieerub sibulakooretoonist rubiinpunase varjundiga punakasroosani.

Lõhn: tuntavalt intensiivse puuvilja- ja lillenootidega lõhn.

Maitse: tuntavalt intensiivse maitsega, tunda on happesust ja kootavust. Lühikese kuni pika järelmaitsega.

* Täpsustamata piirnormide puhul järgitakse kehtivaid eeskirju.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11

— Minimaalne üldhappesus: milliekvivalentides liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

3. *Punane vein*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: värvus varieerub violetsest tellisepunaseni.

Lõhn: tuntavalt intensiivne puuviljalõhn.

Maitse: tuntavalt intensiivse maitsega, tunda on happesust, täidlust ja kootavust. Lühikese kuni väga pika järelmaitsega.

* Täpsustamata piirnormide puhul järgitakse kehtivaid eeskirju.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12

— Minimaalne üldhappesus: milliekvivalentides liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

4. *Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud punane vein*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: värvus varieerub violetsest tumeda kirsipunaseni.

Lõhn: tuntavalt intensiivne puuviljalõhn.

Maitse: tuntavalt intensiivse maitsega, tunda on happesust ja kootavust. Õhukesed kuni täidlasemad veinid, lühikese kuni väga pika järelmaitsega.

* Täpsustamata piirnormide puhul järgitakse kehtivaid eeskirju.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12

— Minimaalne üldhappesus: —

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Veinivalmistuse eritava

Laagerdumine toimub tammevaatides, kasutades nn *añadas*-süsteemi, mis tähendab, et veinivalmistamisel kasutatakse vaid ühe aastakäigu saaki.

Veinide puhul võib soovi korral kasutada traditsioonilisi nimetusi „Crianza“, „Reserva“ ja „Gran Reserva“, mis on sätestatud kehtivates siseriiklikes õigusaktides.

2. Veinivalmistamise suhtes kohaldatavad piirangud

Virde ja veini tootmisel tuleb survet avaldada nii, et saagis ei ületaks 70 % (liitrit veini viinamarjade kilogrammi kohta).

Magustamine ja loomuliku alkoholisisalduse suurendamine ei ole lubatud ning kaitstud päritolunimetusega veinide tegelik alkoholisisaldus ja jääksuhkrusisaldus peavad olema loomulikud.

3. Viljelustavad

Koristatakse üksnes terved ja küpsed viinamarjad, sealjuures võib üleküpsenud viinamarju kasutada nende veinide valmistamisel, mille jääksuhkrusisaldus on üle 4 grammi liitri kohta. Kategooriasse „vein“ sobivate toodete loomulik alkoholisisaldus peab olema vähemalt 10 mahuprotsenti, väiksema võimaliku alkoholisisaldusega maatükkide saagid ei sobi kaitstud päritolunimetusega veini tootmiseks, välja arvatud kategooriasse „üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein“ kuuluvad tooted, mille loomulik alkoholisisaldus peab olema üle 15 mahuprotsendi.

Alampiirkonnas Serranía de Ronda koristatakse saak käsitsi kuni 30kilogrammistesse pakenditesse, milles toimub ka transport.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Valged sordid

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

84 hektoliitrit hektari kohta

2. Punased sordid

9 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

63 hektoliitrit hektari kohta

3. Serranía de Ronda alampiirkonnas

9 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

63 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetusega „Sierras de Málaga“ veinide tootmispiirkonna moodustavad järgmised omavalitsusüksused: 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 ja Yunquera, mis kuuluvad Málaga provintsi, ning Benamejí ja Palenciana omavalitsusüksused Córdoba provintsis.

Alampiirkond: tootmispiirkonnast väiksem geograafiline üksus, mis on ühtne geograafiline piirkond ja mille suhtes kohaldatakse teatavaid erinõudeid.

Maa-ala: tootmispiirkonnast väiksem geograafiline üksus, mida iseloomustab teatava homogeensusega geograafiline keskkond.

Kaitstud päritolunimetusega „Sierras de Málaga“ hõlmatud piirkonnas eristatakse piirkonda, mida on traditsiooniliselt nimetatud Serranía de Rondaks – see on looduslik piirkond, kuhu kuuluvad järgmised omavalitsusüksused: 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 ja Serrato.

Lisaks eristatakse tootmispiirkonnas järgmisi alasid: Axarquía, kuhu kuuluvad järgmised omavalitsusüksused: 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 ja La Viñuela;

Montes de Málaga, kuhu kuuluvad järgmised omavalitsusüksused: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Antequera (osa, mis asub Sierras Pelada, Cabrase, Prieta, Co ja Camarolase lõunapoolsetel nõlvadel), Ardales, Carratraca, Cártama, Casabermeja, Coín, Colmenar, Málaga, Pizarra, Torremolinos ja Villanueva de la Concepción;

Manilva, kuhu kuuluvad Manilva, Casarese ja Estepona omavalitsusüksused;

Costa Occidental (läänerannik), kuhu kuuluvad järgmised omavalitsusüksused: Benahavís, Benalmádena, Fuengirola, Marbella ja Mijas;

Norte de Málaga (Põhja-Málaga), kuhu kuuluvad järgmised omavalitsusüksused: 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 ja Villanueva del Trabuco;

Sierra de las Nieves, kuhu kuuluvad järgmised omavalitsusüksused: Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox ja Yunquera.

7. **Veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

Sama tüüpi veinide (valge, roosa või punane vein) liikide ja omaduste mitmekesisus kajastab nende tootmist toetava kompleksse ja mitmekesise looduskeskkonna vastastikmõju, eri päritolu (traditsiooniliste, kohandatud välismaiste ja taastatud kohalike) sortide rohkust, mis kasvavad tänu tootmispiirkonna soodsale kliimale hästi, ning komplekssеid pinnavorme, mis soodustavad väikeseid tootmisüksusi ja toovad esile maatüki parimad omadused.

Viinamarjade küpsemise ajal on eriti oluline temperatuurirežiim, mis määrab maitse- ja lõhnanüansside varieeruvuse ning polüfenoolide sisalduse. Piirkonnas on mõõdukas kliima, mida iseloomustab öine temperatuurilangus, laiuskraadile omast soojust tasakaalustavad nii paiknemine kliima ülemineku alal kui ka mesoklimaatilised tegurid. On olemas ka üks märkimisväärne ilmastikutingimus – rohke päikesepaiste, mis soodustab üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veinide tootmiseks vajaliku suure loodusliku alkoholisisaldusega viinamarjavirde saamist.

Pinnasele on koostise, tekstuuri ja/või kallaku tõttu üldiselt omane hea läbilaskevõime, mis koos keskmisest väiksema viljakusega suurendab aromaatsete koostisosade kontsentratsiooni ning veinide elegantsust.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded.

Tingimuse kirjeldus:

— suurema geograafilise üksuse valikuline märkimine: Andaluusia – piirkond, mis hõlmab kogu kaitstud päritolunimetusega hõlmatud ala;

— väiksemad geograafilised üksused: selgesõnaliselt reguleeritakse alampiirkonna, eri tootmisalade ja määratletud piirkonna omavalitsusüksuste nimetamist.

Link tootespetsifikaadile

https://lajunta.es/505uu