C/2025/509

28.1.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/509)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Sierras de Málaga”

PDO-ES-A1480-AM03

Tiedonannon päivämäärä: 29.10.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

UUSIEN LAJIKKEIDEN LISÄÄMINEN

Kuvaus:

Niiden punaisten rypälelajikkeiden luetteloa, joita voidaan käyttää kyseisellä SAN-nimityksellä suojatun viinin valmistamiseen, laajennetaan sisällyttämällä siihen Melonera ja Garnacha Tintorera.

Muutos koskee tuote-eritelmän F kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7 kohtaa.

Tämä on 11 päivänä huhtikuuta 2024 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdan mukainen vakiomuutos.

Perusteet

1800-luvun lopun viinikirvaepidemian seurauksena lajikevalikoima heikkeni merkittävästi. Laaja viininviljelyalue pirstaloitui ja hajaantui useiksi yksittäisiksi viinitarhoiksi eri puolille Málagan maakuntaa.

1980-luvulta alkaen tuottajat ovat tehneet tärkeää viiniköynnöslajikkeisiin liittyvää innovatiivista ja kokeellista työtä pelastamalla perinteisiä rypälelajikkeita ja ottamalla käyttöön uusia lajikkeita, joiden on todettu menestyvän läheisillä viininviljelyalueilla, sekä valmistamalla näistä rypäleistä erityyppisiä viinejä. Työn tuloksena SAN-nimitys ”Sierras de Málaga” tunnustettiin vuonna 2000.

Näin ollen SAN-nimityksen ”Sierras de Málaga” luonteenpiirteet ja tyypilliset ominaisuudet ovat yhteydessä koko moninaiseen luonnonympäristöön ja alueen rakenteeseen (hajanaiset pienet viljelyalat). Tämä korostaa maa-alueelle ominaisia piirteitä ja mahdollistaa vivahteikkaiden ja laadukkaiden viinien tuotannon.

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Sierras de Málaga” varustettujen viinien tuotannossa on panostettu innovaatioihin, minkä vuoksi tuote-eritelmään on lisätty peräkkäisillä muutoksilla jatkuvasti uusia lajikkeita vuodesta 2000 lähtien, jolloin se julkaistiin. Tämä johtuu siitä, että käyttöön on otettu alueella alun perin kasvatettuja vanhoja lajikkeita sekä muita lajikkeita, joiden on todistettu menestyvän viereisillä viininviljelyalueilla.

Melonera: Perinteinen lajike, jota on viljelty jo ennen viinikirvaepidemiaa ja johon Rojas Clemente viittasi vuonna 1807 julkaistussa kirjoituksessaan ”Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía” (essee Andalusiassa yleisesti ei-kaupallisessa tarkoituksessa viljellyistä lajikkeista). Maataloudesta, kalastuksesta, vesistä ja maaseudun kehittämisestä vastaava Andalusian hallituksen alueellinen ministeriö (Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía) käynnisti tutkimus- ja kehityshankkeen tämän lajikkeen palauttamiseksi Jerezissä sijaitsevan Centro IFAPA Rancho de la Merced -keskuksen avulla. Suojattujen alkuperänimitysten ”Málaga”, ”Sierras de Málaga” ja ”Pasas de Málaga” sääntelyneuvosto osallistui hallinnollisten yksityiskohtien sääntelemiseen. Tämä lajike on nykyisin hyväksytty Andalusiassa, minkä vuoksi se sisällytetään eritelmään.

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

Garnacha Tintorera: Sääntelyneuvoston viininvalmistamojen enologit ovat laatineet teknisiä raportteja, jotka tukevat hakemusta kyseisen lajikkeen sisällyttämiseksi tuote-eritelmään. Raporttien mukaan kyseessä on yksinkertainen lajike, joka on mukautunut hyvin eritelmässä määritetyn rajatun maantieteellisen alueen ilmastoon ja jonka keskimääräinen vedentarve ja tuotoksen erinomainen suhde vedenkulutukseen voivat tasata sateiden niukkuudesta johtuvaa keskituotoksen laskua. Lajike ei ole altis maantieteellisellä alueella yleisesti esiintyville taudeille ja tuholaisille, kuten viiniköynnöksen härmälle ja keltapussihämähäkille. Siitä valmistettujen viinien alkoholipitoisuus on alhaisempi kuin Garnacha Tinta -lajikkeesta valmistettujen viinien, koska sen rypäleet kasvavat suuremmiksi samoissa kasvuolosuhteissa, mistä on hyötyä viinien alkoholipitoisuuden alentamisessa. Koska tämän lajikkeen rypäleiden hedelmäliha on värillistä, lopullinen antosyaanipitoisuus (antioksidanttipitoisuus) on paljon korkeampi kuin muissa rypälelajikkeissa. Tämä tekee lajikkeesta erittäin houkuttelevan viinin vanhentamisen kannalta, pidentää viinin säilyvyyttä ja tekee viinistä kiinnostavan kuluttajille, jotka etsivät muita kuin aistinvaraisia ominaisuuksia.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Sierras de Málaga

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

16. Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Valkoviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen.

Tuoksu: Havaittava aromaattinen intensiteetti, hedelmäinen.

Maku: Havaittava makuintensiteetti, havaittava hapokkuus. Jälkimaku vaihtelee lyhyestä pitkään.

* Puuttuvien raja-arvojen osalta noudatetaan voimassa olevia säännöksiä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 10

— Vähimmäishappopitoisuus (milliekvivalenttia/litra)

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

2. *Roseeviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Sipulin kuoren värisestä vaaleanpunaiseen, rubiininpunaisen sävyjä.

Tuoksu: Havaittava aromaattinen intensiteetti, hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita.

Maku: Havaittava makuintensiteetti. Havaittava hapokkuus ja kiristävyys. Jälkimaku vaihtelee lyhyestä pitkään.

* Puuttuvien raja-arvojen osalta noudatetaan voimassa olevia säännöksiä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 11

— Vähimmäishappopitoisuus (milliekvivalenttia/litra)

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

3. *Punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Violetinpunaisesta tiilenpunaiseen.

Tuoksu: Havaittava intensiteetti, hedelmäinen.

Maku: Havaittava makuintensiteetti. Havaittava hapokkuus ja tiheys, kiristävä. Jälkimaku vaihtelee lyhyestä hyvin pitkään.

* Puuttuvien raja-arvojen osalta noudatetaan voimassa olevia säännöksiä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 12

— Vähimmäishappopitoisuus (milliekvivalenttia/litra)

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

4. *Ylikypsistä rypäleistä valmistettu punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri vaihtelee violetinpunaisesta tummaan kirsikan sävyyn.

Tuoksu: Havaittava aromaattinen intensiteetti, hedelmäinen.

Maku: Havaittava makuintensiteetti, havaittava hapokkuus ja kiristävyys. Tiheys vaihtelee kevyesti havaittavasta vahvasti havaittavaan. Jälkimaku vaihtelee lyhyestä hyvin pitkään.

* Puuttuvien raja-arvojen osalta noudatetaan voimassa olevia säännöksiä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 12

— Vähimmäishappopitoisuus —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kypsyttäminen tapahtuu tammisäiliöissä vuosikertoihin (añadas) perustuvan järjestelmän mukaisesti.

Viineissä voidaan käyttää vapaaehtoisesti perinteisiä merkintöjä ”Crianza”, ”Reserva” ja ”Gran Reserva”, jotka on vahvistettu voimassa olevassa kansallisessa lainsäädännössä.

2. Viininvalmistukseen liittyvä rajoitus

Rypälemehujen ja viinien tuotannossa puristukseen on käytettävä sellaista painetta, että tuotos on enintään 70 prosenttia (l viiniä / kg rypäleitä).

Makeuttaminen ei ole sallittua eikä luonnollista alkoholipitoisuutta saa keinotekoisesti lisätä. Suojelluissa viineissä sekä todellisen alkoholipitoisuuden että jäännössokeripitoisuuden on aina oltava luonnollisia.

3. Viljelykäytännöt

Yksinomaan terveet ja kypsät rypäleet korjataan. Ylikypsiä rypäleitä voidaan käyttää viineihin, joiden jäännössokeripitoisuus on yli 4 grammaa litraa kohti. Viiniksi luokiteltavien tuotteiden luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden on oltava 10 tilavuusprosenttia. Suojattuja viinejä ei saa valmistaa sellaisilta viljelylohkoilta korjatuista rypäleistä, joiden mahdollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on alle 10 tilavuusprosenttia. Lisäksi ylikypsistä rypäleistä valmistettavien viinien luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava yli 15 tilavuusprosenttia.

Serranía de Rondan osa-alueella rypäleet on korjattava käsin astioihin, joissa saa olla enintään 30 kg rypäleitä. Rypäleet on kuljetettava samoissa astioissa.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. Valkoiset lajikkeet

12 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

84 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Punaiset lajikkeet

9 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

63 hehtolitraa hehtaaria kohden

3. Osa-alueella ”Serranía de Ronda”

9 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

63 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Alkuperänimityksen ”Sierras de Málaga” kattamien viinien tuotantoalue koostuu seuraavista kunnista: 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, Farajáan, 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, jotka kuuluvat Málagan maakuntaan, sekä Córdoban maakuntaan kuuluvat Benamejín ja Palencianan kunnat.

Osa-alue: Tuotantoaluetta pienempi maantieteellinen yksikkö, joka muodostaa yhdenmukaisen maantieteellisen ympäristön ja johon sovelletaan tiettyjä eriytettyjä vaatimuksia.

Alue: Tuotantoaluetta pienempi maantieteellinen yksikkö, jolle on ominaista maantieteellisen ympäristön tietty yhdenmukaisuus.

Alkuperänimityksen ”Sierras de Málaga” tuotantoalueeseen kuuluu osa-alue, jonka perinteinen nimitys on ”Serranía de Ronda” ja jonka luonnonalueella sijaitsevat seuraavat kunnat: 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.

Lisäksi tuotantoalueeseen kuuluvat seuraavat alueet: ”Axarquía”, johon kuuluvat seuraavat kunnat: 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”, johon kuuluvat seuraavat kunnat: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Antequera (Peladan, Cabrasin, Prietan, Con ja Camarolasin vuoristojen etelärinteellä sijaitseva osa), Ardales, Carratraca, Cártama, Casabermeja, Coín, Colmenar, Málaga, Pizarra, Torremolinos ja Villanueva de la Concepción;

”Manilva”, johon kuuluvat seuraavat kunnat: Manilva, Casares ja Estepona;

”Costa Occidental”, johon kuuluvat seuraavat kunnat: Benahavís, Benalmádena, Fuengirola, Marbella ja Mijas;

”Norte de Málaga”, johon kuuluvat seuraavat kunnat: 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”, johon kuuluvat seuraavat kunnat: Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox ja Yunquera.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

BLAUER LIMBERGER – BLAUFRANKISCH

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

COLOMBARD

DORADILLA

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWURZTRAMINER

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 XIMENEZ

PERRUNO

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING

ROME

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

TINTILLA DE ROTA

TINTO VELASCO – BLASCO

VERDEJO

VERMENTINO

VIJARIEGO BLANCO – BIGIRIEGO

VIOGNIER

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Viinityyppien ja samaan viinityyppiin (valko-, rosee- tai punaviini) liittyvien ominaisuuksien moninaisuus ilmentää vuorovaikutusta viinien tuotantoa tukevan monipuolisen ja monimuotoisen luonnonympäristön, tuotantoalueen suotuisassa ilmastossa menestyvien lukemattomien eri alkuperää olevien lajikkeiden (perinteisten lajikkeiden, mukautettujen vieraslajikkeiden ja uudelleen käyttöön otettujen kotoperäisten lajikkeiden) sekä vuoristoisen pinnanmuodostuksen välillä. Kaikki nämä seikat suosivat pienten yksiköiden muodostumista ja korostavat näin viinin kasvualueen tyypillisten piirteiden ilmentymistä.

Tiettyjen lämpötilojen noudattaminen kypsytyksen aikana on erittäin tärkeää, sillä se vaikuttaa ratkaisevasti aromaattisten vivahteiden vaihtelevuuteen ja polyfenolien laatuun. Tuotantoalueella lämpötilat ovat tyypillisesti lauhkeita. Öisin lämpötila laskee ja tasapainottaa leveyspiirille ominaista kuumuutta. Tämä johtuu tuotantoalueen sijainnista ilmastollisella siirtymävyöhykkeellä sekä mesoilmastollisista seikoista. Yksi merkittävä ilmaston ominaisuus on hyvin runsas auringonpaiste, joka suosii sellaisten rypälemehujen tuotantoa, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on korkea ja joita voidaan näin ollen käyttää ylikypsistä rypäleistä valmistettaviin viineihin.

Maaperän tyypillinen koostumus, rakenne ja/tai kaltevuus edistävät yleensä hyvää veden valumista pois, mikä yhdessä keskitasoisen tai heikon hedelmällisyyden kanssa lisää aromaattisten yhdisteiden pitoisuutta ja viinien hienostuneisuutta.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

— Suurempaa maantieteellistä aluetta koskeva vapaaehtoinen merkintä: ”Andalucía”: alue, joka kattaa suojatun alueen kokonaisuudessaan.

— Pienemmät maantieteelliset yksiköt: säännellään nimenomaisesti osa-aluetta, eri alueita ja rajatun tuotantoalueen kuntia koskevia mainintoja.

Linkki tuote-eritelmään

https://lajunta.es/505uu