C/2025/509

28.1.2025

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/509)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Sierras de Málaga»

PDO-ES-A1480-AM03

Date de la communication: 29.10.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

DE NOUVELLES VARIÉTÉS SONT INTRODUITES

Description:

La liste de cépages rouges permettant d'élaborer des vins couverts par l'AOP est élargie afin d'intégrer les variétés Melonera et Garnacha Tintorera.

Le point F du cahier des charges et le point 7 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard conformément à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril.

Motifs:

L'invasion phylloxérique de la fin du XIXe siècle a provoqué une détérioration importante du patrimoine variétal, ainsi que la fragmentation et la diminution de la surface viticole. Elle a dispersé les zones de vignoble aux quatre coins de la province de Malaga.

Depuis les années 1980, les producteurs réalisent un important travail d'innovation et d'expérimentation en matière de cépages, en relançant des cépages historiques et en en intégrant d'autres qui ont été expérimentés dans les zones vitivinicoles environnantes, ainsi qu'en matière de types de vins obtenus à partir de ces cépages, travail qui a abouti à la reconnaissance de l'AOP «Sierras de Málaga» en 2000.

Ainsi, la caractérisation et la typicité de l'AOP «Sierras de Málaga» sont surtout liées à la diversité du milieu naturel et à la structure du territoire (un pastillage de petites surfaces disséminées), qui favorisent le facteur terroir, en offrant des vins à l'expression et à la qualité élevées.

L'esprit d'innovation propre au secteur vitivinicole de l'AOP «Sierras de Málaga» a conduit à une augmentation constante du nombre de variétés incluses dans les modifications successives du cahier des charges depuis sa publication en 2000, en reprenant le schéma original avec des variétés historiques et en en incorporant d'autres, expérimentées dans des zones vitivinicoles voisines.

Melonera: variété traditionnelle préphylloxérique, mentionnée par Rojas Clemente dans son «Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía» (Essai sur les variétés de vigne commune poussant en Andalousie) (1807), qui ne se trouvait pas dans le circuit commercial. Pour sa réintroduction, un projet de recherche et de développement a été mis en place par la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (ministère de l'agriculture, de la pêche, de l'eau et du développement rural de l'Andalousie) par l'intermédiaire du Centre IFAPA Rancho de la Merced à Jerez, avec la collaboration du Conseil régulateur des appellations d'origine protégées «Málaga», «Sierras de Málaga» et «Pasas de Málaga» pour la régularisation administrative. Cette variété est actuellement autorisée en Andalousie, c'est pourquoi elle est introduite dans le cahier des charges.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Garnacha Tintorera: les rapports techniques fournis par les œnologues des caves du Conseil régulateur qui appuient la demande d'inscription de cette variété au cahier des charges font valoir qu'il s'agit d'une variété viticole simple, bien adaptée au climat de la zone géographique délimitée dans le cahier des charges, présentant un besoin en eau moyen et un rapport production/consommation d'eau élevé, ce qui est intéressant pour atténuer la baisse des rendements moyens due à l'absence de précipitations. Il s'agit d'une variété peu sensible aux maladies sévissant habituellement dans la zone géographique, telles que l'oïdium et l'araignée jaune. Par ailleurs, dans les mêmes conditions de culture, sa teneur en alcool est inférieure à celle du Garnacha Tinta, car ses grains sont plus gros, ce qui constitue un avantage pour la réduction de la teneur en alcool des vins. La pulpe étant colorée, la teneur finale en anthocyanes (antioxydants) est beaucoup plus élevée que celle des autres cépages. Cela rend ce cépage particulièrement intéressant du point de vue du vieillissement, en conférant au vin une bonne durabilité. Sur le plan commercial, cela constitue également un avantage pour de nombreux consommateurs qui recherchent des caractéristiques autres qu'organoleptiques.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Sierras de Málaga

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

16. Vin de raisins surmûris

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vin blanc*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: couleur jaune pâle à or vieilli.

Nez: intensité olfactive perceptible, arômes fruités.

Bouche: intensité gustative perceptible, acidité perceptible. Longueur en bouche brève à longue.

*Pour les limites non indiquées, la législation en vigueur s'applique.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 10

— Acidité totale minimale en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) —

2. *Vin rosé*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: couleur pelure d'oignon à rosé et rougeâtre avec des nuances rubis.

Nez: intensité olfactive perceptible, arômes fruités et floraux.

Bouche: intensité gustative perceptible. Acidité et astringence perceptibles. Longueur en bouche brève à longue.

* Pour les limites non indiquées, la législation en vigueur s'applique.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 11

— Acidité totale minimale en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) —

3. *Vin rouge*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: couleur violacée à rouge tuile.

Nez: intensité perceptible, arômes fruités.

Bouche: intensité gustative perceptible. Acidité et densité perceptibles. Astringent. Longueur en bouche brève à très longue.

*Pour les limites non indiquées, la législation en vigueur s'applique.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 12

— Acidité totale minimale en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) —

4. *Vin rouge de raisins surmûris*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: couleur violacée à cerise foncé.

Nez: intensité olfactive perceptible, arômes fruités.

Bouche: intensité gustative perceptible. Acidité et astringence perceptibles. Densité de légère à hautement perceptible. Longueur en bouche brève à très longue.

* Pour les limites non indiquées, la législation en vigueur s'applique.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 12

— Acidité totale minimale —

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

1. Pratique œnologique essentielle

Le vieillissement a lieu dans des cuves en chêne selon le principe des «añadas».

Les indications des termes traditionnels «Crianza», «Reserva» et «Gran Reserva», établies selon la réglementation nationale en vigueur, peuvent être utilisées pour les vins de manière facultative.

2. Restriction applicable à l'élaboration

Pour la production de moût et de vin, les pressions exercées sont telles que le rendement reste 70 % (l vin/kg de raisin).

L'édulcoration n'est pas autorisée, pas plus que l'augmentation artificielle du titre alcoométrique naturel. Le titre alcoométrique acquis et les sucres résiduels pouvant être contenus dans les vins couverts par l'AOP doivent toujours être naturels.

3. Pratique culturale

Les vendanges sont exclusivement effectuées sur des raisins sains et mûrs. Il est possible d'utiliser des raisins surmûris pour les vins dont la teneur en sucres résiduels est supérieure à 4 grammes par litre. Le titre alcoométrique volumique naturel minimal des produits admis pour la catégorie «vin» est de 10 % du volume. Les vendanges de parcelles dont le titre alcoométrique potentiel est inférieur ne sont pas admises pour l'élaboration de vins couverts par l'AOP, à l'exception de la catégorie «vin de raisins surmûris», dont le titre alcoométrique volumique naturel doit être supérieur à 15 % du volume.

Dans la sous-zone «Serranía de Ronda», la cueillette est manuelle, avec des contenants d'une capacité maximale de 30 kg, le transport s'effectuant dans ces derniers.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Variétés de cépage blanc

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

84 hectolitres par hectare

2. Variétés de cépage rouge

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

63 hectolitres par hectare

3. Dans la sous-zone «Serranía de Ronda»

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

63 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des vins couverts par l'appellation d'origine «Sierras de Málaga» est constituée des municipalités suivantes: 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 et Yunquera, dans la province de Malaga, ainsi que les municipalités de Benamejí et Palenciana, dans la province de Cordoue.

Sous-zone: unité géographique plus petite que la zone de production, constituant un environnement géographique homogène, dans lequel des exigences différenciées sont mises en œuvre.

Aire: unité géographique plus petite que la zone de production, caractérisée par un environnement géographique jouissant d'une certaine homogénéité.

Dans la zone de production de l'appellation d'origine «Sierras de Málaga», se trouve la sous-zone traditionnellement désignée sous le nom de «Serranía de Ronda», une région naturelle à laquelle appartiennent les municipalités d'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 et Serrato.

De même, dans la zone de production se trouvent les aires suivantes: «Axarquía», dont font partie les municipalités d'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 et La Viñuela.

«Montes de Málaga», dont font partie les municipalités d'Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Antequera (la partie située sur le versant sud de las Sierras Pelada, las Cabras, Prieta, El Co et Camarolas), Ardales, Carratraca, Cártama, Casabermeja, Coín, Colmenar, Málaga, Pizarra, Torremolinos et Villanueva de la Concepción.

«Manilva», dont font partie les municipalités de Manilva, Casares et Estepona.

«Costa Occidental», dont font partie les municipalités de Benahavís, Benalmádena, Fuengirola, Marbella et Mijas.

«Norte de Málaga», dont font partie les municipalités d'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 et Villanueva del Trabuco.

«Sierra de las Nieves», dont font partie les municipalités d'Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox et Yunquera.

7. **Cépages principaux**

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 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. **Description du ou des liens**

La diversité des types de vins et des caractéristiques au sein d'un même type (vins blancs, rosés ou rouges) est le résultat de l'interaction entre la complexité et la diversité du milieu naturel dans lequel intervient la production, de la profusion de variétés utilisées de différentes origines (historiques, extérieures adaptées et autochtones récupérées) qui prospèrent grâce au climat doux de la zone de production et à la complexité orographique, propice à des unités d'exploitation de taille réduite qui favorisent l'expression du terroir.

Les niveaux des températures durant la maturation sont d'une importance particulière et influent de manière décisive sur la variabilité des nuances aromatiques et la qualité polyphénolique. Dans notre zone, les températures modérées sont caractéristiques, avec des baisses nocturnes qui contrastent avec la chaleur propre à la latitude, tant en raison de sa situation dans une aire de transition climatique que pour des causes mésoclimatiques. Il existe aussi, néanmoins, une caractéristique climatique notable: l'ensoleillement très élevé, qui favorise la production de moût au titre alcoométrique naturel élevé, nécessaire à l'élaboration des vins de raisins surmûris.

Les sols, par leur composition, leur texture et/ou leur constitution en pente, se caractérisent généralement par un bon drainage qui, combiné à une fertilité moyenne à faible, favorise la concentration de composantes aromatiques et la finesse des vins.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

— Indication facultative de l'unité géographique plus grande: «Andalucía», région couvrant la zone protégée dans sa totalité.

— Unités géographiques plus petites: les mentions de la sous-zone, des différentes aires de production et des communes de la zone délimitée sont régies expressément. Lien vers le cahier des charges

Lien vers le cahier des charges

https://lajunta.es/505uu