C/2025/509

28.1.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/509)

Ova je obavijest objavljena u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Sierras de Málaga”

PDO-ES-A1480-AM03

Datum obavijesti: 29. listopada 2024.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

UVOĐENJE NOVIH SORTI

Opis:

Popisu crnih sorti vinove loze koje se mogu upotrebljavati za proizvodnju vina zaštićenog ZOI-jem dodane su sorte Melonera i Garnacha Tintorera.

Mijenjaju se odjeljak F specifikacije i odjeljak 7. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni u skladu s člankom 24. stavkom 4. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024.

Obrazloženje

Pojava filoksere krajem 19. stoljeća nanijela je golemu štetu sortnom nasljeđu te je smanjila i rascjepkala površine pod vinogradima, što je u pokrajini Málagi dovelo do raspršenosti vinograda.

Od osamdesetih godina 20. stoljeća proizvođači se bave važnim inovativnim i eksperimentalnim radom na sortama, čime su spasili tradicionalne sorte grožđa i uveli druge sorte za koje se pokazalo da dobro uspijevaju na susjednim vinogradarskim područjima (i vrste vina koje se od njih proizvode). Rezultat tog rada bilo je priznanje ZOI-ja „Sierras de Málaga” 2000.

Stoga su svojstva i tipična obilježja vina sa ZOI-jem „Sierras de Málaga” neodvojivo povezana s raznolikim prirodnim okolišem i strukturom tog područja (s raštrkanim i malim vinogradima). To pojačava utjecaj terroira i rezultira vrlo izražajnim kvalitetnim vinima.

Usmjerenost na inovacije u sektoru vina sa ZOI-jem „Sierras de Málaga” dovela je do stalnog dodavanja novih sorti čitavim nizom izmjena specifikacije proizvoda od njezine objave 2000., zbog uvođenja povijesnih sorti koje su se izvorno uzgajale na tom području kao i drugih sorti za koje se pokazalo da dobro uspijevaju u susjednim vinogradarskim područjima.

Melonera: Tradicionalna sorta iz vremena prije filoksere, koju Rojas Clemente spominje u eseju *Ensayo sobre las varyades de la vid común que vegetan en Andalucía* (1807.) i koja se nije uzgajala u komercijalne svrhe. U cilju ponovnog uvođenja te sorte regionalno ministarstvo poljoprivrede, ribarstva, voda i ruralnog razvoja regionalne vlade Andaluzije pokrenulo je istraživački i razvojni projekt koji je proveo „Centro IFAPA Rancho de la Merced” u Jerezu. Regulatorni odbor za zaštićene oznake izvornosti „Málaga”, „Sierras de Málaga” i „Pasas de Málaga” bio je uključen u reguliranje administrativnih pojedinosti. Ta je sorta trenutačno odobrena u Andaluziji, zbog čega je uvrštena u specifikaciju.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Garnacha Tintorera: Tehnička izvješća koja su dostavili enolozi vinarija Regulatornog odbora podupiru zahtjev za uključivanje te sorte u specifikaciju proizvoda i pokazuju da se radi o jednostavnoj sorti koja je dobro prilagođena klimatskim uvjetima razgraničenog zemljopisnog područja definiranog u specifikaciji, ima prosječnu potrebu za vodom i dobar odnos između proizvodnje i potrošnje vode, što bi moglo ublažiti pad prosječnih prinosa zbog oskudnih padalina. Ta sorta nije osjetljiva na bolesti i štetne organizme koji su uobičajeni na zemljopisnom području, kao što su pepelnica i pauk *Cheiracanthium mildei*. Daje vino niže alkoholne jakosti od sorte Garnacha Tinta jer u istim uvjetima uzgoja daje grožđe krupnijeg zrna, što je prednost ako se želi smanjiti alkoholna jakost vina. Budući da je pulpa zrna obojana, konačni udio antocijanina (antioksidansi) mnogo je veći nego kod drugih sorti grožđa. To ga čini vrlo zanimljivim sa stajališta odležavanja vina, vinu daje veću trajnost, a u komercijalnom pogledu je prednost za mnoge potrošače koji osim organoleptičkih traže i druga svojstva.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

„Sierras de Málaga”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

16. Vino od prezrelog grožđa

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Bijelo vino*

KRATAK OPIS

Izgled: od blijedožute do boje starog zlata.

Aroma: voćna, uz izražen aromatski intenzitet.

Okus: izražen intenzitet okusa, izražena kiselost. Kratak do dugotrajan završni okus.

* Sve vrijednosti koje nisu ovdje navedene u skladu su s ograničenjima utvrđenima u važećem zakonodavstvu.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela) 10

— Najmanja ukupna kiselost (u miliekvivalentima po litri)

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *Ružičasto vino*

KRATAK OPIS

Izgled: boja u rasponu od boje ljuske luka do crvenkasto-ružičaste s natruhama rubin crvene.

Aroma: voćna i cvjetna, uz izražen aromatski intenzitet.

Okus: izražen intenzitet okusa. izražena kiselost i trpkost. Kratak do dugotrajan završni okus.

* Sve vrijednosti koje nisu ovdje navedene u skladu su s ograničenjima utvrđenima u važećem zakonodavstvu.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 11

— Najmanja ukupna kiselost (u miliekvivalentima po litri)

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

3. *Crno vino*

KRATAK OPIS

Izgled: od ljubičaste do crvene boje škriljevca.

Aroma: voćna, uz izražen intenzitet.

Okus: izražen intenzitet okusa. izražena kiselost i gustoća. Trpak. Kratak do vrlo dugotrajan završni okus.

* Sve vrijednosti koje nisu ovdje navedene u skladu su s ograničenjima utvrđenima u važećem zakonodavstvu.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela) 12

— Najmanja ukupna kiselost (u miliekvivalentima po litri)

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

4. *Crno vino od prezrelog grožđa*

KRATAK OPIS

Izgled: od ljubičaste do boje višnje.

Aroma: voćna, uz izražen aromatski intenzitet.

Okus: izražen intenzitet okusa; izražena kiselost i trpkost. Gustoća u rasponu od blage do vrlo istančane. Kratak do vrlo dugotrajan završni okus.

* Sve vrijednosti koje nisu ovdje navedene u skladu su s ograničenjima utvrđenima u važećem zakonodavstvu.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela) 12

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti –

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Poseban enološki postupak

Odležavanje se provodi u hrastovim bačvama uz primjenu sustava „añadas”.

Za vina se, na temelju primjenjivog nacionalnog zakonodavstva, mogu upotrebljavati tradicionalni izrazi „Crianza”, „Reserva” i „Gran Reserva”.

2. Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Tlak koji se primjenjuje u proizvodnji mošta i vina mora biti takav da prinos ne premašuje 70 % (litara vina / kg grožđa).

Nisu dopušteni ni umjetni zaslađivači ni pojačavanje prirodne alkoholne jakosti. I prirodna alkoholna jakost i neprevreli šećer u vinima obuhvaćenima ZOI-jem uvijek moraju biti prirodni.

3. Prakse uzgoja

Berba se mora sastojati isključivo od zdravog i zrelog grožđa. Prezrelo grožđe može se upotrebljavati za proizvodnju vina sa sadržajem neprevrelog šećera većim od 4 grama po litri. Najmanja prirodna alkoholna jakost prihvatljivih proizvoda iz kategorije „vino” iznosi 10 % volumnog udjela. Grožđe koje se bere na česticama s nižom potencijalnom alkoholnom jakošću nije pogodno za proizvodnju vina zaštićenog ZOI-jem, uz iznimku „vina od prezrelog grožđa”, čija prirodna alkoholna jakost mora biti viša od 15 % volumnog udjela.

U potpodručju „Serranía de Ronda” berba se mora provoditi ručno. Pakiranja u koja se stavlja grožđe ne smiju biti teža od 30 kg i moraju se prevoziti u istim spremnicima.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Bijele sorte vinove loze

12 000 kilograma grožđa po hektaru

84 hektolitra po hektaru

2. Sorte crnoga grožđa

9 000 kilograma grožđa po hektaru

63 hektolitra po hektaru

3. U potpodručju „Serranía de Ronda”

9 000 kilograma grožđa po hektaru

63 hektolitra po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje proizvodnje vina obuhvaćenog oznakom izvornosti „Sierras de Málaga” sastoji se od sljedećih općina: 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 i Yunquera, koje pripadaju pokrajini Málagi, i općine Benamejí i Palenciana u pokrajini Córdobi.

Potpodručje: zemljopisna jedinica manja od područja proizvodnje koja čini homogeno zemljopisno okruženje i u kojoj se primjenjuju određeni različiti zahtjevi.

Površina: zemljopisna jedinica manja od područja proizvodnje čije je zemljopisno okruženje u određenoj mjeri homogeno.

Na području proizvodnje obuhvaćenim oznakom izvornosti „Sierras de Málaga” nalazi se zasebno potpodručje koje se tradicionalno naziva „Serranía de Ronda”, prirodna regija kojoj pripadaju općine 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 i Serrato.

Područje proizvodnje čine i sljedeća zasebna područja: „Axarquía”, kojoj pripadaju općine 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 i La Viñuela.

„Montes de Málaga”, kojoj pripadaju općine Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Antequera (dio koji se nalazi južno od planina Sierra Pelada, Sierra de las Cabras, Sierra Prieta, Sierra del Co i Sierra de Camarolas), Ardales, Carratraca, Cártama, Casabermeja, Coín, Colmenar, Málaga, Pizarra, Torremolinos i Villanueva de la Concepción.

„Manilva”, kojoj pripadaju općine Manilva, Casares i Estepona.

„Costa Occidental” (Zapadna obala), kojoj pripadaju općine Benahavís, Benalmádena, Fuengirola, Marbella i Mijas.

„Norte de Málaga”, kojoj pripadaju općine 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 i Villanueva del Trabuco.

„Sierra de las Nieves”, kojoj pripadaju općine Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox i Yunquera.

7. **Sorte vinove loze**

BLAUER LIMBERGER – BLAUFRÄNKISCH

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

COLOMBARD

DORADILLA

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

JAÉN 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. **Opis povezanosti**

Raznolikost vrsta vina i raspon svojstava unutar iste vrste (bijelo, ružičasto ili crno) rezultat je interakcije složenog i raznolikog prirodnog okoliša koji je temelj njihove proizvodnje, mnoštva sorata različitog podrijetla (povijesne, prilagođene neautohtone i spašene autohtone sorte) koje dobro uspijevaju u povoljnoj klimi područja proizvodnje i složenosti njegova reljefa. Vinogradi su zbog svih tih čimbenika mali, što pojačava utjecaj terroira vina.

Temperaturni režim tijekom dozrijevanja izrazito je važan jer uvelike utječe na varijabilnost aromatskih nijansi i kvalitetu polifenola. Za to su područje tipične umjerene temperature koje se snižavaju tijekom noći. Toplinu koja se očekuje na toj zemljopisnoj širini ublažavaju lokacija u prijelaznoj klimatskoj zoni i drugi čimbenici povezani s mezoklimom. Velik broj sunčanih sati izrazito je važan klimatski čimbenik jer pogoduje proizvodnji mošta s visokom prirodnom jakošću koja je potrebna za proizvodnju vina od prezrelog grožđa.

Tla su zbog svojeg sastava, teksture i/ili nagiba općenito vrlo porozna. To u kombinaciji sa srednjim do niskim razinama plodnosti poboljšava koncentraciju aromatskih spojeva i pojačava profinjenost vina.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

— po izboru se može navesti veća zemljopisna jedinica: „Andaluzija”, regija u kojoj se nalazi cijela zaštićena zona;

— navođenje potpodručja, različitih područja proizvodnje i općina na razgraničenom području izričito je uređeno.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

https://lajunta.es/505uu