C/2025/509

2025.1.28.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/509)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Sierras de Málaga”

PDO-ES-A1480-AM03

Az értesítés időpontja: 2024. október 29.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

ÚJ FAJTÁK BEVEZETÉSE

Leírás

Az OEM által védett borok készítéséhez felhasználható kékszőlőfajták listáját kibővítették a Melonera és a Garnacha Tintorera fajtával.

Módosult a termékleírás F. szakasza és az egységes dokumentum 7. szakasza.

Ez a 2024. április 11-i (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikke (4) bekezdésének megfelelő standard módosítás.

Indokolás

A 19. század végén a filoxéravész jelentős pusztítást végzett az őshonos fajták körében, illetve a szőlőtermesztésre szánt terület csökkenését és felosztását eredményezte, így ma a szőlőültetvények Málaga tartomány területén elszórva találhatók.

Az 1980-as évek óta a termelők fontos innovatív és kísérleti tevékenységet folytatnak a fajtákkal, hogy megmentsék a történelmi jelentőségű szőlőfajtákat, és meghonosítsanak más, a szomszédos szőlőtermő területeken bizonyítottan jól fejlődő fajtákat (és belőlük nyert bortípusokat). Ennek a munkának az eredménye volt a „Sierras de Málaga” OEM elismerése 2000-ben.

Ezért a „Sierras de Málaga” OEM jellemzői és jellegzetességei elválaszthatatlanul kapcsolódnak a sokszínű természeti környezethez és a terület szerkezetéhez (a szőlőültetvények elszórtak és kis méretűek). Ez növeli a terroir faktort, és rendkívül expresszív minőségi borokat eredményez.

A „Sierras de Málaga” OEM borászataiban az innovációra helyezett hangsúly azt eredményezte, hogy a termékleírás 2000-es közzététele óta az egymást követő módosítások révén folyamatosan új fajták kerültek be a termékleírásba a területen eredetileg termesztett történelmi fajták visszatelepítése, valamint a szomszédos szőlőtermő területeken bizonyítottan jól fejlődő egyéb fajták bevezetése miatt.

Melonera: A filoxéra előtti hagyományos fajta, amelyre Rojas Clemente 1807-ben megjelent „Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía” (Esszé az Andalúziában termesztett közönséges szőlőfajtákról) című művében hivatkozik, és amelyet nem termesztettek kereskedelmi céllal. Andalúzia regionális kormányának Mezőgazdasági, Halászati, Vízügyi és Vidékfejlesztési Minisztériuma a Jerezben található „Centro IFAPA Rancho de la Merced” révén kutatási és fejlesztési projektet hozott létre e fajta újbóli bevezetése érdekében. A „Málaga”, „Sierras de Málaga” és „Pasas de Málaga” oltalom alatt álló eredetmegjelölések Szabályozó Testülete részt vett az adminisztratív részletek szabályozásában. Ez a fajta jelenleg Andalúziában engedélyezett, ezért szerepel a termékleírásban.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Garnacha Tintorera: A Szabályozó Testület borászatainak borászai által benyújtott, a fajta termékleírásba való felvételére irányuló kérelmet alátámasztó technikai jelentések szerint a fajta egyszerű, a termékleírásban körülhatárolt földrajzi terület éghajlatához jól alkalmazkodó, átlagos vízigényű, a vízfogyasztásához képest magas terméshozamú fajta, amely segíthet ellensúlyozni az átlagos terméshozamnak a csapadékhiány miatti csökkenését. Ez a fajta nem érzékeny a földrajzi területen gyakori betegségekre és károsítókra, például a lisztharmatra és a sárga dajkapókra. Emellett alacsonyabb alkoholtartalmat eredményez, mint a Garnacha Tinta, mivel a szemek azonos termesztési feltételek mellett nagyobbra nőnek. Ez előnyt jelent a borok tényleges alkoholtartalmának csökkentése szempontjából. Mivel húsa színes, az antociánok (antioxidánsok) végső tartalma sokkal magasabb, mint más szőlőfajtáknál. Ez az érlelés szempontjából nagyon kedvező, növeli a bor eltarthatósági idejét, kereskedelmi szempontból pedig vonzerőt jelent az érzékszervi jellemzőktől eltérő tulajdonságokat kereső számos fogyasztó számára.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Sierras de Málaga

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

16. Túlérett szőlőből készült bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Fehérbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: halványsárgától aranysárgáig terjedő szín.

Illat: felismerhető aromaintenzitás, gyümölcsösség.

Íz: felismerhető ízintenzitás, felismerhető savasság. Rövid ideg tartó-hosszan tartó lecsengés.

* Az itt nem szereplő értékek megfelelnek az alkalmazandó jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) 10

— Minimális összes savtartalom (milliekvivalens/liter)

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

2. *Rozé bor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: színe a hagymahéj színűtől a vöröses rózsaszínig terjed, rubinvörös árnyalatokkal.

Illat: felismerhető aromaintenzitás, gyümölcsös és virágos.

Íz: felismerhető ízintenzitás. Felismerhető savasság és összehúzó hatás. Rövid ideg tartó-hosszan tartó lecsengés.

* Az itt nem szereplő értékek megfelelnek az alkalmazandó jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) 11

— Minimális összes savtartalom (milliekvivalens/liter)

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

3. *Vörösbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: ibolyaszíntől a terrakottáig terjedő szín.

Illat: felismerhető intenzitás, gyümölcsösség.

Íz: felismerhető ízintenzitás. Felismerhető savasság és sűrűség. Összehúzó hatás. Rövid ideg tartó-nagyon hosszan tartó lecsengés.

* Az itt nem szereplő értékek megfelelnek az alkalmazandó jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) 12

— Minimális összes savtartalom (milliekvivalens/liter)

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

4. *Túlérett szőlőből készült vörösbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: ibolyaszíntől a sötét cseresznyepirosig terjedő szín.

Illat: felismerhető aromaintenzitás, gyümölcsösség.

Íz: felismerhető ízintenzitás; felismerhető savasság és összehúzó hatás. A sűrűsége a könnyűtől a jól felismerhetőig terjed. Rövid ideg tartó-nagyon hosszan tartó lecsengés.

* Az itt nem szereplő értékek megfelelnek az alkalmazandó jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) 12

— Minimális összes savtartalom –

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1. Különleges borászati eljárás

Az érlelést tölgyfahordóban, az „añadas” rendszer alkalmazásával kell végezni.

Az alkalmazandó nemzeti jogszabályokban meghatározott, a „Crianza”, a „Reserva” és a „Gran Reserva” hagyományos kifejezésekre való hivatkozások választható jelleggel használhatók a borok esetében.

2. A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A mustok és borok előállítása során alkalmazott nyomásnak olyannak kell lennie, hogy a terméshozam ne haladja meg a 70 %-ot (l bor/kg szőlő).

Tilos az édesítés vagy a természetes alkoholtartalom növelése. Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokban a természetes alkoholtartalomnak és a maradékcukor-tartalomnak mindig természetesnek kell lennie.

3. Művelési gyakorlatok

Szüretelni kizárólag egészséges és érett szőlőt lehet. A túlérett szőlő olyan borokhoz használható, amelyek maradékcukor-tartalma meghaladja a literenkénti 4 grammot. A „bor” kategóriában az OEM használatára jogosult termékek minimális természetes alkoholtartalma 10 térfogatszázalék. Az ennél alacsonyabb potenciális alkoholtartalmú szőlők termesztésére szolgáló parcellákról szüretelt szőlő nem alkalmas az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok készítésére, kivéve a „túlérett szőlőből készült bor” kategóriát, amely esetében a természetes alkoholtartalomnak 15 térfogatszázaléknál magasabbnak kell lennie.

A „Serranía de Ronda” alterületen a szüretelést kézzel kell végezni. A szőlőt legfeljebb 30 kg tömegű csomagokba kell helyezni, és ugyanabban a tárolóedényben kell szállítani.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Fehérszőlőfajták

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

84 hektoliter hektáronként

2. Kékszőlőfajták

9 000 kilogramm szőlő hektáronként

63 hektoliter hektáronként

3. A „Serranía de Ronda” alterületen

9 000 kilogramm szőlő hektáronként

63 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Sierras de Málaga” eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítási területe a következő településeket foglalja magában: 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 és Yunquera, amelyek Málaga tartományhoz tartoznak, valamint Benamejí és Palenciana település Córdoba tartományban.

Alterület: az előállítási területnél kisebb földrajzi egység, amely egy olyan homogén földrajzi környezet, amelyre bizonyos differenciált követelmények vonatkoznak.

Terület: az előállítási területnél kisebb földrajzi egység, amelyet bizonyos homogenitású földrajzi környezet jellemez.

A „Sierras de Málaga” eredetmegjelölés alá tartozó előállítási területen belül megkülönböztetik a hagyományosan kijelölt „Serranía de Ronda” alterületet, amely egy természeti tájegység, amelyhez 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 és Serrato települések tartoznak.

Az előállítási területen belül ezenkívül a következő területeket különböztetik meg: „Axarquía”, amelyhez 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 és La Viñuela települések tartoznak.

„Montes de Málaga”, amelyhez Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Antequera (a Sierra Pelada, Sierra de las Cabras, Sierra Prieta, Sierra del Co és Sierra de Camarolas hegységektől délre fekvő rész), Ardales, Carratraca, Cártama, Casabermeja, Coín, Colmenar, Málaga, Pizarra, Torremolinos és Villanueva de la Concepción települések tartoznak.

„Manilva”, amelyhez Manilva, Casares és Estepona települések tartoznak.

„Costa Occidental” (nyugati part), amelyhez Benahavís, Benalmádena, Fuengirola, Marbella és Mijas települések tartoznak.

„Norte de Málaga”, amelyhez 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 és Villanueva del Trabuco települések tartoznak.

„Sierra de las Nieves”, amelyhez Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox és Yunquera települések tartoznak.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

A bortípusok sokfélesége és az azonos típusba tartozó borok (fehér, rozé vagy vörös) jellemzőinek széles köre tükrözi azokat a kölcsönhatásokat, amelyek a bortermelés alapjául szolgáló összetett és változatos természetes környezet, a különböző eredetű, az előállítási terület kedvező éghajlatán jól termő fajták sokfélesége (történelmi jellegű, alkalmazkodó nem őshonos és megmentett őshonos fajták) és a terület domborzatának összetettsége között jönnek létre. Mindezen tényezők hozzájárulnak a szőlőültetvények kis méretéhez, ami növeli a terroir hatást.

Az érlelés során különösen fontos a hőmérséklet alakulása, amely alapvetően befolyásolja az aromák árnyalatainak változatosságát és a polifenolok minőségét. A terület hőmérséklete jellemzően mérsékelt, és éjjel lecsökken. A szélességi fokon várható meleget ellensúlyozza az átmeneti klimatikus zónában való elhelyezkedés és több más, a mezoklímával összefüggő tényező. Az egyik különösen fontos éghajlati jellemző a napsütéses órák magas száma, mivel ez kedvez a túlérett szőlőből készült borok előállításához szükséges, magas természetes alkoholtartalommal rendelkező must készítésének.

Összetételük, textúrájuk és/vagy lejtésük miatt a talajok általában jó vízelvezetésűek. Ez a közepes-alacsony termékenységi szinttel együtt növeli az aromás vegyületek koncentrációját és javítja a borok minőségét.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

— A nagyobb földrajzi egység választható módon feltüntethető az alábbiak szerint: „Andalúzia”: az a régió, amelyben az oltalom alatt álló övezet egésze található.

— Kisebb földrajzi egységek: az alterületre, a különböző előállítási területekre és a körülhatárolt területen található településekre való hivatkozásokat kifejezetten szabályozzák.

A termékleíráshoz vezető link

https://lajunta.es/505uu