C/2025/509

28.1.2025

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/509)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Sierras de Málaga»

PDO-ES-A1480-AM03

Data della comunicazione: 29.10.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

INTRODUZIONE DI NUOVE VARIETÀ

Descrizione

L'elenco delle varietà rosse con cui è possibile produrre i vini protetti viene ampliato introducendo Melonera e Garnacha Tintorera.

La modifica interessa la sezione F del disciplinare di produzione e il punto 7 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile.

Motivazione

L'invasione della fillossera alla fine del XIX secolo ha determinato un marcato impoverimento del patrimonio varietale, nonché la frammentazione e la riduzione della superficie viticola, disperdendo i vigneti nell'intera provincia di Malaga.

Dagli anni '80 del secolo scorso, l'importante lavoro svolto dai produttori, improntato all'innovazione e alla sperimentazione sia per quanto riguarda le varietà, con il recupero di uve storiche e l'inserimento di altre uve riconosciute in zone vitivinicole limitrofe, sia in relazione ai tipi di vino da esse ottenuti, si è tradotto nel riconoscimento, conferito nel 2000, della DOP «Sierras de Málaga».

In tale contesto, le caratteristiche e la tipicità della DOP «Sierras de Málaga» sono legate soprattutto all'ambiente naturale eterogeneo e alla conformazione del territorio (macchie sparse e di superficie limitata), che esaltano il fattore del terroir dando origine a vini di elevata espressione e qualità.

La propensione all'innovazione, tipica del settore vitivinicolo della DOP «Sierras de Málaga», ha propiziato un costante ampliamento delle varietà nelle modifiche del disciplinare successive al 2000, anno della sua pubblicazione, sia mutuando lo schema originale con varietà storiche sia aggiungendone di nuove riconosciute nelle zone vitivinicole limitrofe.

Melonera: varietà tradizionale pre-fillossera, citata da Rojas Clemente nel suo «Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía» (1807), che non era disponibile in commercio. Per reinserirla è stato istituito un progetto di ricerca e sviluppo del ministero andaluso dell'Agricoltura, della pesca, delle acque e dello sviluppo rurale attraverso il Centro IFAPA Rancho de la Merced di Jerez, con la collaborazione del Consejo Regulador delle denominazioni di origine protette «Málaga», «Sierras de Málaga» e «Pasas de Málaga» per la regolarizzazione amministrativa. Tale varietà è attualmente autorizzata in Andalusia ed è stata pertanto inclusa nel disciplinare.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Garnacha Tintorera: le relazioni tecniche presentate dagli enologi delle cantine del Consejo Regulador, che promuovono la richiesta di includere tale varietà nel disciplinare di produzione, sostengono che si tratta di una varietà viticola semplice, ben adattata al clima della zona geografica delimitata nel disciplinare, con un fabbisogno idrico medio e un elevato rapporto produzione/consumo idrico, il che risulta importante per attenuare il calo della produzione media dovuto alla scarsità delle precipitazioni. Si tratta di una varietà poco sensibile alle malattie comuni nella zona geografica, come l'oidio e il ragnetto giallo. Grazie a una bacca più grande rispetto a quella della Garnacha Tinta, presenta inoltre un titolo alcolometrico inferiore a quest'ultima a parità di condizioni di coltivazione, il che contribuisce a ridurre il titolo alcolometrico effettivo dei vini. Poiché la polpa è colorata, il contenuto finale di antociani (antiossidanti) è molto più elevato di quello di altri vitigni. Questo aspetto la rende una varietà molto interessante dal punto di vista dell'invecchiamento, aumenta la durata di conservazione del vino e rappresenta un vantaggio in termini commerciali per molti consumatori alla ricerca di attributi anche non organolettici.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Sierras de Málaga

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

16. Vino di uve stramature

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vino bianco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: colore da giallo pallido a oro antico.

Olfatto: intensità olfattiva percettibile, con note fruttate.

Gusto: intensità gustativa percettibile; acidità percettibile, persistenza da breve a lunga.

* Per eventuali limiti non indicati, si applica la legislazione vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 10

— Acidità totale minima in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

2. *Vino rosato*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: colore da buccia di cipolla a rosato rossiccio con sfumature rubino.

Olfatto: intensità olfattiva percettibile, con note fruttate e floreali.

Gusto: intensità gustativa percettibile; acidità e astringenza percettibili; persistenza da breve a lunga.

* Per eventuali limiti non indicati, si applica la legislazione vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 11

— Acidità totale minima in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

3. *Vino rosso*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: colore da violaceo a rosso mattone.

Olfatto: intensità olfattiva percettibile, con note fruttate.

Gusto: intensità gustativa percettibile; acidità e densità percettibili; astringente; persistenza da breve a multo lunga.

* Per eventuali limiti non indicati, si applica la legislazione vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 12

— Acidità totale minima in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

4. *Vino rosso di uve stramature*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: colore dal violaceo al ciliegia scuro.

Olfatto: intensità olfattiva percettibile, con note fruttate.

Gusto: intensità gustativa percettibile; acidità e astringenza percettibili; densità da leggera a molto percettibile; persistenza da breve a molto lunga.

* Per eventuali limiti non indicati, si applica la legislazione vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 12

— Acidità totale minima —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica enologica specifica

L'affinamento avviene in tini di rovere secondo il sistema delle «añadas» (annate).

L'indicazione delle menzioni tradizionali «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva», previste dalla normativa nazionale spagnola vigente, possono essere impiegate per i vini su base volontaria.

2. Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Per la produzione di mosti e vini si applicano pressioni tali per cui la resa non sia superiore al 70 % (l vino/kg di uva).

L'edulcorazione, così come l'aumento artificiale del titolo alcolometrico naturale, non sono autorizzati, dal momento che sia il titolo alcolometrico effettivo sia gli zuccheri residui potenzialmente presenti nei vini protetti devono essere sempre naturali.

3. Pratica colturale

La vendemmia riguarda esclusivamente uve sane e mature; le uve stramature possono essere impiegate per i vini che presentano un tenore di zuccheri residui superiore a 4 grammi per litro. Il titolo alcolometrico naturale minimo dei prodotti idonei alla categoria «Vino» è pari a 10 % vol. e i raccolti provenienti da parcelle con un titolo alcolometrico potenziale inferiore non sono ammessi per la produzione di vini protetti; un'eccezione è rappresentata dalla categoria «Vino da uve stramature», per cui il titolo alcolometrico naturale deve essere superiore a 15 % vol.

Nella sottozona «Serranía de Ronda» le uve devono essere raccolte a mano e in contenitori dalla capacità massima di 30 kg; il trasporto avviene negli stessi contenitori.

5.2. *Rese massime*

1. Varietà bianche

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

84 ettolitri per ettaro

2. Varietà rosse

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

63 ettolitri per ettaro

3. Nella sottozona «Serranía de Ronda»

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

63 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione dei vini protetti dalle denominazioni di origine «Sierras de Málaga» è costituita dai comuni di: Malaga, 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 e Yunquera, appartenenti alla provincia di Malaga; Benamejí e Palenciana, appartenenti alla provincia di Cordoba.

Sottozona: unità geografica più piccola rispetto alla zona di produzione, che costituisce un ambiente geografico omogeneo e in cui sono applicati determinati requisiti distinti.

Area: unità geografica più piccola rispetto alla zona di produzione, caratterizzata da un ambiente geografico che presenta una certa omogeneità.

All'interno della zona di produzione della denominazione di origine «Sierras de Málaga» è distinta la sottozona tradizionalmente denominata «Serranía de Ronda», una comarca naturale cui appartengono i comuni di 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 e Serrato.

Analogamente, all'interno della zona di produzione sono distinte le seguenti aree: «Axarquía», cui appartengono i comuni di 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 e La Viñuela;

«Montes de Málaga», cui appartengono i comuni di Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Antequera (la parte situata sulle pendici meridionali delle Sierras Pelada, de las Cabras, Prieta, del Co e de Camarolas), Ardales, Carratraca, Cártama, Casabermeja, Coín, Colmenar, Málaga, Pizarra, Torremolinos e Villanueva de la Concepción;

«Manilva», cui appartengono i comuni di Manilva, Casares e Estepona;

«Costa Occidental», cui appartengono i comuni di Benahavís, Benalmádena, Fuengirola, Marbella e Mijas;

«Norte de Málaga», cui appartengono i comuni di 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 e Villanueva del Trabuco;

«Sierra de las Nieves», cui appartengono i comuni di Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox e Yunquera.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

BLAUER LIMBERGER - BLAUFRÄNKISCH

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

COLOMBARD

DORADILLA

GARNACHA BIANCA

GRENACHE ROSSA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

JAEN ROSSO

LAIREN

MACABÉO – 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. **Descrizione del legame/dei legami**

L'eterogeneità dei tipi di vino e delle caratteristiche dei vini dello stesso tipo (bianco, rosso o rosato) riflette l'interazione tra l'ambiente naturale complesso e diversificato alla base della produzione, la gamma di varietà utilizzate, di origini diverse (varietà storiche, foranee adattate e autoctone recuperate), che prosperano grazie al clima favorevole della zona di produzione, e la complessità orografica, che favorisce piccole unità di produzione che esaltano l'espressione del *terroir*.

Le temperature rivestono un'importanza particolare nella maturazione, in quanto influiscono in modo decisivo sulla variabilità delle sfumature aromatiche e sulla qualità polifenolica. Nella zona le temperature sono tradizionalmente moderate e caratterizzate da cali notturni; il caldo tipico della latitudine è controbilanciato dall'ubicazione in una zona di transizione climatica e dalle condizioni mesoclimatiche. La zona presenta tuttavia una caratteristica climatica distintiva, ovverosia l'elevatissimo soleggiamento, che favorisce la produzione di mosti dall'elevata gradazione naturale necessari per la produzione di vini da uve stramature.

I terreni, per composizione, struttura e/o pendenza, sono caratterizzati in generale da un buon drenaggio, che, unitamente a una fertilità medio-bassa, rafforza la concentrazione di componenti aromatiche e la finezza dei vini prodotti.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

— indicazione facoltativa dell'unità geografica più grande: «Andalusia», regione comprendente l'intera zona protetta;

— unità geografiche più piccole: le indicazioni relative alla sottozona, alle varie aree di produzione e ai comuni della zona delimitata sono esplicitamente disciplinate.

Link al disciplinare del prodotto

https://lajunta.es/505uu