C/2025/509

28.1.2025

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/509)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Sierras de Málaga»

PDO-ES-A1480-AM03

Data da comunicação: 29 de outubro de 2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

INTRODUÇÃO DE NOVAS CASTAS

Descrição:

Ampliou-se a lista das castas tintas a partir das quais se podem produzir vinhos protegidos pela DOP para incluir as castas *melonera* e *garnacha-tintorera*.

Esta alteração diz respeito à parte F do caderno de especificações e ao ponto 7 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada em conformidade com o artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024.

Motivos

A invasão da filoxera no final do século XIX empobreceu significativamente o património varietal. Causou a fragmentação e a redução da superfície vitícola, dispersando os vinhedos pela província de Málaga.

Desde a década de 80 do século passado, os produtores têm vindo a desenvolver um importante trabalho de inovação e experimentação relativamente às castas, recuperando variedades históricas e incorporando outras reconhecidas em zonas vitícolas limítrofes (incluindo os tipos de vinho produzidos a partir destas castas), que se traduziu no reconhecimento, em 2000, da DOP «Sierras de Málaga».

As características e a tipicidade da DOP «Sierras de Málaga» estão fundamentalmente ligadas à diversidade do meio natural e à configuração territorial (manchas dispersas e de superfície limitada), que potenciam o fator *terroir*, dando origem a vinhos de elevada expressão e qualidade.

A vocação inovadora do setor vitivinícola da DOP «Sierras de Málaga» levou a uma inclusão permanente de novas castas nas sucessivas alterações do caderno de especificações desde a sua publicação em 2000, reproduzindo o esquema original das castas históricas e incorporando outras castas reconhecidas em zonas vitícolas limítrofes.

Melonera: Casta tradicional anterior à filoxera, referida por Rojas Clemente no seu «*Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*» (Ensaio sobre as castas da vitivinicultura comum da Andaluzia) de 1807, que não tinha sido cultivada para fins comerciais. O ministério regional da Agricultura, das Pescas, da Água e do Desenvolvimento Rural da Junta da Andaluzia criou um projeto de investigação e desenvolvimento através do «Centro IFAPA Rancho de la Merced», em Jerez, para repor esta casta. O Conselho Regulador das Denominações de Origem Protegida «Málaga», «Sierras de Málaga» e «Pasas de Málaga» participou na regulação das questões administrativas. Esta casta está atualmente autorizada na Andaluzia, donde a sua inclusão no caderno de especificações.

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

Garnacha-tintorera: Os relatórios técnicos dos enólogos das caves do Conselho Regulador que sustentam o pedido de inclusão desta variedade no caderno de especificações referem que se trata de uma casta simples, bem adaptada ao clima da área geográfica delimitada no caderno de especificações, com necessidades hídricas médias e um elevado rácio entre produção e consumo de água, que poderia contribuir para compensar a diminuição dos rendimentos médios de produção causada pela escassez de precipitação. Trata-se de uma casta não sensível às doenças e pragas comuns na área geográfica, como o oídio e a aranha-de-saco-amarelo. Resulta igualmente num título alcoométrico inferior ao da garnacha-tinta, visto que as uvas crescem mais nas mesmas condições de cultivo. Esta vantagem permite reduzir o título alcoométrico adquirido dos vinhos. A polpa colorida confere-lhe um teor final de antocianinas (antioxidantes) bastante superior ao de outras castas de uva, o que a torna bastante propícia para envelhecer e dar mais durabilidade ao vinho e comercialmente atrativa para muitos consumidores que procuram outros atributos que não os organoléticos.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Sierras de Málaga»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 - Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinho branco*

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: cor amarela-pálida a ouro-velho.

Nariz: intensidade olfativa percetível, com notas frutadas.

Boca: intensidade gustativa percetível, acidez percetível. Persistência curta a longa.

* Para os limites não indicados, aplica-se a legislação vigente.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) 10

— Acidez total mínima (miliequivalentes por litro)

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) —

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) —

2. *Vinho rosado*

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: cor de casca de cebola a rosa-avermelhado com laivos de rubi.

Nariz: intensidade olfativa percetível, com notas frutadas e florais.

Boca: intensidade gustativa percetível. Acidez e adstringência percetíveis. Persistência curta a longa.

* Para os limites não indicados, aplica-se a legislação vigente.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) 11

— Acidez total mínima (miliequivalentes por litro)

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) —

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) —

3. *Vinho tinto*

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: cor violeta a vermelho-tijolo.

Nariz: intensidade percetível, com notas frutadas.

Boca: intensidade gustativa percetível. Acidez e densidade percetíveis. Adstringente. Persistência curta a muito longa.

* Para os limites não indicados, aplica-se a legislação vigente.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) 12

— Acidez total mínima (miliequivalentes por litro)

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) —

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) —

4. *Vinho tinto de uvas sobreamadurecidas*

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: cor violeta a cereja-escuro.

Nariz: intensidade olfativa percetível, com notas frutadas.

Boca: intensidade gustativa percetível. Acidez e adstringência percetíveis. Densidade ligeira a muito percetível. Persistência curta a muito longa.

* Para os limites não indicados, aplica-se a legislação vigente.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) 12

— Acidez total mínima —

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) —

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro) —

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Prática enológica específica

O envelhecimento efetua-se em barricas de carvalho segundo o sistema de «añadas» (anos de colheita).

As menções tradicionais «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva», previstas na legislação nacional, são facultativas.

2. Restrições aplicáveis à vinificação

Na produção de mostos e vinhos, a pressão deve ser aplicada de modo a que o rendimento não exceda 70 % (l vinho/kg de uvas).

Não é permitida a edulcoração nem o aumento artificial do título alcoométrico natural. Quer o título alcoométrico adquirido quer os açúcares residuais dos vinhos protegidos devem ser naturais.

3. Práticas de cultivo

Na vindima, colhem-se exclusivamente as uvas sãs e maduras. As uvas sobreamadurecidas podem ser utilizadas para vinhos com um teor de açúcares residuais superior a 4 gramas por litro. O título alcoométrico natural mínimo dos produtos que podem constar da categoria «vinho» é de 10 % vol. As vindimas de parcelas cujas uvas apresentam um título alcoométrico potencial inferior não podem ser utilizadas na produção de vinhos protegidos, exceção feita à categoria de «vinho de uvas sobreamadurecidas», cujo título alcoométrico natural deve ser superior a 15 % vol.

Na subzona «Serranía de Ronda», as uvas são colhidas à mão em recipientes com uma capacidade máxima de 30 kg e transportadas nos mesmos recipientes.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Castas brancas

12 000 quilogramas de uvas por hectare

84 hectolitros por hectare

2. Castas tintas

9 000 quilogramas de uvas por hectare

63 hectolitros por hectare

3. Na subzona «Serranía de Ronda»

9 000 quilogramas de uvas por hectare

63 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A zona de produção dos vinhos da denominação de origem «Sierras de Málaga» é constituída pelos seguintes municípios: 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 e Yunquera, pertencentes à província de Málaga, assim como os municípios de Benamejí e Palenciana, pertencentes à província de Córdova.

Subzona: Unidade geográfica mais pequena do que a zona de produção, que constitui um meio geográfico homogéneo e em que se aplicam requisitos diferentes.

Área: Unidade geográfica mais pequena do que a zona de produção, caracterizada por uma certa homogeneidade do meio geográfico.

Dentro da zona de produção da denominação de origem «Sierras de Málaga», distingue-se a subzona tradicionalmente designada «Serranía de Ronda», comarca natural a que pertencem os municípios de 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.

Além disso, dentro da zona de produção, distinguem-se as seguintes áreas: «Axarquía», a que pertencem os municípios de 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», a que pertencem os municípios de Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Antequera (a parte situada na vertente sul das 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», a que pertencem os municípios de Manilva, Casares e Estepona.

«Costa Occidental», a que pertencem os municípios de Benahavís, Benalmádena, Fuengirola, Marbella e Mijas.

«Norte de Málaga», a que pertencem os municípios de 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», a que pertencem os municípios de Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox e Yunquera.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

BLAUER-LIMBERGER – BLAUFRANKISCH

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

A variedade de tipos de vinhos e as diferentes características dos vinhos do mesmo tipo (brancos, rosados ou tintos) refletem a interação entre o ambiente natural complexo e diversificado que está na base da sua produção, a gama de castas utilizadas de diferentes origens (históricas, alóctones adaptadas e autóctones recuperadas), que prosperam graças ao clima ameno da zona de produção, e a complexidade orográfica, que propicia as pequenas explorações agrícolas e potencia a expressão do *terroir*.

O regime de temperaturas durante a maturação é particularmente importante, influindo de forma determinante na variabilidade de matizes aromáticos e na qualidade polifenólica. Nesta zona, as temperaturas são amenas, registando-se descidas noturnas que contrastam com o calor próprio da latitude, tanto pela sua situação na zona de transição climática como por razões mesoclimáticas. Uma das características climáticas é particularmente importante: o elevado número de horas de sol, que favorece a produção de mostos com um alto teor alcoólico natural, necessário para a produção de vinhos de uvas sobreamadurecidas.

Os solos, pela sua composição, textura e/ou declive, têm geralmente uma boa drenagem e uma fertilidade média a baixa, que potencia a concentração dos constituintes aromáticos e a finura dos vinhos.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

— Indicação facultativa de unidade geográfica maior: «Andaluzia», região que abrange toda a zona protegida.

— Unidades geográficas mais pequenas: as menções relativas à subzona, às diferentes zonas de produção e aos municípios da zona delimitada são expressamente reguladas.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://lajunta.es/505uu