Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2025/509)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Sierras de Málaga”

PDO-ES-A1480-AM03

Data comunicării: 29.10.2024

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

INTRODUCEREA DE SOIURI NOI

Descriere:

Lista soiurilor de struguri cu pieliță roșie care se pot utiliza la obținerea vinului protejat prin DOP a fost extinsă pentru a include Melonera și Garnacha Tintorera.

Secțiunea F din caietul de sarcini și secțiunea 7 din documentul unic au fost modificate.

Aceasta reprezintă o modificare standard în conformitate cu articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024.

Justificare

Apariția filoxerei la sfârșitul secolului al XIX-lea a afectat semnificativ patrimoniul soiurilor și, de asemenea, a dus la diminuarea și fragmentarea suprafeței dedicate viticulturii, plantațiile de viță-de-vie din întreaga provincie Málaga fiind dispersate.

Încă din anii 1980, producătorii au realizat lucrări inovatoare și experimentale importante privind soiurile, salvând soiuri tradiționale și introducând alte soiuri care se dezvoltau în regiunile viticole învecinate (și tipurile de vin obținute din acestea). Această activitate a culminat cu recunoașterea DOP „Sierras de Málaga” în anul 2000.

Prin urmare, caracteristicile și elementele tipice ale DOP „Sierras de Málaga” sunt legate indisolubil de mediul natural divers și de structura teritoriului (plantațiile de viță-de-vie fiind dispersate și de dimensiuni mici). Acest fapt sporește factorul „terroir” și duce la obținerea unor vinuri de calitate, extrem de expresive.

Axarea pe inovare în sectorul vinurilor cu DOP „Sierras de Málaga” a dus la adăugarea constantă de soiuri noi prin modificările succesive aduse caietului de sarcini de la publicarea sa în anul 2000, datorită introducerii soiurilor tradiționale cultivate inițial în acest areal, precum și a altora despre care s-a dovedit că se dezvoltă în regiunile viticole învecinate.

Melonera: Soi tradițional care datează dinaintea filoxerei, menționat de Rojas Clemente în lucrarea sa din 1807 intitulată „Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía” (Eseu despre soiurile de viță-de-vie comună din Andaluzia), și care nu fusese cultivat în scopuri comerciale. Ministerul Regional al Agriculturii, Pescuitului, Apei și Dezvoltării Rurale din cadrul Guvernului Regional al Andaluziei a inițiat un proiect de cercetare și dezvoltare prin intermediul „Centro IFAPA Rancho de la Merced” din Jerez pentru a reintroduce acest soi. Consiliul de reglementare pentru denumirile de origine protejate „Málaga”, „Sierras de Málaga” și „Pasas de Málaga” a fost implicat în reglementarea detaliilor administrative. Acest soi este autorizat în prezent în Andaluzia, motiv pentru care este inclus în caietul de sarcini.

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

Garnacha Tintorera: Rapoartele tehnice furnizate de oenologii de la unitățile de vinificație din cadrul Consiliului de reglementare care sprijină cererea de includere a acestui soi în caietul de sarcini susțin că este vorba despre un soi simplu, bine adaptat la clima arealului geografic delimitat în caietul de sarcini, cu o nevoie medie de apă și un raport ridicat între producție și consumul de apă, care ar putea contribui la compensarea scăderii înregistrate de randamentele medii de producție din cauza precipitațiilor reduse. Este vorba despre un soi care nu este sensibil la bolile și dăunătorii care se întâlnesc frecvent în arealul geografic, cum ar fi făinarea și păianjenul galben. De asemenea, acest soi produce o tărie alcoolică mai scăzută decât soiul Garnacha Tinta, deoarece strugurii săi cresc de regulă mai mari în aceleași condiții de cultivare. Acest fapt reprezintă un avantaj pentru reducerea tăriei alcoolice dobândite a vinurilor. Datorită pulpei colorate, conținutul final de antocieni (antioxidanți) este mult mai mare decât cel al altor soiuri de struguri. Drept consecință, este un soi foarte atractiv din punctul de vedere al învechirii, iar vinul se păstrează mai mult și, din punct de vedere comercial, atrage mulți consumatori care caută și alte proprietăți pe lângă cele organoleptice.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (Denumirile)**

Sierras de Málaga

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

16. Vin din struguri supramaturați

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vin alb*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: culoarea variază de la galben pai la culoarea aurului învechit.

Aromă: intensitate aromatică perceptibilă, fructată.

Gust: intensitate perceptibilă a gustului, aciditate perceptibilă. Final de la scurt la îndelungat.

* Orice valori care nu sunt prezentate aici respectă limitele prevăzute în legislația aplicabilă.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) 10

— Aciditate totală minimă (în miliechivalenți pe litru)

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru) —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru) —

2. *Vin roze*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: culoarea variază de la cea a foii de ceapă la roz sângeriu cu nuanțe rubinii.

Aromă: intensitate aromatică perceptibilă, fructată și florală.

Gust: intensitate perceptibilă a gustului. Aciditate și astringență perceptibile. Final de la scurt la îndelungat.

* Orice valori care nu sunt prezentate aici respectă limitele prevăzute în legislația aplicabilă.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) 11

— Aciditate totală minimă (în miliechivalenți pe litru)

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru) —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru) —

3. *Vin roșu*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: culoarea variază de la violet la roșu ardezie.

Aromă: intensitate perceptibilă, fructată.

Gust: intensitate perceptibilă a gustului. Aciditate și densitate perceptibile. Astringent. Final de la scurt la foarte îndelungat.

* Orice valori care nu sunt prezentate aici respectă limitele prevăzute în legislația aplicabilă.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) 12

— Aciditate totală minimă (în miliechivalenți pe litru)

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru) —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru) —

4. *Vin roșu din struguri supramaturați*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: culoarea variază de la violet la roșu-cireașă închis.

Aromă: intensitate aromatică perceptibilă, fructată.

Gust: intensitate perceptibilă a gustului. Aciditate și astringență perceptibile. Densitate de la scăzută la extrem de perceptibilă. Final de la scurt la foarte îndelungat.

* Orice valori care nu sunt prezentate aici respectă limitele prevăzute în legislația aplicabilă.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) 12

— Aciditate totală minimă —

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru) —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru) —

5. **Practici oenologice**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Practică oenologică specifică

Maturarea are loc în baricuri de stejar utilizând sistemul „añadas”.

Trimiterile la mențiunile tradiționale „Crianza”, „Reserva” și „Gran Reserva” astfel cum sunt prevăzute în legislația națională aplicabilă se pot utiliza opțional pentru vinuri.

2. Restricție relevantă privind producerea vinurilor

Presiunea aplicată pentru obținerea musturilor și a vinurilor trebuie să fie astfel încât randamentul să nu depășească 70 % (litri de vin/kg de struguri).

Nu se permite nicio îndulcire artificială sau îmbogățire a tăriei alcoolice naturale. Atât tăria alcoolică naturală, cât și zaharurile reziduale din vinurile cu DOP trebuie să fie întotdeauna naturale.

3. Practici de cultivare

Culesul trebuie să se realizeze exclusiv din struguri sănătoși și pârguiți. Strugurii supramaturați se pot utiliza pentru vinuri cu un conținut de zaharuri reziduale de peste 4 grame la litru. Tăria alcoolică naturală minimă a produselor eligibile din categoria „vin” este de 10 % din volum. Strugurii recoltați de pe parcele cu o tărie alcoolică potențială mai scăzută nu sunt adecvați pentru obținerea vinurilor protejate prin DOP, cu excepția categoriei „vinuri din struguri supramaturați”, pentru care tăria alcoolică naturală trebuie să fie peste 15 % din volum.

În subzona „Serranía de Ronda”, culesul trebuie să se realizeze manual. Strugurii trebuie puși în ambalaje care să nu cântărească mai mult de 30 kg și transportați în aceleași recipiente.

5.2. *Randamente maxime*

1. Soiuri de struguri albi

12 000 de kilograme de struguri la hectar

84 de hectolitri la hectar

2. Soiuri de struguri roșii

9 000 de kilograme de struguri la hectar

63 de hectolitri la hectar

3. În subzona „Serranía de Ronda”

9 000 de kilograme de struguri la hectar

63 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție pentru vinurile cu denumirea de origine „Sierras de Málaga” este alcătuit din comunele: 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, Farajan, 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 și Yunquera, care aparțin provinciei Málaga, precum și din comunele Benamejí și Palenciana din provincia Córdoba.

Subzonă: o unitate geografică mai mică decât arealul de producție, care este un mediu geografic omogen, și în care se aplică anumite cerințe diferențiate.

Areal: o unitate geografică mai mică decât arealul de producție, care este caracterizată de un mediu geografic cu o anumită omogenitate.

În cadrul arealului de producție vizat de denumirea de origine „Sierras de Málaga” distingem subzona denumită tradițional „Serranía de Ronda”, o regiune naturală de care țin comunele 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 și Serrato.

În cadrul arealului de producție, distingem, de asemenea, următoarele areale: „Axarquía”, de care țin comunele 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 și La Viñuela.

„Montes de Málaga”, de care țin comunele Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Antequera (partea localizată în sudul munților Sierra Pelada, Sierra de las Cabras, Sierra Prieta, Sierra del Co și Sierra de Camarolas), Ardales, Carratraca, Cártama, Casabermeja, Coín, Colmenar, Málaga, Pizarra, Torremolinos și Villanueva de la Concepción.

„Manilva”, de care țin comunele Manilva, Casares și Estepona.

„Costa Occidental”, de care țin comunele Benahavís, Benalmádena, Fuengirola, Marbella și Mijas.

„Norte de Málaga”, de care țin comunele 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 și Villanueva del Trabuco.

„Sierra de las Nieves”, de care țin comunele Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox și Yunquera.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Diversitatea tipurilor de vin și gama caracteristicilor din cadrul aceluiași tip (alb, roze sau roșu) reflectă interacțiunea dintre mediul natural complex și divers care stă la baza obținerii acestora, multitudinea de soiuri de origini diferite (soiuri tradiționale, adaptate non-endemice și endemice salvate) care se dezvoltă în climatul favorabil al arealului de producție, și complexitatea reliefului acestuia. Toți acești factori sunt propice pentru plantații de viță-de-vie mici, fapt care intensifică efectul de terroir.

Tiparul de temperatură în cursul pârguirii este important în mod special, influențând în profunzime variabilitatea nuanțelor în ceea ce privește aromele și calitatea polifenolilor. Temperaturile din zonă sunt moderate de obicei, scăzând în timpul nopții. Căldura prognozată în funcție de latitudine este contrabalansată de amplasarea într-o zonă de tranziție climatică și de alți factori în legătură cu mezoclimatul. Un element climatic care este relevant în mod special se referă la expunerea îndelungată la soare, deoarece acest fapt favorizează producția de musturi cu tăria naturală ridicată necesară pentru obținerea vinurilor din struguri supramaturați.

Din motive legate de compoziție, textură și/sau gradient, solurile sunt în general bine drenate. În combinație cu nivelurile de fertilitate de la medii la scăzute, acest fapt stimulează concentrația compușilor aromatici și consolidează finețea vinurilor.

9. **Condiții suplimentare esențiale (ambalare, etichetare, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

— Unitatea geografică mai mare se poate indica în mod opțional: „Andalusia”, regiunea în care se află întreaga zonă protejată.

— Unități geografice mai mici: trimiterile la subzonă, la diferitele arealuri de producție și la comunele din arealul delimitat sunt reglementate în mod expres.

Link către caietul de sarcini

https://lajunta.es/505uu