C/2025/509

28.1.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/509)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Sierras de Málaga“

PDO-ES-A1480-AM03

Dátum oznámenia: 29.10.2024

OPIS A DÔVODY SCHÁLENEJ ZMENY

ZAVEDENIE NOVÝCH ODRÔD

Opis:

Zoznam modrých muštových odrôd, ktoré možno použiť na výrobu vína chráneného týmto CHOP, sa rozšíril o odrody Melonera a Garnacha Tintorera.

Zmenil sa oddiel F špecifikácie a bod 7 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu v súlade s článkom 24 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024.

Odôvodnenie

Epidémia fyloxéry na konci 19. storočia spôsobila skazu odrodového dedičstva. Zároveň zmenšila a rozdelila vinohradnícku oblasť a vinohrady boli rozptýlené po celej provincii Málaga.

Od 80. rokov 20. storočia výrobcovia vykonávajú dôležitú inovatívnu a experimentálnu prácu na odrodách, zachraňujú historické odrody a zavádzajú iné, ktorým sa preukázateľne darí v susedných vinohradníckych oblastiach (a druhy vín, ktoré sa z nich získavajú). Táto práca vyvrcholila v roku 2000 uznaním CHOP „Sierras de Málaga“.

Preto sú charakteristické a typické vlastnosti CHOP „Sierras de Málaga“ neoddeliteľne spojené s rozmanitým prírodným prostredím a štruktúrou územia (na ktorom ležia rozptýlené a rozmerovo malé vinohrady). Týmto sa zvyšuje faktor terroir a výsledkom sú vysoko expresívne kvalitné vína.

Zameranie na inovácie v sektore vinohradníctva a vinárstva, pokiaľ ide o CHOP „Sierras de Málaga“, viedlo k neustálemu dopĺňaniu nových odrôd v rámci postupných zmien špecifikácie výrobku od jej uverejnenia v roku 2000, a to v dôsledku zavádzania historických odrôd, ktoré sa v oblasti pôvodne pestovali, ako aj ďalších odrôd, ktorým sa v susedných vinohradníckych oblastiach preukázateľne darí.

Melonera: Tradičná odroda staršia ako fyloxéra, na ktorú odkazuje Rojas Clemente vo svojom diele *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía* (Esej o odrodách bežného viniča pestovaného v Andalúzii) z roku 1807 a ktorá sa komerčne nepestovala. Regionálne ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu, vody a rozvoja vidieka regionálnej vlády Andalúzie vytvorilo výskumný a rozvojový projekt prostredníctvom centra IFAPA Rancho de la Merced v meste Jerez s cieľom obnoviť túto odrodu. Regulačný výbor pre chránené označenia pôvodu „Málaga“, „Sierras de Málaga“ a „Pasas de Málaga“ sa podieľal na úprave administratívnych podrobností. Táto odroda je v súčasnosti povolená v Andalúzii, a preto je zahrnutá v špecifikácii.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Garnacha tintorera: V technických správach, ktoré poskytli enológovia vinárskych podnikov Regulačného výboru na podporu žiadosti o zaradenie tejto odrody do špecifikácie výrobku, sa uvádza, že ide o jednoduchú odrodu, ktorá je dobre prispôsobená klíme zemepisnej oblasti vymedzenej v špecifikácii, vyžaduje si priemerný prísun vody a ponúka vysoký pomer úrody k spotrebe vody, čo by mohlo pomôcť kompenzovať pokles priemerných výnosov úrody v dôsledku nedostatku zrážok. Ide o odrodu, ktorá nie je citlivá na choroby a škodcov, ktoré sú v zemepisnej oblasti rozšírené, ako napríklad múčnatka viniča a pradiarka pestrá. Okrem toho z nej bude vznikať víno s nižším obsahom alkoholu než z odrody Garnacha Tinta, keďže narastie väčšie hrozno za rovnakých podmienok pestovania. To je užitočné na zníženie získaného obsahu alkoholu vo vínach. Keďže dužina je sfarbená, konečný obsah antokyanínov (antioxidantov) je oveľa vyšší než pri iných muštových odrodách. Vďaka tomu je odroda veľmi atraktívna z hľadiska vyzrievania, predlžuje trvanlivosť vína a je komerčne atraktívna pre mnohých spotrebiteľov, ktorí hľadajú aj iné ako organoleptické vlastnosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Sierras de Málaga

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

16. Víno z prezretého hrozna

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 –Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Biele víno*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: bledožltá až tmavožltá.

Vôňa: zreteľná intenzita vône, ovocná.

Chuť: zreteľná intenzita chuti, zreteľná kyslosť. Krátka až dlhá koncovka.

* Akékoľvek hodnoty, ktoré tu nie sú uvedené, spĺňajú hraničné hodnoty uvedené v platných právnych predpisoch.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) 10

— Minimálna celková kyslosť (v miliekvivalentoch na liter)

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

2. *Ružové víno*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: farba cibuľovej šupky až po červenkastú ružovú s nádychmi rubínovej.

Vôňa: zreteľná intenzita vône, ovocná a kvetinová.

Chuť: zreteľná intenzita chuti, zreteľná kyslosť a adstringencia. Krátka až dlhá koncovka.

* Akékoľvek hodnoty, ktoré tu nie sú uvedené, spĺňajú hraničné hodnoty uvedené v platných právnych predpisoch.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) 11

— Minimálna celková kyslosť (v miliekvivalentoch na liter)

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

3. *Červené víno*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: fialová až bridlicovočervená farba.

Vôňa: zreteľná intenzita, ovocná.

Chuť: zreteľná intenzita chuti, zreteľná kyslosť a hustota. Adstringentné. Krátka až veľmi dlhá koncovka.

* Akékoľvek hodnoty, ktoré tu nie sú uvedené, spĺňajú hraničné hodnoty uvedené v platných právnych predpisoch.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) 12

— Minimálna celková kyslosť (v miliekvivalentoch na liter)

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

4. *Víno z prezretého hrozna*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: fialová až tmavočerešňová farba.

Vôňa: zreteľná intenzita vône, ovocná.

Chuť: zreteľná intenzita chuti, zreteľná kyslosť a adstringencia. Hustota od ľahkej po veľmi zreteľnú. Krátka až veľmi dlhá koncovka.

* Akékoľvek hodnoty, ktoré tu nie sú uvedené, spĺňajú hraničné hodnoty uvedené v platných právnych predpisoch.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) 12

— Minimálna celková kyslosť –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Osobitný enologický postup

Vyzrievanie prebieha v drevených nádobách z dubového dreva pomocou systému „añadas“.

V prípade týchto vín možno nepovinne používať odkazy na tradičné pojmy Crianza, Reserva a Gran Reserva stanovené v platných vnútroštátnych právnych predpisoch.

2. Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Pri výrobe muštov a vín sa musí použiť taký tlak, aby výnos neprekročil 70 % (litre vína/kg hrozna).

Nie je povolená žiadna umelá úprava obsahu zvyškového cukru ani obohacovanie prirodzeného obsahu alkoholu. Vo vínach, na ktoré sa vzťahuje toto CHOP, musí byť prirodzený obsah alkoholu aj zvyškový cukor vždy prirodzený.

3. Pestovateľské postupy

Zbierať sa môže len zdravé a zrelé hrozno. Prezreté hrozno možno používať na výrobu vín s obsahom zvyškového cukru viac než 4 gramy na liter. Oprávnené výrobky v kategórii „víno“ musia mať minimálny prirodzený obsah alkoholu v objemových percentách 10 %. Hrozno zozbierané na pozemkoch s nižším potenciálnym obsahom alkoholu nie je vhodné na výrobu vína chráneného týmto CHOP s výnimkou kategórie vína z prezretého hrozna, v prípade ktorej musí byť prirodzený obsah alkoholu v objemových percentách vyšší než 15 %.

V podoblasti „Serranía de Ronda“ sa musí zber vykonávať ručne. Hrozno sa musí dávať do balení s hmotnosťou najviac 30 kg a prepravovať v rovnakých nádobách.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Biele muštové odrody

12 000 kilogramov hrozna na hektár

84 hektolitrov na hektár

2. Červené muštové odrody

9 000 kilogramov hrozna na hektár

63 hektolitrov na hektár

3. V podoblasti „Serranía de Ronda“

9 000 kilogramov hrozna na hektár

63 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Produkčná oblasť pre vína, na ktoré sa vzťahuje označenie pôvodu „Sierras de Málaga“, zahŕňa tieto obce: 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 a Yunquera, ktoré patria do provincie Málaga, ako aj obce Benamejí a Palenciana v provincii Córdoba.

Podoblasť: zemepisná jednotka menšia ako produkčná oblasť, ktorá je homogénnym zemepisným prostredím a v ktorej sa uplatňujú isté diferencované požiadavky.

Oblasť: zemepisná jednotka menšia ako produkčná oblasť, ktorá sa vyznačuje zemepisným prostredím s istou homogénnosťou.

V rámci produkčnej oblasti, na ktorú sa vzťahuje označenie pôvodu „Sierras de Málaga“, sa rozlišuje podoblasť tradične označovaná ako „Serranía de Ronda“. Ide o prírodnú oblasť, do ktorej patria obce 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 a Serrato.

V rámci produkčnej oblasti sa takisto rozlišujú tieto oblasti: Axarquía, do ktorej patria obce 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 a La Viñuela,

Montes de Málaga, do ktorej patria obce Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Antequera (časť ležiaca južne od pohorí Sierra Pelada, Sierra de las Cabras, Sierra Prieta, Sierra del Co a Sierra de Camarolas), Ardales, Carratraca, Cártama, Casabermeja, Coín, Colmenar, Málaga, Pizarra, Torremolinos a Villanueva de la Concepción,

Manilva, do ktorej patria obce Manilva, Casares a Estepona,

Costa Occidental (Západné Pobrežie), do ktorej patria obce Benahavís, Benalmádena, Fuengirola, Marbella a Mijas,

Norte de Málaga, do ktorej patria obce 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 a Villanueva del Trabuco,

Sierra de las Nieves, do ktorej patria obce Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox a Yunquera.

7. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

Rozmanitosť druhov vín a škála vlastností vín rovnakého druhu (biele, ružové alebo červené) odrážajú vzájomné pôsobenie medzi komplexným a rozmanitým prírodným prostredím ako základom ich výroby, množstvom odrôd rôzneho pôvodu (historických, prispôsobených nepôvodných a zachránených pôvodných odrôd), ktorým sa darí v priaznivom podnebí produkčnej oblasti, a komplexnosťou jej reliéfu. Všetky tieto faktory prispievajú k tomu, že vinohrady sú malé, čo zväčšuje účinok terroir.

Priebeh teploty počas dozrievania je mimoriadne dôležitý a zásadne ovplyvňuje rozmanitosť nuáns vo vôňach a kvalitu polyfenolov. Teploty v danej oblasti sú zväčša mierne a v noci klesajú. Teplo, ktoré sa dá očakávať v tejto zemepisnej šírke, je vyvážené umiestnením v klimaticky prechodnej zóne a inými faktormi súvisiacimi s mezoklímou. Jednou z mimoriadne dôležitých vlastností podnebia je vysoký počet hodín slnečného svitu, pretože podporuje produkciu muštov s vysokou prirodzenou silou potrebnou na výrobu vín z prezretého hrozna.

Vďaka svojmu zloženiu, štruktúre a/alebo sklonu sú pôdy vo všeobecnosti dobre odvodňované. V kombinácii so strednou až nízkou úrodnosťou to zlepšuje koncentráciu aromatických zložiek a zvyšuje eleganciu týchto vín.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

— Nepovinne možno uvádzať väčšiu geografickú jednotku: „Andalúzia“, región, v ktorom sa nachádza celá chránená zóna.

— Menšie zemepisné jednotky: odkazy na podoblasť, rôzne produkčné oblasti a obce vo vymedzenej oblasti sú výslovne upravené.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

https://lajunta.es/505uu