C/2025/509

28.1.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn inom vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/509)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Sierras de Málaga”

PDO-ES-A1480-AM03

Datum för meddelandet: 29 oktober 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

TILLÄGG AV NYA DRUVSORTER

Beskrivning:

Förteckningen över blå druvsorter som får användas vid framställning av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen har utvidgats till att också omfatta melonera och garnacha tintorera.

Avsnitt F i produktspecifikationen och avsnitt 7 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Detta är en standardändring i enlighet med artikel 24.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024.

Motivering

Vinlusangreppet i slutet av 1800-talet var förödande för druvsortsarvet. Det minskade och splittrade också vinodlingsområdet, och vingårdar runtom i provinsen Málaga styckades upp.

Sedan 1980-talet har producenter gjort stora innovativa och experimentella framsteg i fråga om druvsorter. De har räddat historiska sorter och infört andra som har visat sig fungera väl i de omgivande vinodlingsområdena (och i de typer av vin som framställs i dessa). Detta arbete kulminerade i införandet av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Sierras de Málaga” år 2000.

Därmed är egenskaperna och särdragen hos den skyddade ursprungsbeteckningen ”Sierras de Málaga” oupplösligt förbundna med områdets mångskiftande miljö och struktur (små, utspridda vingårdar). Detta ökar terroirfaktorn och ger mycket expressiva kvalitetsviner.

Inriktningen på innovation inom vinsektorn för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Sierras de Málaga” har lett till ständiga tillägg av nya druvsorter i de successiva ändringarna av produktspecifikationen sedan den offentliggjordes 2000, på grund av införandet av historiska sorter som ursprungligen odlades i området samt andra sorter som har visat sig fungera väl i de omgivande vinodlingsområdena.

Melonera: Traditionell druvsort som föregår vinlusen, och som Rojas Clemente hänvisade till i sin *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía* (Essä om vanligt förekommande druvsorter på Andalusiens vinodlingar) från 1807. Denna druvsort hade inte odlats kommersiellt. Andalusiens regionala ministerium för jordbruk, fiske, vatten och landsbygdsutveckling inrättade ett forsknings- och utvecklingsprojekt via Centro IFAPA Rancho de la Merced i Jerez för att återinföra denna sort. Tillsynsnämnden för de skyddade ursprungsbeteckningarna ”Málaga”, ”Sierras de Málaga” och ”Pasas de Málaga” deltog i fastställandet av de administrativa detaljerna. Denna druvsort är för närvarande godkänd i Andalusien och omfattas därför av produktspecifikationen.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Garnacha tintorera: I de tekniska rapporter som lämnats av oenologer vid de vinerier som omfattas av kontrollorganet som underlag för ansökan om att införa denna druvsort i produktspecifikationen hävdas att det rör sig om en enkel sort som är väl anpassad till klimatet i det avgränsade geografiska område som omfattas av produktspecifikationen, med ett genomsnittligt vattenbehov och hög avkastning i förhållande till vattenförbrukningen, vilket skulle kunna bidra till att kompensera minskningen av den genomsnittliga avkastningen på grund av bristen på nederbörd. Det är en druvsort som är okänslig för de sjukdomar och skadegörare som är vanliga i det geografiska området, t.ex. vinmjöldagg och spindlar av släktet *Cheiracanthium*. Den ger också en lägre alkoholhalt än garnacha tinta, eftersom druvorna växer sig större under samma odlingsförhållanden. Detta är en fördel när man vill minska vinernas verkliga alkoholhalt. Eftersom fruktköttet är färgat är den slutliga halten av antocyaniner (antioxidanter) mycket högre än hos andra druvsorter. Detta gör vinet mycket attraktivt att lagra, ger det längre hållbarhet och är kommersiellt attraktivt för många konsumenter som letar efter andra kvaliteter än bara de organoleptiska.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Sierras de Málaga

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

16. Vin av övermogna druvor

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vitt vin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: blekgult till en färg av gammalt guld.

Doft: märkbar aromatisk intensitet, fruktig.

Smak: märkbar smakintensitet, märkbar syra. Kort till lång avrundning.

* De värden som inte anges här överensstämmer med de gränsvärden som fastställts i tillämplig lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10

— Lägsta totala syrahalt (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. *Rosévin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: en färg som varierar från lökskal till rosaröd med inslag av rubinrött.

Doft: märkbar aromatisk intensitet, fruktig och blommig.

Smak: Märkbar smakintensitet. Märkbar syra och strävhet. Kort till lång avrundning.

* De värden som inte anges här överensstämmer med de gränsvärden som fastställts i tillämplig lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

3. *Rött vin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: violett till tegelröd färg.

Doft: märkbar intensitet, fruktig.

Smak: Märkbar smakintensitet. Märkbar syra och täthet. Med strävhet. Kort till mycket kort avrundning.

* De värden som inte anges här överensstämmer med de gränsvärden som fastställts i tillämplig lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

4. *Rött vin av övermogna druvor*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: violett till mörk körsbärsröd färg.

Doft: märkbar aromatisk intensitet, fruktig.

Smak: Märkbar smakintensitet. Märkbar syra och strävhet. Lätt till mycket märkbar täthet. Kort till mycket kort avrundning.

* De värden som inte anges här överensstämmer med de gränsvärden som fastställts i tillämplig lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt –

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Särskilda oenologiska metoder

Lagring ska ske på ekfat med användning av ”añadas”-systemet.

Hänvisningar till de traditionella uttrycken ”Crianza”, ”Reserva” och ”Gran Reserva” i enlighet med tillämplig nationell lagstiftning kan användas för vinerna. Detta är dock valfritt.

2. Relevanta restriktioner för vinframställning

Det tryck som används vid framställning av muster och viner ska vara sådant att avkastningen inte överstiger 70 % (liter vin/kg druvor).

Ingen artificiell sötning eller berikning av den naturliga alkoholhalten tillåts. Både den naturliga alkoholhalten och resthalten av socker i viner med den skyddade ursprungsbeteckningen måste alltid vara naturliga.

3. Odlingsmetoder

Skörden ska bestå uteslutande av friska och mogna druvor. Övermogna druvor får användas för viner med en resthalt av socker på över 4 gram per liter. Den lägsta naturliga alkoholhalten för godtagbara produkter i kategorin ”vin” ska vara 10 volymprocent. Druvor som skördas på jordlotter med en lägre potentiell alkoholhalt är inte lämpliga för framställning av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen, med undantag för kategorin ”viner av övermogna druvor”, vars naturliga alkoholhalt måste överstiga 15 volymprocent.

I delområdet ”Serranía de Ronda” måste skörden utföras för hand. Druvorna måste placeras i paket som väger högst 30 kg och transporteras i samma behållare.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Gröna druvsorter

12 000 kg druvor per hektar

84 hektoliter per hektar

2. Blå druvsorter

9 000 kg druvor per hektar

63 hektoliter per hektar

3. I delområdet ”Serranía de Ronda”

9 000 kg druvor per hektar

63 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Produktionsområdet för viner med ursprungsbeteckningen ”Sierras de Málaga” utgörs av följande kommuner: 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 och Yunquera, som ligger i provinsen Málaga, samt kommunerna Benamejí och Palenciana i provinsen Córdoba.

Delområde: En geografisk enhet som är mindre än produktionsområdet, med en homogen geografisk miljö där vissa speciella krav gäller.

Område: En geografisk enhet som är mindre än produktionsområdet och som kännetecknas av en geografisk miljö med en viss homogenitet.

I det produktionsområde som omfattas av ursprungsbeteckningen ”Sierras de Málaga” särskiljs det delområde som traditionellt kallas ”Serranía de Ronda”, ett naturområde där följande kommuner ingår: 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 och Serrato.

I produktionsområdet särskiljs också följande områden: ”Axarquía”, där följande kommuner ingår: 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 och La Viñuela.

”Montes de Málaga” där följande kommuner ingår: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Antequera (den del som ligger söder om Sierra Pelada, Sierra de las Cabras, Sierra Prieta, Sierra del Co och Sierra de Camarolas), Ardales, Carratraca, Cártama, Casabermeja, Coín, Colmenar, Málaga, Pizarra, Torremolinos och Villanueva de la Concepción.

”Manilva” där följande kommuner ingår: Manilva, Casares och Estepona.

”Costa Occidental” [västkusten] där följande kommuner ingår: Benahavís, Benalmádena, Fuengirola, Marbella och Mijas.

”Norte de Málaga” där följande kommuner ingår: 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 och Villanueva del Trabuco.

”Sierra de las Nieves” där följande kommuner ingår: Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox och Yunquera.

7. **Druvsort(er)**

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. **Beskrivning av samband**

Det stora antalet olika vintyper och det breda spektrumet av egenskaper hos viner av samma typ (vitt, rosé eller rött) är ett resultat av samverkan mellan den komplexa och mångskiftande naturliga miljö där de produceras, den stora mängden druvsorter med olika ursprung (historiska, anpassade icke-inhemska och räddade inhemska sorter) som växer i produktionsområdets förmånliga klimat samt terrängens komplexa kontur. Alla dessa faktorer bidrar till att vingårdarna är små, vilket ökar terroireffekten.

Temperaturmönstret under mognadsperioden är särskilt viktigt, eftersom det i stor utsträckning påverkar aromernas nyansrikedom och polyfenolernas kvalitet. Området har vanligtvis måttliga temperaturer, med lägre temperatur på nätterna. Den värme som kan förväntas på denna breddgrad uppvägs av det faktum att området är beläget i en övergångszon i fråga om klimat liksom av andra faktorer kopplade till mesoklimat. En klimatfaktor som är särskilt relevant är de många soltimmarna, eftersom det främjar produktionen av muster med den höga naturliga alkoholhalt som krävs för att framställa vin av övermogna druvor.

På grund av sin sammansättning, textur och/eller lutning har jorden i allmänhet god dräneringskapacitet. I kombination med den medelhöga till låga bördigheten ökar detta koncentrationen av aromatiska föreningar och framhäver vinernas finess.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning.

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

— Den större geografiska enheten får anges (valfritt): ”Andalusien”, den region i vilken hela det skyddade området är beläget.

— Mindre geografiska enheter: hänvisningar till delområdet, de olika produktionsområdena och kommunerna i det avgränsade området är uttryckligen reglerade.

Länk till produktspecifikationen

https://lajunta.es/505uu