



Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/509)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Sierras de Málaga”

PDO-ES-A1480-AM03

Data przekazania informacji: 29 października 2024.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

WPROWADZENIE NOWYCH ODMIAN

Opis:

Rozszerzono wykaz odmian winogron czerwonych, z których można wytwarzać wino objęte ChNP aby uwzględnić odmiany Melonera i Garnacha Tintorera.

Zmieniono sekcję F specyfikacji produktu oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa zgodnie z art. 24 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r.

Uzasadnienie

Epidemia filoksery, która wybuchła pod koniec XIX w., spustoszyła dziedzictwo odmianowe i doprowadziła do zmniejszenia i podzielenia obszaru przeznaczonego na uprawę winorośli, wskutek czego winnice rozproszyły się na całym obszarze prowincji Málaga.

Od lat 80. XX w. producenci podejmowali ważne innowacyjne i eksperymentalne działania w odniesieniu do odmian, ratując historyczne odmiany winogron i wprowadzając inne odmiany, które dobrze rozwijały się na sąsiednich obszarach uprawy winorośli. Zwieńczeniem tych działań było uznanie ChNP „Sierras de Málaga” w 2000 r.

Dlatego też właściwości i typowe cechy wina objętego ChNP „Sierras de Málaga” są nierozdzielnie związane z różnorodnym środowiskiem naturalnym tego terytorium oraz jego strukturą (charakteryzującą się rozproszeniem winnic i ich niewielkim rozmiarem, jeżeli chodzi o wymiary). Wpływa to korzystnie na terroir i prowadzi do uzyskania wysoce ekspresyjnych win gatunkowych.

Innowacyjne działania podejmowane przez sektor produkcji wina objętego ChNP „Sierras de Málaga” zaowocowały dodaniem nowych odmian w trakcie zmian wprowadzanych w specyfikacji produktu od momentu, gdy została opublikowana po raz pierwszy w 2000 r., w wyniku wprowadzenia odmian historycznych pierwotnie uprawianych na tym obszarze, a także innych odmian, które dobrze rozwijały się na sąsiednich obszarach uprawy winorośli.

Melonera: Tradycyjna odmiana, która występowała przed pojawieniem się filoksery, przywołana przez Rojas Clemente w jego eseju z 1807 r. „Ensayo sobre las variousades de la vid común que vegetan en Andalucía” (Rozprawa na temat odmian winorośli pospolitych w Andaluzji, które nie były uprawiane w celach handlowych). Regionalne Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa, Gospodarki Wodnej i Rozwoju Obszarów Wiejskich rządu Andaluzji utworzyło projekt badawczo-rozwojowy za pośrednictwem „Centro IFAPA Rancho de la Merced” w Jerez w celu przywrócenia tej odmiany. Zaangażowano Radę Regulacyjną ds. Chronionych Nazw Pochodzenia „Málaga”, „Sierras de Málaga” i „Pasas de Málaga” w regulację szczegółów administracyjnych. Odmiana ta jest obecnie uznawana w Andaluzji, w związku z czym została uwzględniona w specyfikacji produktu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Garnacha Tintorera: W sprawozdaniach technicznych przedstawionych przez enologów z wytwórni win Rady Regulacyjnej na poparcie wniosku o włączenie tej odmiany do specyfikacji produktu stwierdzono, że jest to prosta odmiana, dobrze dostosowana do klimatu obszaru geograficznego wyznaczonego w specyfikacji, która charakteryzuje się średnim zapotrzebowaniem na wodę i wysokim wskaźnikiem wydajności w stosunku do zużycia wody, co mogłoby przyczynić się do zrównoważenia spadku średnich plonów spowodowanego niedostatecznymi opadami deszczu. Jest to odmiana, która nie jest wrażliwa na choroby i szkodniki, które powszechnie występują na przedmiotowym obszarze geograficznym, takie jak mączniak prawdziwy i pająki z gatunku *Cheiracanthium*. Charakteryzuje się ona również niższą zawartością alkoholu niż odmiana Garnacha Tinta, ponieważ jej winogrona osiągają większe rozmiary w tych samych warunkach uprawy. Dzięki temu dochodzi do zmniejszenia rzeczywistej zawartości alkoholu w winach. Ponieważ mięsz winogron tej odmiany zawiera barwniki, ostateczna zawartość antocyjanów (przeciwutleniaczy) jest znacznie wyższa niż w przypadku innych odmian winorośli. Sprawia to, że wino jest bardzo atrakcyjne z punktu widzenia dojrzewania, jest bardziej długotrwałe, a z handlowego punktu widzenia jest atrakcyjne dla wielu konsumentów poszukujących cech innych niż organoleptyczne.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

„Sierras de Málaga”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

16. Wino z przejrzałych winogron

3.1. Kod Nomenklatury scalonej

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. Opis wina lub win

1. *Wina białe*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: barwa od jasnożółtej do patynowanego złota.

Aromat: wyraźny, intensywny owocowy aromat.

Smak: wyraźny, intensywny smak o wyczuwalnej nucie kwasowości. Finisz krótki do długiego.

* Wszystkie wartości, których nie podano poniżej, są zgodne z wymogami przewidzianymi w obowiązujących przepisach.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 10

— Minimalna kwasowość ogólna (w miliekwiwentach na litr)

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

2. *Wina różowe*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: barwa od koloru skórki cebuli do czerwonoróżowej z nutami rubinowymi.

Aromat: wyraźny, intensywny aromat owocowy i kwiatowy.

Smak: wyraźny, intensywny smak. Wyraźna kwasowość i cierpkość. Finisz krótki do długiego.

* Wszystkie wartości, których nie podano poniżej, są zgodne z wymogami przewidzianymi w obowiązujących przepisach.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 11
- Minimalna kwasowość ogólna (w miliekwiwalentach na litr)
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

3. *Wina czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: barwa od fioletowej do dachówkowoczerwonej.

Aromat: wyraźny, intensywny owocowy aromat.

Smak: wyraźny, intensywny smak. Wyraźna kwasowość i gęstość. Wyczuwalna cierpkość. Finisz krótki do bardzo długiego.

* Wszystkie wartości, których nie podano poniżej, są zgodne z wymogami przewidzianymi w obowiązujących przepisach.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 12
- Minimalna kwasowość ogólna (w miliekwiwalentach na litr)
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

4. *Wino czerwone z przejrzalnych winogron*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: barwa od fioletowej do ciemnowiśniowej.

Aromat: wyraźny, intensywny owocowy aromat.

Smak: wyraźny, intensywny smak. Wyraźna kwasowość i cierpkość. Gęstość od lekkiej do wyraźnie wyczuwalnej. Finisz krótki do bardzo długiego.

* Wszystkie wartości, których nie podano poniżej, są zgodne z wymogami przewidzianymi w obowiązujących przepisach.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 12
- Minimalna kwasowość ogólna
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Leżakowanie musi odbywać się w beczkach dębowych zgodnie z systemem „añadas”.

W przypadku omawianych win dopuszcza się możliwość fakultatywnego stosowania odniesień do określeń tradycyjnych „Crianza”, „Reserva” i „Gran Reserva” ustanowionych w mającym zastosowanie ustawodawstwie krajowym.

2. *Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina*

Ciśnienie stosowane do produkcji moszczu i win należy dobrać w taki sposób, aby wydajność nie przekraczała 70 % (litr wina na kilogram winogron).

Nie dopuszcza się możliwości stosowania sztucznych substancji słodzących ani wzbogacania naturalnej zawartości alkoholu. Zarówno naturalna zawartość alkoholu, jak i zawartość cukru resztkowego w winach objętych ChNP musi zawsze być wynikiem procesów naturalnych.

3. *Praktyki związane z uprawą*

Należy zbierać wyłącznie zdrowe i dojrzałe winogrona. Przejrzałe winogrona można wykorzystać do produkcji win o zawartości cukru resztkowego przekraczającej 4 gramy na litr. Minimalna naturalna zawartość alkoholu kwalifikowalnych produktów należących do kategorii „wino” wynosi 10 % obj. Winogrona zbierane z działek o niższej potencjalnej zawartości alkoholu nie są odpowiednie do produkcji win objętych ChNP, z wyjątkiem kategorii „wino z przejrziałych winogron”, w przypadku której naturalna zawartość alkoholu musi przekraczać 15 % obj.

Na podobszarze „Serranía de Ronda” zbiory należy przeprowadzać ręcznie. Winogrona należy umieszczać w pojemnikach, których masa nie może przekraczać 30 kg, i przewozić je w tych samych pojemnikach.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. *Odmiany winogron białych*

12 000 kg winogron z hektara

84 hektolitry z hektara

2. *Odmiany winogron czerwonych*

9 000 kg winogron z hektara

63 hektolitry z hektara

3. *Na podobszarze „Serranía de Ronda”*

9 000 kg winogron z hektara

63 hektolitry z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

W skład obszaru produkcyjnego win objętych nazwą pochodzenia „Sierras de Málaga” wchodzi następujące gminy: 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, Benahavis, Benalauría, Benalmdena, Benamargosa, Benamocarra, Benaolán, Benarrabá, El Borge, EL Burgo, Campillos, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Cañete la Real, Carratraca, Cartajima, Cártama, Casabermeja, Casarabonela, Casares, Coín, Colmenar, Comares, Cómpera, 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 i Yunquera, wchodzące w skład prowincji Malaga, oraz gminy Benamejé i Palenciana w prowincji Kordoba.

Podobszar: jednostka geograficzna mniejsza niż obszar produkcji, która stanowi jednorodne środowisko geograficzne i w obrębie której obowiązują określone odrębne wymogi.

Obszar: jednostka geograficzna mniejsza niż obszar produkcji, która charakteryzuje się środowiskiem geograficznym o pewnym stopniu jednorodności.

Na obszarze produkcyjnym, na którym produkuje się wino objęte nazwą pochodzenia „Sierras de Málaga”, wyróżnia się podobszar tradycyjnie określany jako „Serranía de Ronda”, naturalny okręg, w którego skład wchodzi gminy Algotocín, 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 i Serrato.

Na obszarze produkcyjnym wyróżnia się ponadto następujące obszary: obszar „Axarquía”, w skład którego wchodzi gminy: 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 i La Viñuela.

obszar „Montes de Málaga”, w skład którego wchodzi gminy: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Antequera (część na południe od pasm górskich Sierra Pelada, Sierra de las Cabras, Sierra Prieta, Sierra del Co i Sierra de Camarolas), Ardales, Carratraca, Cártama, Casabermeja, Coín, Colmenar, Málaga, Pizarra, Torremolinos i Villanueva de la Concepción.

obszar „Manilva”, w skład którego wchodzi gminy: Manilva, Casares i Estepona.

obszar „Costa Occidental” [Wybrzeże Zachodnie], w skład którego wchodzi gminy: Benahavís, Benalmádena, Fuengirola, Marbella i Mijas.

obszar „Norte de Málaga”, w skład którego wchodzi gminy: Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Benamejé, 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 i Villanueva del Trabuco.

obszar „Sierra de las Nieves”, w skład którego wchodzi gminy: Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox i Yunquera.

7. Odmiany winorośli

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 związku lub związków**

Różnorodność rodzajów win i spektrum właściwości win tego samego rodzaju (białych, różowych lub czerwonych) odzwierciedla zależność między złożonym i różnorodnym środowiskiem naturalnym leżącym u podstaw procesu ich produkcji, mnogością odmian różnego pochodzenia (odmian historycznych, przystosowanych odmian obcych oraz ocalonych odmian rodzimych), które dobrze rozwijają się w sprzyjających warunkach klimatycznych panujących na obszarze produkcji, a także złożonością rzeźby terenu obszaru. Wszystkie te czynniki przekładają się na niewielki rozmiar winnic, co zwiększa efekt terroir.

Zmiany temperatur w okresie dojrzewania mają szczególnie istotne znaczenie, ponieważ wywierają ogromny wpływ na różnorodność niuansów aromatycznych i jakość polifenoli. Na obszarze odnotowuje się zazwyczaj umiarkowane temperatury, które obniżają się nocą. Ciepło, jakiego należy spodziewać się na tej szerokości geograficznej, jest równoważone położeniem w przejściowej strefie klimatycznej oraz innymi czynnikami powiązаныmi z mezoklimatem. Jedną z cech klimatu o szczególnym znaczeniu jest znaczne nasłonecznienie, ponieważ sprzyja ono produkcji moszczu o wysokiej naturalnej zawartości alkoholu niezbędnego do wytwarzania wina z przejrzałych winogron.

Dzięki swojemu składowi, strukturze lub nachyleniu gleby zasadniczo charakteryzują się dobrym współczynnikiem drenażu. Właściwości te, w połączeniu z poziomem żyzności wahającym się od średniego do niskiego, sprzyjają wysokiemu stężeniu związków aromatycznych i zwiększają finezyjność win.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:
przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

- Fakultatywnie dopuszcza się możliwość wskazania większej jednostki geograficznej: „Andaluzja” odnoszącej się do regionu, na którym mieści się cała strefa chroniona.
- kwestie związane z odniesieniami do podobszaru, poszczególnych obszarów produkcji i gmin wchodzących w skład wyznaczonego obszaru zostały wyraźnie uregulowane.

Link do specyfikacji produktu

<https://lajunta.es/505uu>
