

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2021/C 139/09)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY ZMIENIAJĄCEJ JEDNOLITY DOKUMENT

**„SIERRAS DE MÁLAGA”****PDO-ES-A1480-AM02****Data przekazania informacji: 27.1.2021****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Poprawki redakcyjne w sekcji poświęconej chronionej nazwie**

OPIS:

Usunięto informacje na temat określeń umieszczanych na etykietach takich jak określenia tradycyjne lub mniejsze jednostki geograficzne.

Zmieniono sekcję A specyfikacji produktu, natomiast jednolity dokument pozostał bez zmian.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Usunięte fragmenty nie odpowiadają treści sekcji, która powinna zawierać wyłącznie informacje dotyczące nazwy, która ma zostać objęta ochroną.

**2. Poprawki redakcyjne w sekcji poświęconej opisowi win**

OPIS:

Tekst opisujący wina objęte ChNP zastąpiono tabelą określającą parametry i wartości wymagane zgodnie z regulacjami w zakresie nazwy pochodzenia, w której zamieszczono również odniesienie do przepisów Unii Europejskiej.

Udoskonalono opis właściwości organoleptycznych win, aby usprawnić proces przeprowadzania kontroli przez podmiot i proces dokonywania certyfikacji przez jednostkę oceniającą zgodność.

Zmieniono zatem sekcję B specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

## UZASADNIENIE:

Wprowadzono poprawki redakcyjne w opisie analitycznym win. Jeżeli chodzi o informacje dotyczące wrażeń smakowych, wcześniejsze opisy jakościowe zmieniono na atrybuty i deskryptory przyjęte na potrzeby oceny przez panel sędziów oceniających walory smakowe zgodnie z wymogami normy UNE ISO 17025.

**3. Poprawki redakcyjne w sekcji poświęconej praktykom enologicznym**

## OPIS:

Definicje odnoszące się do zakresu geograficznego („Strefa produkcji”, „Obszar produkcji” i „Podobszar”) przeniesiono do sekcji D „Wyznaczony obszar geograficzny”.

W podsekcji C.1 wprowadzono poprawki redakcyjne zgodnie z kryteriami weryfikowalności (usunięcie wyrażenia „większa staranność”) i precyzyjności (usunięcie wyrażenia „zasadniczo”). Ustanowiono wymogi dotyczące minimalnej naturalnej zawartości alkoholu w podziale na kategorie wina, uwzględniając (brakujący) wymóg odnoszący się do wina z suszonych winogron. Zamieszczono również odniesienie do przepisów UE.

Definicje odnoszące się do zakresu geograficznego zamieszczone w podsekcji C.2 (w tym przypadku „obszar przetwarzania”) przeniesiono do sekcji D „Wyznaczony obszar geograficzny”.

Definicje odnoszące się do zakresu geograficznego zamieszczone w podsekcji C.3 przeniesiono do sekcji D „Wyznaczony obszar geograficzny”. W akapicie drugim wprowadzono zmiany redakcyjne poprzez usunięcie zwrotu „zasadniczo” i jednoznaczne wskazanie, kiedy dopuszcza się możliwość korzystania z pojemników o objętości 1 000 litrów.

Zmiana dotyczy sekcji C specyfikacji produktu oraz pkt 5 lit. a) jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

## UZASADNIENIE:

Brzmienie stosownych fragmentów jest obecnie przejrzystsze i precyzyjniejsze; skorygowano również błąd polegający na pominięciu wymogu dotyczącego poziomu naturalnej zawartości alkoholu w odniesieniu do win z suszonych winogron.

**4. Rozszerzenie wyznaczonego obszaru**

## OPIS:

Definicje odnoszące się do przetwarzania i leżakowania oraz obszarów dojrzewania, a także definicje dotyczące mniejszych jednostek geograficznych „obszar produkcji” i „podobszar” zostały przeniesione i zawarte w przedmiotowym dziale.

Wykaz gmin objętych ChNP został rozszerzony w taki sposób, aby obejmował całą prowincję Malaga, poprzez włączenie do niego podobszaru „Serranía de Ronda” oraz obszarów „Montes de Málaga” i „Norte de Málaga”, a także dwóch nowych obszarów, tj. „Costa Occidenta” [Zachodnie Wybrzeże] i „Sierra de las Nieves”.

Zmieniono sekcję D specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33. Rozszerzenie wyznaczonego obszaru nie wiąże się z koniecznością wprowadzenia żadnej zmiany dotyczącej istniejącego związku, który pozostaje niezmienny.

## UZASADNIENIE:

Sięgający starożytności związek historyczny między prowincją Malaga a produkcją wina wynika z łagodnego klimatu panującego na tym obszarze, który stwarza idealne warunki do uprawy, wzrostu i eksploatacji winorośli, o czym świadczą liczne odniesienia literackie oraz udział gruntów zajmowanych przez winnice na tym terytorium i powierzchnia tych gruntów przed wybuchem epidemii filoksery.

Obszar produkcji tradycyjnie obejmował całą prowincję Malaga. W chwili wybuchu epidemii filoksery (1874 r.) około 112 000 hektarów gruntów położonych we wszystkich gminach wchodzących w skład prowincji było przeznaczone na winnice. Sytuacja ta została formalnie utrzymana w dwudziestym wieku i utrzymywała się przez okres od przyjęcia pierwszego rozporządzenia z 1935 r. opublikowanego w Dzienniku Urzędowym Madrytu nr 123 z dnia 3 maja 1935 r. do opublikowania rozporządzenia z 1976 r. w hiszpańskim Dzienniku Urzędowym (BOE) nr 305 z dnia 21 grudnia 1976 r., na mocy którego obszar produkcji ograniczono do części prowincji.

Oficjalne uznanie ChNP „Sierras de Málaga” w 2000 r. okazało się na tyle korzystne dla sektora wina, że plantatorzy winorośli i właściciele winnic położonych na terenie gmin wchodzących w skład prowincji, które nie znajdowały się na obszarze produkcji wina objętego ChNP, a także przedstawiciele rad miasta tych gmin wystąpili z formalnym wnioskiem o włączenie ich gmin do obszaru produkcyjnego wina objętego ChNP.

Działki wchodzące w skład włączonych gmin charakteryzują się takimi samymi właściwościami krajobrazowymi i geograficznymi co obszary i podobszary aktualnie wchodzące w skład obszaru produkcji. Włączenie nowych gmin – na zasadzie indywidualnej lub w ramach grupy (w przypadku „Sierra de las Nieves” lub „Costa Occidental”) – nie skutkuje wprowadzaniem obszarów produkcji o nowych właściwościach rolnych i klimatycznych.

## 5. Wprowadzenie progu wydajności w hektolitrach na hektar

OPIS:

Informacje uzupełniono poprzez wyznaczenie maksymalnych progów wydajności w hektolitrach na hektar zgodnie z krajowymi przepisami dotyczącymi wina.

Zmieniono sekcję E specyfikacji produktu oraz pkt 5 lit. b) jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Uznaje się za stosowne wyznaczenie progu wydajności na hektar w kilogramach winogron i hektolitrach wina.

## 6. Wprowadzenie nowych odmian

OPIS:

Rozszerzono wykaz odmian winogron białych i czerwonych, z których można wytwarzać wino objęte ChNP.

Zmieniono sekcję F specyfikacji produktu oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

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 Malaga.

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.

Na przestrzeni ostatnich ośmiu lat (aktualna wersja specyfikacji produktu pochodzi z 2011 r.) innowacyjne działania podejmowane przez plantatorów winorośli wykorzystywanej do produkcji wina objętego ChNP „Sierras de Málaga” zaowocowały dodaniem nowych odmian do wykazu uznawanych odmian zamieszczonego w specyfikacji produktu dzięki wprowadzeniu odmian historycznych pierwotnie uprawianych na tym obszarze, a także innych odmian, które dobrze rozwijały się na sąsiednich obszarach uprawy winorośli.

## 7. Poprawki w sekcji poświęconej związkowi

OPIS:

Opis związku został zmieniony i przekształcony.

Zmieniono sekcję G specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33. Zmiana służy wyłącznie zwiększeniu przejrzystości opisu i poprawie jego jakości, a sam związek pozostaje niezmienny.

UZASADNIENIE:

Celem zmiany jest wyraźne i niezależne wskazanie czynników ludzkich i środowiskowych wpływających na proces produkcji win objętych ChNP, przedstawienie najważniejszych i wyróżniających cech tych produktów oraz zaprezentowanie związku przyczynowego między czynnikami występującymi na etapie produkcji i przetwarzania a ostatecznymi właściwościami uzyskiwanych produktów.

## 8. Poprawki w sekcji poświęconej dodatkowym wymogom

OPIS:

Sekcja H („Wymogi ustanowione przez Radę Regulacyjną”) została dostosowana w taki sposób, by była zgodna z nagłówkami w szablonie specyfikacji produktu przyjętym przez Komisję w 2011 r. – „DODATKOWE WYMOGI”. Ponieważ wymogi ustanowione w specyfikacji produktu mają zastosowanie do podmiotów, a nie do Rady Regulacyjnej, akapit pierwszy został skreślony.

Jeżeli chodzi o podsekcję H.1, poprawiono jej brzmienie, aby była w większym stopniu zgodna z art. 103 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013<sup>(2)</sup>. Jak wspomniano w tej sekcji, jedynym wymogiem, jaki należy spełnić, aby uzyskać prawo do stosowania ChNP, jest zapewnienie zgodności wina ze specyfikacją produktu – podmioty nie są zatem zobowiązane do zarejestrowania się w Radzie Regulacyjnej.

W podsekcji H.4:

- Poprawiono brzmienie akapitu pierwszego dotyczącego win dopuszczanych do obrotu w opakowaniu lub butelce, zastępując zwrot „przepisy wspólnotowe” zwrotem „przepisy lub prawodawstwo Unii Europejskiej” i dostosowując brzmienie tego akapitu do treści przepisów art. 27 ust. 2 „Pakowanie produktów chronionych” regulaminu operacyjnego wydawanego przez Radę Regulacyjną.
- Jeżeli chodzi o praktykę stosowaną przed wprowadzeniem etykiet, sformułowanie „zatwierdzenie” zastąpiono sformułowaniem „ocena”.
- Poprawiono brzmienie części dotyczącej wina, które ma być wprowadzane do obrotu luzem, aby wyeliminować fragment zawierający sprzeczność w kwestii wina wprowadzanego do obrotu luzem i wina wprowadzanego do obrotu w opakowaniu. Wspomniane dwie definicje wykluczają się wzajemnie, przy czym nie istnieje żaden konkretny pojemnik do sprzedaży wina „luzem”, ponieważ w tym celu można wykorzystać dowolny pojemnik o objętości powyżej 60 litrów.
- Poprawiono brzmienie części dotyczącej środków kontroli stosowanych w odniesieniu do win wysyłanych luzem i butelkowanych poza obszarem produkcji, aby wyeliminować dwuznaczność i wyraźnie wskazać, że w takiej sytuacji za dopuszczalne uznaje się środki kontroli niezbędne do zakwalifikowania produktu do certyfikacji.
- W akapitach dotyczących uwzględniania odniesień do jednostek geograficznych mniejszych niż obszar produkcji usunięto odniesienie do „procedury wykorzystywania marki w sposób określony przez Radę Regulacyjną”, zważywszy na fakt, że we wcześniejszym fragmencie ustanowiono już podstawowy wymóg stosowania tych fakultatywnych określeń.
- Usunięto akapit dotyczący stosowania mniejszych jednostek geograficznych niż te określone dla danej gminy, danego obszaru i danego podobszaru, ponieważ stanowi on ogólne odniesienie do przepisów UE dotyczących sposobu postępowania w przypadku przyszłych zmian granic obszarów.

Zmieniono sekcję H specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Celem jest wprowadzenie konkretnych poprawek w tekście tej sekcji specyfikacji produktu.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

## 9. Aktualizacja informacji dotyczących jednostek certyfikujących

OPIS:

Odniesienie do przepisów UE dotyczących weryfikacji zgodności ze specyfikacją produktu zostało zaktualizowane o informacje na temat właściwego organu upoważnionego do przeprowadzania kontroli w tym zakresie oraz o informacje na temat podmiotu odpowiedzialnego za weryfikowanie zgodności ze specyfikacjami produktu.

Zmieniono sekcję I specyfikacji produktu, natomiast jednolity dokument pozostał bez zmian.

UZASADNIENIE:

Stosowne informacje zostały zaktualizowane.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa produktu

Sierras de Málaga

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
16. Wino z przejrzalnych winogron

#### 4. Opis wina lub win

*Wino białe*

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 analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	(w miliekwiwalentach na litr)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Wino różowe*

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 analityczne cechy charakterystyczne	
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)	

*Wino czerwone*

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 analityczne cechy charakterystyczne	
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)	

*Wino czerwone z przejrzałych winogron*

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 analityczne cechy charakterystyczne	
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

### a) Szczególne praktyki enologiczne

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.

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.

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” musi wynosić 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.

### b) Maksymalna wydajność

Odmiany winogron białych

12 000 kg winogron z hektara

84 hektolitry z hektara

Odmiany winogron czerwonych

9 000 kg winogron z hektara

63 hektolitry z hektara

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, Algotocín, 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, 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, Cómpeeta, 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, Jiménez 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 Málaga, oraz gminy Bena-mejí 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, Igualaja, 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, Benamejía, 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. Główne odmiany winorośli

BLAUER LIMBERGER - BLAUFRÄNKISCH

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

COLOMBARD

DORADILLA

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

JAÉN TINTO

MACABEO - VIURA

MALBEC

MALVASIA AROMÁTICA

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 tego 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 niezbędnej do wytwarzania wina z przejrzalnych 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.

- Mniejsze jednostki geograficzne: kwestie związane z odniesieniami do podobszaru, poszczególnych obszarów produkcji i gmin wchodzących w skład wyznaczonego obszaru zostały wyraźnie uregulowane.

**Link do specyfikacji produktu**

[https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC\\_Sierras\\_de\\_Malaga\\_modificado.pdf](https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_Sierras_de_Malaga_modificado.pdf)

---