C/2024/7432

13.12.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/7432)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Rías Baixas“

PDO-ES-A1119-AM03

Datum der Mitteilung: 30.9.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. ÄNDERUNGEN DER ANFORDERUNGEN BEI DER MISCHUNG VERSCHIEDENER SORTEN

Beschreibung:

Für die Weinarten „Rías Baixas Rosal“, „Rías Baixas Salnés“ und „Rías Baixas Ribeira do Ulla“ werden die Anforderungen geändert, die bei einer Mischung verschiedener Rebsorten („Verschnitt“) eingehalten werden müssen. Es wird festgelegt, dass ein Anteil von mindestens 70 % aus den genannten Rebsorten von „mindestens einer“ dieser Sorten stammen muss. Für das Teilgebiet O Rosal wird außerdem die Rebsorte Caíño blanco hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft Nummer 3.3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Es soll klargestellt werden, dass sich der Mindestanteil (70 %) für die genannten Rebsorten auf diese Gruppe von Rebsorten bezieht, sodass die Bedingung erfüllt wäre, wenn die 70 % mit einer einzigen dieser Rebsorten erreicht werden. Für die Weinart „Rías Baixas Condado“ wird der Wortlaut jedoch beibehalten, da davon ausgegangen wird, dass für die typischen Merkmale dieses Weins ein Mindestanteil von jeder der Rebsorten vorhanden sein muss, die zusammen einen Mindestanteil von 70 % erreichen.

2. AUFNAHME EINER NEUEN REBSORTE

Beschreibung:

In die Liste der für die Herstellung der Weine mit der g. U. „Rías Baixas“ zugelassenen Rebsorten wird eine neue Rebsorte aufgenommen, und zwar die weiße Rebsorte Ratiño Gallega.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 7 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

In den durchgeführten Studien wurde nachgewiesen, dass es sich hierbei um eine einheimische Rebsorte und nicht um einen Klon einer anderen Rebsorte handelt, weshalb sie durch die Verordnung APA/1097/2021 vom 7. Oktober 2021 zur Aufnahme einer Reihe von Rebsorten verschiedener Arten in das spanische Register für kommerzielle Sorten *(Registro de Variedades Comerciales)* von der Verwaltung anerkannt wurde (Amtsblatt des spanischen Staates vom 11.10.2021).

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. STREICHUNG DER TOLERANZ BEI DEN ANALYTISCHEN GRENZWERTEN

Beschreibung:

Die bisher bei den Werten der verschiedenen Analyseparameter der Weine angegebenen Toleranzen werden gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die Toleranzen sollten den von den zugelassenen Laboren in ihren Bestimmungen gemachten Angaben je nach Grad der Unsicherheit des verwendeten Analyseverfahrens entsprechen.

4. AKTUALISIERUNG EINIGER VERWEISE

Beschreibung:

Im Zuge der Änderung der Produktspezifikation wird die Gelegenheit genutzt, um mehrere im Laufe der Zeit veraltete Rechtsverweise zu aktualisieren, einige Bezugnahmen mit Herstellungsdaten anzupassen, aktualisierte Werte einzupflegen und einige Kontaktdaten der Kontrollbehörde zu ändern.

Diese Änderung betrifft die Nummern 2, 3, 7, 8 und 9 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die Gelegenheit wird genutzt, um einige überholte Verweise im Text der Produktspezifikation zu aktualisieren.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Rías Baixas

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

3.1. *Code-Nummer der kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Rías Baixas Albariño*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Strohgelb mit goldenen oder grünlichen Tönen. Klar und brillant. Geruch: Mittlere bis hohe Intensität. Ein Wein von hoher aromatischer Komplexität, mit vorherrschenden Primäraromen von Zitrusfrüchten, blumigen und fruchtigen Aromen, unter denen das Apfelaroma besonders hervorsticht. Geschmack: Ausgewogen im Mund, leicht säuerlich. Gute Struktur mit mittlerer Intensität und Persistenz. Blumiger und fruchtiger Nachklang.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,3

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 200

2. *Sonstige Weißweine mit der g. U. Rías Baixas*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Strohgelb mit goldenen oder grünlichen Tönen. Klar und brillant. Geruch: Mittlere Intensität und deutlich wahrnehmbare Primäraromen (blumig und/oder fruchtig). Geschmack: Leicht säuerlich, frisch und ausgewogen. Fruchtiger Nachklang.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 200

3. *Rías Baixas Barrica*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Goldgelbe Farbe. Klar und brillant. Geruch: Mittlere Intensität. Gut eingebundene Primär- und Tertiäraromen. Es behaupten sich blumige und fruchtige Primäraromen zusammen mit Tertiäraromen, die durch das Holz eingebracht werden, wobei Röst-, Rauch-, Vanille- und Trockenfruchtaromen besonders hervorstechen. Geschmack: Gute Struktur, samtig, und fruchtiger Abgang mit Anklängen von Vanille.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 200

4. *Rotwein mit der g. U. Rías Baixas*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Kirschrote Farbe mit violetten Nuancen. Mittlere Robe. Klar und brillant. Geruch: Weine von mittlerer Intensität. Vorherrschende Primäraromen von roten Beeren (Erdbeere, Brombeere, etc.) und pflanzlichen Aromen. Geschmack: Leichte Struktur im Mund mit moderatem Tanninausdruck. Mittlere Persistenz mit Anklängen von Früchten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 150

5. *Qualitätsschaumwein mit der g. U. Rías Baixas*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Blassgelb mit goldenen Reflexen bei den weißen Sorten und rot mit violetten Nuancen bei den roten Sorten. Klar und brillant. Feine und anhaltende Perlage. Geruch: Es dominieren Primäraromen (blumig und fruchtig) und Sekundäraromen (Bäckerei und Röstaromen). Geschmack: Ausgewogen im Mund. Frisch und leicht säuerlich, mit gut integrierter Kohlensäure (Perlage) und fruchtigem Nachklang.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 185

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1) Anbauverfahren

Bei der Traubenernte müssen Erntekisten oder andere von der Kontrollbehörde zugelassene Behälter verwendet werden.

2) Spezifisches önologisches Verfahren

Der wahrscheinliche Mindestalkoholgehalt der Moste beträgt 11 % vol bei Most der Rebsorte Albariño, 10 % vol bei den sonstigen weißen Sorten, 9,5 % vol bei den roten Sorten und 10 % vol bei den für Schaumweine bestimmten Sorten.

Für nicht gereifte Weißweine gibt es verschiedene Bezeichnungen, die sich nach dem Anteil der verwendeten Rebsorten und dem Anbau- und Erzeugungsgebiet richten.

Das Fassungsvermögen der Holzbehälter für die Reifung des Weins „Rías Baixas Barrica“ darf nicht mehr als 600 Liter betragen. Die Dauer der Reifung muss auf dem Etikett angegeben werden.

Schaumweine werden ausschließlich durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt.

5.2. *Höchsterträge*

12 500 kg Trauben je Hektar

90 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Gebiet ist in fünf Teilgebiete unterteilt, die in der Autonomen Gemeinschaft Galicien liegen. Diese Teilgebiete und die von ihnen umfassten Gemeinden sind:

— Val do Salnés: Cambados, Meaño, Sanxenxo, Ribadumia, Meis, Vilanova de Arousa, Portas, Caldas de Reis, Vilagarcía de Arousa, Barro, O Grove und A Illa de Arousa

— Condado do Tea: Salvaterra de Miño, As Neves, Arbo, Crecente, Salceda de Caselas, Ponteareas, A Cañiza*, Tui* und Mos*.

— O Rosal: O Rosal, Tomiño, A Garda, Gondomar* und Tui*.

— Soutomaior: Soutomaior.

— Ribeira do Ulla: Vedra, Padrón*, Teo*, Boqueixón*, Touro*, A Estrada*, Silleda* und Vila de Cruces*.

Die mit (*) gekennzeichneten Gemeinden sind nicht in ihrer Gesamtheit inbegriffen.

7. **Keltertraubensorte(n)**

ALBARIÑO

BRANCELLAO

CASTAÑAL

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO TINTO

ESPADEIRO – TORNEIRO

GODELLO

LOUREIRA – LOUREIRO BLANCO

LOUREIRO TINTO

MENCÍA

PEDRAL – DOZAL

RATIÑO GALLEGA

SOUSÓN

TORRONTÉS

TREIXADURA

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Das atlantische Klima, die Nähe zum Meer, der Anbau in Lagen unterhalb von 300 m, die Bodenbeschaffenheit (niedriger pH-Wert, geringer Mineral- und Nährstoffgehalt und geringe Schichtdicke), das Pergola-Erziehungssystem (Anpassung an die hohe Luftfeuchtigkeit) und die Verwendung einheimischer Rebsorten sind ausschlaggebend für Reifungsprozesse, die die Bildung von Zucker begünstigen, was Weine hervorbringt, die in Bezug auf ihren Säuregehalt sowie ihre aromatischen und geschmacklichen Eigenschaften sehr individuell sind.

Am besten angepasst und ganz überwiegend vertreten ist die Rebsorte Albariño. Sie prägt maßgeblich den Charakter dieser Weine. Die gesamte g. U. wird häufig mit dem Namen dieser Rebsorte bezeichnet.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung erfolgt ausschließlich in Weinkellereien, die sich in dem abgegrenzten geografischen Gebiet befinden und in den entsprechenden Registern der Kontrollbehörde eingetragen sind.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei Erzeugnissen der Kategorie „Wein“ muss das Erntejahr angegeben werden. Alle für den Verbrauch bestimmten Verpackungen sind mit einem von der Kontrollbehörde ausgegebenen, nummerierten Siegel oder Kontrolletikett zu versehen. Dieses Kontrolletikett muss das in Anhang II der Produktspezifikation abgebildete Logo der Ursprungsbezeichnung enthalten.

Link zur Produktspezifikation

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/PC_DOP_Rias_Baixas_julio_2024_ESP.pdf