C/2026/4984

29.9.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/4984)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Sierra de Salamanca“

EU-Nr.: PDO-ES-A0631-AM03 — 30.6.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Sierra de Salamanca“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimenarios.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die zuständige Behörde stuft alle hier vorgenommenen Änderungen der Produktspezifikation der g.U. „Sierra de Salamanca“ als Standardänderung ein. Die Änderungen können nicht als Unionsänderungen eingestuft werden, da sie keinem der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben genannten Sachverhalte entsprechen. Insbesondere enthalten sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden; bergen sie nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht; haben sie nicht weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

ANGLEICHUNG AN GELTENDES EU-RECHT

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Der Wortlaut wird dahin gehend geändert, dass Verweise auf geänderte oder aufgehobene Rechtsvorschriften gestrichen und durch einen allgemeineren Wortlaut ersetzt werden, damit nicht jede künftige Aktualisierung der Durchführungsbestimmungen eine erneute Änderung nach sich ziehen muss.

Die Änderung betrifft Nummer 1.2, Nummer 2 und Nummer 8 Buchstabe b.3 Absätze 1, 3 und 4 der Produktspezifikation. Das Einzige Dokument wird davon nicht berührt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ÄNDERUNG DER ORGANOLEPTISCHEN EIGENSCHAFTEN NACH WEINART

Beschreibung

Die organoleptischen Eigenschaften werden angepasst, damit sie auf Deskriptoren abgestimmt sind, die von einem Verkostungsgremium bewertet werden können, das die in der UNE-EN-ISO 17025 festgelegten Kriterien erfüllt. Auch wird die bisher fehlende Geruchsbeschreibung für gereifte Weiß- und Roséweine ergänzt und die Beschreibung gereifter und nicht gereifter Rotweine zu einem einzigen Text zusammengeführt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstabe b der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ÄNDERUNG BEI DER BERECHNUNG DER REIFEZEIT

Beschreibung

Es wird der Zeitpunkt gestrichen, ab dem die Reifezeit gerechnet wird.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Buchstabe b.3 Absatz 5 der Produktspezifikation, der gestrichen wurde. Das Einzige Dokument wird davon nicht berührt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ÄNDERUNGEN DER KENNZEICHNUNGSVORSCHRIFTEN

Beschreibung

Die Gemeinden des abgegrenzten Gebiets sind nun als kleinere geografische Einheiten anerkannt, deren Name, wenn er auf dem Etikett erscheint, von der Angabe „Vino de Pueblo“ (Ortswein) begleitet sein muss, was voraussetzt, dass mindestens 85 % der Trauben, aus denen der Wein erzeugt wird, aus besagter Gemeinde stammen.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Buchstabe b.3, einschließlich eines neuen Absatzes 5, der Produktspezifikation und Punkt 11 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

STREICHUNG VON NUMMER 9

Beschreibung

Die Angabe der zuständigen Behörde, der Kontrollstelle und des Kontrollverfahrens wird gestrichen, da sie nach geltendem Recht nicht mehr in der Produktspezifikation enthalten sein muss.

Diese Änderung betrifft die gesamte Nummer 9. Sie wird vollständig gestrichen. Sie betrifft nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Sierra de Salamanca“

EU-Nr.: PDO-ES-A0631-AM03 — 30.6.2026

1. **Name(n)**

„Sierra de Salamanca“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

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

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

WEIN – Weiß- und Roséweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Weißweine:

gelb und klar.

Roséweine:

von zwiebelschalenrosa bis kirschrosa. Mittlere Klarheit und geringe Intensität.

Geruch

Weißweine:

Charakteristisch fruchtige und/oder blumige und/oder krautige Aromen (keine Fehlaromen).

Gereifte Weißweine können nussige Noten und/oder Noten von Hefe und/oder Gewürz- und/oder Karamellnoten entwickeln.

Roséweine:

Charakteristisch fruchtige und/oder blumige und/oder krautige Aromen mittlerer Intensität (keine Fehlaromen).

Gereifte Roséweine können nussige Noten und/oder Noten von Hefe und/oder Gewürz- und/oder Karamellnoten entwickeln.

Geschmack

Weißweine:

fehlerfrei, von mittlerer, ausgewogener Struktur.

Roséweine:

mittlere Struktur, ausgewogen und fehlerfrei.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	160

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

160 bei einem Restzuckergehalt von < 5 g/l

250 bei einem Restzuckergehalt von ≥ 5 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

WEIN – Rotweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Charakteristisch klare, rote Farbe.

Geruch

Charakteristisch kräftige fruchtige und/oder blumige und/oder krautige Aromen von mittlerer bis hoher Intensität (fehlerfrei).

Gereifte Rotweine können reifungsbedingte Geruchsnoten entwickeln.

Geschmack

Ausgewogen, fehlerfrei, mit mittlerer bis hoher Säure und mittlerer bis leichter Struktur.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	150

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

11,0 bei jungen Rotweinen

12,0 bei im Fass gereiften Rotweinen

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (meq/l):

13,33 bei jungen Weinen

1,0 g/l (16,67 meq/l) bis zu einem Alkoholgehalt von 10 % + 0,06 g/l (1 meq/l) pro Grad über 10 % vol bei Weinen, die älter als ein Jahr sind.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

— Potenzieller Mindestalkoholgehalt der Trauben: 11,5 vol % (rote Keltertraubensorten) und 10,5 vol % (weiße Keltertraubensorten).

— Maximale Pressausbeute: 72 l pro 100 kg Trauben.

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Beschreibung

— Roséwein ist zu mindestens 70 % aus Trauben zugelassener roter Keltertraubensorten zu erzeugen.

Weinbereitungsverfahren

ANBAUVERFAHREN

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Beschreibung

— Die Pflanzdichte beträgt mindestens 1 300 Rebstöcke pro Hektar.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Rote Keltertraubensorten

Höchstertrag

Höchstertrag	7 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Rote Keltertraubensorten

Höchstertrag

Höchstertrag	50,40
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weiße Keltertraubensorten

Höchstertrag

Höchstertrag	9 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weiße Keltertraubensorten

Höchstertrag

Höchstertrag	64,80
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— GARNACHA TINTA

— MACABEO - VIURA

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— PALOMINO

— RUFETE

— RUFETE SERRANO BLANCO

— TEMPRANILLO

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Nachstehend sind die Gemeinden des abgegrenzten geografischen Gebiets aufgeführt, die sämtlich in der Provinz Salamanca liegen:

Cepeda, Cristóbal, El Cerro, El Tornadizo, Garcibuey, Herguijuela de la Sierra, Lagunilla, Las Casas del Conde, Los Santos, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Montemayor del Río, Pinedas, San Esteban de la Sierra, San Martín del Castañar, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Sequeros, Sotoserrano, Valdefuentes de Sangusín, Valdelageve, Valero und Villanueva del Conde.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Gebiet weist ein spezifisches Mikroklima (feuchtes gemäßigtes mediterranes Klima), gebirgiges Gelände (die Rebflächen sind auf Terrassen angeordnet) und saure Böden auf – Faktoren, die den Weinen ihre besonderen Eigenschaften verleihen, die sich von denen der Weine anderer umliegender Gebiete unterscheiden: Weine mit mittlerem bis hohem Alkoholgehalt, einem Weinsäuregehalt von fast 7 g/l zum Zeitpunkt der Lese, mineralischen (Schiefer) und herben Noten, intensiven Farbtönen und mittlerer bis hoher Langlebigkeit.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

ABFÜLLUNG IM URSPRUNGSGEBIET

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Abfüllung der Weine mit der g.U. „Sierra de Salamanca“ ist einer der entscheidenden Faktoren, die dafür sorgen, dass die im Zuge der Erzeugung, und gegebenenfalls Reifung, erworbenen und in der Produktspezifikation genannten Eigenschaften erhalten bleiben. Aus diesem Grund hat die Abfüllung in den Abfüllanlagen der Kellereien zu erfolgen, die in dem in der Produktspezifikation festgelegten Erzeugungsgebiet ansässig sind.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

KENNZEICHNUNG

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

— Auf den Etiketten kann die traditionelle Angabe „VINO DE CALIDAD“ (Qualitätswein) anstelle von „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA“ (Geschützte Ursprungsbezeichnung) verwendet werden.

— Es sind zwingend das Anbaujahr, der Jahrgang, das Jahr der Lese oder Gleichwertiges anzugeben, auch im Fall nicht gereifter Weine.

— Die Bezeichnungen „CRIANZA“, „RESERVA“, „GRAN RESERVA“, „ENVEJECIDO EN ROBLE“ (im Eichenfass gereift) und „ROBLE“ (Eiche) sind zulässig, sofern die Weine die in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen erfüllen.

— Die Namen der Gemeinden, aus denen sich das abgegrenzte Gebiet zusammensetzt, können als kleinere geografische Einheiten zusammen mit der Angabe „Vino de Pueblo“ (Ortswein) auf dem Etikett erscheinen, sofern 85 % der zur Erzeugung des Weins verwendeten Trauben von Parzellen stammen, die in der betreffenden Gemeinde liegen.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+SSalamanca+Rev+2.2.pdf/18bc4f29-d105-eac7-f020-a8d8959488db?t=1782819721586