C/2025/6457

4.12.2025

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/2025/6457)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Ribeiro“

EU-Nr.: PDO-ES-A1123-AM04 — 5.9.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Ribeiro“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.g.A.

☑ g.U.

☐ 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 Agroalimentarios.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die zuständige Behörde ist der Auffassung, dass diese Änderung der Produktspezifikation der g.U. Ribeiro eine Standardänderung darstellt, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1134 über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt und daher nicht als Unionsänderung zu betrachten ist, d. h.: sie hat keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden, zur Folge; sie birgt nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht; sie hat keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

[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).

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

Titel

ÄNDERUNGEN BEI DEN ANBAUPRAKTIKEN

Beschreibung

Um die Qualität der Weine zu verbessern, wird die Nutzung von als Nebenrebsorten eingestuften Sorten (Palomino, Garnacha Tintorera und Tempranillo) in der Neubepflanzung, Wiederbepflanzung oder der Veredelung bestehender Anpflanzungen untersagt. In Anpflanzungen mit diesen Nebenrebsorten ist es dennoch erlaubt, unbrauchbare Reben durch Pflanzen derselben Sorte zu ersetzen.

Nummer 3 Buchstabe a der Produktspezifikation und Punkt 7.1 des Einzigen Dokuments werden geändert.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ÄNDERUNG DER HÖCHSTERTRÄGE DER TRAUBENERZEUGUNG PRO HEKTAR

Beschreibung

Die Traubenerzeugung pro Hektar im Allgemeinen wird zur Erzielung einer besseren Qualität verringert. Dementsprechend werden die Höchsterträge von 13 000 und 12 000 kg/ha für die weißen und roten Hauptrebsorten jeweils beibehalten, jedoch wird die Neuerung eingeführt, dass diese Höchsterträge unabhängig von der Art des Weines, für den die Trauben bestimmt sind, gelten. Im Rahmen der Änderung wird für Nebenrebsorten der Höchstertrag von 19 000 kg/ha für weiße Rebsorten beibehalten, der Höchstertrag für rote Rebsorten wird von derzeit 19 000 kg/ha auf 18 000 kg/ha verringert.

Dennoch werden die im vorherigen Absatz als allgemeingültig festgelegten Höchsterträge unter bestimmten Bedingungen angepasst. Für Parzellen mit einer Pflanzdichte von weniger als 3 000 Reben pro Hektar werden die bisherigen Höchsterträge ebenfalls verringert, und zwar auf 10 000 kg/ha für weiße und 9 000 kg/ha für rote Hauptrebsorten und auf 16 000 kg/ha für weiße und 15 000 kg/ha für rote Nebenrebsorten. Die Höchsterträge für weiße Rebsorten in Parzellen mit einer Pflanzdichte von mindestens 7 000 Reben pro Hektar werden für Hauptrebsorten auf 15 000 kg/ha und für Nebenrebsorten auf 20 000 kg/ha erhöht. Die letztgenannten Höchsterträge sind höher, da festgestellt wurde, dass es eine Vielzahl kleiner, seit Jahrzehnten dicht bepflanzter Parzellen gibt, die eine erhöhte Produktivität aufweisen und überwiegend von Inhabern fortgeschrittenen Alters bewirtschaftet werden, für die es schwierig ist, ihre Anpflanzungen umzustrukturieren.

Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 7.2 des Einzigen Dokuments werden geändert.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ÄNDERUNG DER ZUGELASSENEN SORTEN

Beschreibung

Zur Verbesserung der Qualität und der besonderen Eigenschaften der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung werden die roten Hauptrebsorten Merenzao und Espadeiro und die weißen Hauptrebsorten Branco Lexítimo und Albilla do Avia aufgenommen. Es handelt sich dabei um traditionell in diesem Gebiet angebaute Sorten, von denen jeweils jahrhundertealte Reben Teil der Pflanzungen sind. Die Aufnahme dieser Sorten ermöglicht eine größere Vielfalt der Ribeiro-Weine, was zu einer verbesserten Marktdurchdringung und zum Erhalt des genetischen Erbes dieser Minderheitensorten beitragen kann. Besonders hervorzuheben ist die Sorte Albilla do Avia, eine heimische Sorte aus dem Avia-Tal, die im Jahr 2021 in das Handelssortenregister „Registro de variedades comerciales“ (Orden APA/1097/2021, de 7 de octubre publicada en el BOE núm. 243 de 11.10.2021 [Verordnung APA/1097/2021 vom 7. Oktober, veröffentlicht im Amtsblatt Nr. 243 am 11.10.2021]) eingetragen wurde. Die Reben dieser Sorte wurde jahrzehntelang mit der Sorte Albillo verwechselt, die jedoch in diesem Gebiet nicht angebaut wird. Daher wird mit dieser Änderung die Sorte Albillo von der Liste der zugelassenen Sorten gestrichen, während, wie angegeben, die Sorte Albilla do Avia aufgenommen wird.

Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments werden geändert.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ÄNDERUNG WEITERER GELTENDER ANFORDERUNGEN BEZOGEN AUF DEN ERTRAG

Beschreibung

Wie bereits in den Änderungen der Höchsterträge angezeigt, wird ausgeschlossen, dass Trauben der Hauptrebsorten aus Parzellen mit Erträgen pro Hektar, die die jeweils festgelegten Werte überschreiten, aber unter 19 000 kg/ha liegen, bei der Herstellung der Weine Ribeiro genutzt werden dürfen; dies gilt jedoch nicht für die Kategorien Castes, Barrica, Espumoso und Tostado.

Die Möglichkeit, die Höchsterträge auf bestimmten Flächen in Abhängigkeit der jährlichen Witterungsverhältnisse um bis zu 25 % anzuheben, wird auf die Hauptrebsorten beschränkt. Gemäß der neuen Fassung der Produktspezifikation gibt es diese Möglichkeit für Nebenrebsorten nicht.

Außerdem wird eine bis zur Weinlese 2017 gültige Übergangsregelung zu Traubenerträgen gestrichen, da sie nicht mehr anwendbar ist.

Nummer 8 Buchstabe b.1 der Produktspezifikation wird geändert, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

VERBESSERUNGEN DES WORTLAUTS

Beschreibung

An mehreren Stellen wird die Rechtschreibung korrigiert, es werden verschiedene Verweise auf Rechtsvorschriften geändert, die mittlerweile veraltet sind, und die Kontaktdaten der beauftragten Stelle werden aktualisiert.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Ribeiro“

EU-Nr.: PDO-ES-A1123-AM04 — 5.9.2025

1. **Name(n)**

„Ribeiro“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ 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

5. Qualitätsschaumwein

15. Wein aus eingetrockneten Trauben

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

Weinbauerzeugnis

Ribeiro Castes Blanco und Ribeiro Blanco (Weißwein)

Organoleptische Eigenschaften:

Aussehen:

Klar mit hellgelben bis goldenen Tönen und Farbnuancen, die je nach Alter und Erzeugungsverfahren von grün bis golden reichen.

Aroma:

Reine und kräftige Aromen, die mit einigen der folgenden Worte beschrieben werden können: reife und frische Früchte, Blumen, Honig, Kräuter, pflanzlich und balsamisch. Die Weine der Kategorie Castes sind komplexer und haben eine mittelstarke Intensität.

Geschmack:

Frisch, ausgewogen und mit einem fehlerfreien Abgang. Die Weine der Kategorie Castes sind von umfangreicher Struktur, kräftigem, ausgeprägtem Geschmack, weisen Extraktstoffe auf und haben einen anhaltenden Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	9,5
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	200

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen:

— Mindestalkoholgehalt von Castes Blanco: 11 % vol.

— Bei Weinen, die länger als drei Monate im Holz gereift sind und bis zu einem Jahr alt sind, beträgt der maximale Gehalt an flüchtiger Säure 0,85 g/l (14,17 Milliäquivalent pro Liter (meq/l)). Sind diese Weine länger als ein Jahr gereift, so liegt der Gehalt bei 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) für jeden Grad, um den der Alkoholgehalt 11 % vol übersteigt. Die in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte werden in keinem Fall überschritten.

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

Weinbauerzeugnis

Ribeiro Castes Tinto und Ribeiro Tinto (Rotwein)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar mit mittlerer bis hoher Farbintensität und von violett bis kirschrot reichenden Tönen und Farbnuancen, die je nach Alter und Erzeugungsverfahren von violett bis terracottafarben reichen.

Aroma

Reine und kräftige Aromen, die mit einigen der folgenden Worte beschrieben werden können: reife, frische rote und dunkle Früchte, Blumen, Kräuter, laktisch, pflanzlich und balsamisch. Die Weine der Kategorie Castes sind komplexer und haben eine mittelstarke Intensität.

Geschmack

Frisch, ausgewogen, mit mittelstark ausgeprägter Tanninstruktur und einem fehlerfreien Abgang. Die Weine der Kategorie Castes sind von großer tanninischer Finesse, kräftigem, ausgeprägtem Geschmack, weisen Extraktstoffe auf und haben einen anhaltenden Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	9,5
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	150

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

— Mindestalkoholgehalt von Castes Tinto: 11 % vol

— Bei Weinen, die länger als drei Monate im Holz gereift sind und bis zu einem Jahr alt sind, beträgt der maximale Gehalt an flüchtiger Säure 0,85 g/l (14,17 Milliäquivalent pro Liter (meq/l)). Sind diese Weine länger als ein Jahr gereift, so liegt der Gehalt bei 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) für jeden Grad, um den der Alkoholgehalt 11 % vol übersteigt. Die in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte werden in keinem Fall überschritten.

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

Weinbauerzeugnis

Ribeiro Barrica Blanco (Weißwein)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar mit hellgelben bis goldenen Tönen und Farbnuancen, die je nach Alter und Erzeugungsverfahren von grün bis golden reichen.

Aroma

Aromatisch komplex mit reinen, kräftigen Aromen, mit ausgewogenem Holzgeschmack, mittlerer bis hoher Intensität, die mit einigen der folgenden Worten beschrieben werden können: reife Früchte, frische Früchte, getrocknete Früchte, Blumen, Honig, Marmelade, Kräuter, pflanzlich, balsamisch, Gewürze, Röst- und Raucharomen.

Geschmack

Frisch, ausgewogen und intensiv, geschmacksintensiv und mit Extraktstoffen, gute Struktur und kräftiger Geschmack, fehlerfreier, lang anhaltender Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	200

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

— Bei Weinen, die länger als drei Monate im Holz gereift sind und bis zu einem Jahr alt sind, beträgt der maximale Gehalt an flüchtiger Säure 0,85 g/l (14,17 Milliäquivalent pro Liter (meq/l)). Sind diese Weine länger als ein Jahr gereift, so liegt der Gehalt bei 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) für jeden Grad, um den der Alkoholgehalt 11 % vol übersteigt. Die in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte werden in keinem Fall überschritten.

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

Weinbauerzeugnis

Ribeiro Barrica Tinto (Rotwein)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar mit mittlerer bis hoher Farbintensität und von violett bis kirschrot reichenden Tönen und Farbnuancen, die je nach Alter und Erzeugungsverfahren von violett bis terracottafarben reichen.

Aroma

Aromatisch komplex mit reinen, kräftigen Aromen, mit ausgewogenem Holzgeschmack, mittlerer bis hoher Intensität, die mit einigen der folgenden Worten beschrieben werden können: reife und frische rote und dunkle Früchte, getrocknete Früchte, Blumen, Marmelade, Kräuter, pflanzlich, laktisch, balsamisch, Gewürze, Röst- und Raucharomen.

Geschmack

Frisch, ausgewogen und intensiv, geschmacksintensiv und mit Extraktstoffen, gute Struktur und kräftiger Geschmack, fehlerfreier, lang anhaltender Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	150

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

— Bei Weinen, die länger als drei Monate im Holz gereift sind und bis zu einem Jahr alt sind, beträgt der maximale Gehalt an flüchtiger Säure 0,85 g/l (14,17 Milliäquivalent pro Liter (meq/l)). Sind diese Weine länger als ein Jahr gereift, so liegt der Gehalt bei 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) für jeden Grad, um den der Alkoholgehalt 11 % vol übersteigt. Die in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte werden in keinem Fall überschritten.

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

Weinbauerzeugnis

Ribeiro Espumoso Blanco und Rosado (Weißer Schaumwein und Rosé-Schaumwein)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar mit feinen, beständig perlenden Bläschen, mit hellgelben bis goldenen Tönen (weiße Schaumweine) und himbeer- bis orangefarbenen Tönen (Rosé-Schaumweine). Die Farbnuancen reichen je nach Alter und Erzeugungsverfahren von grün bis golden (weiße Schaumweine) und von violett bis orangefarben (Rosé Schaumweine).

Aroma

Aromatisch komplex mit reinen, kräftigen Aromen, mittlerer bis hoher Intensität, die mit einigen der folgenden Worte beschrieben werden können: reife Früchte, frische Früchte, getrocknete Früchte, Hefe, Brotkrumen, Backwaren, Blumen, Honig, Marmelade, Kräuter, pflanzlich, balsamisch, Gewürze und Röstaromen.

Geschmack

Frisch, ausgewogen und intensiv, aromatisch, mit Extraktstoffen, mittelkräftige bis kräftige Struktur und mittelkräftiger bis kräftiger Geschmack; feine, beständig perlende Bläschen, angenehm, weich und cremig, fehlerfreier Abgang mittlerer bis langer Dauer.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10
Mindestgesamtsäure:	5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	16,7
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	185

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

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

Weinbauerzeugnis

Ribeiro Tostado (Weißwein und Rotwein)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar mit bernsteinfarbenen bis mahagonifarbenen Tönen und Farbnuancen, die von golden bis kastanienfarben reichen. Je nach Alter und Erzeugungsverfahren können sich in den Rotweinen rötliche Töne entwickeln.

Aroma

Aromatisch komplex mit reinen, kräftigen Aromen, mittlerer bis hoher Intensität, die mit einigen der folgenden Worte beschrieben werden können: reife Früchte, eingetrocknete Früchte, kandierte Früchte, getrocknete Früchte, Honig, Kräuter, Gewürze, balsamisch, mit Röst-, Rauch- und Edelholzaromen.

Geschmack

Süß und ausgewogen, mit subtiler Frische, intensiv, kräftiger Geschmack, ölig, mit Extraktstoffen und sehr geschmacksintensiv, fehlerfreier, intensiver, lang anhaltender Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	13
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	35
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 200 mg/l bei Rotweinen und 250 mg/l bei Weißweinen.

☑ 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

— Weiß- und Rotweine: Die Extraktionsausbeute sollte 72 Liter Wein pro 100 kg Trauben bei Weinen aus den folgenden Hauptrebsorten nicht übersteigen: Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica und Ribeiro Espumoso. Bei den anderen Weinen sind es 74 Liter Wein pro 100 kg Trauben.

— Die Weine Ribeiro Castes müssen ausschließlich aus Hauptrebsorten erzeugt werden.

— Bei Ribeiro Barrica handelt es sich um Rot- oder Weißweine, die im Laufe der Erzeugung in Fässern mit einem Volumen von höchstens 600 Litern gelagert und ausschließlich aus Hauptrebsorten erzeugt wurden.

— Schaumweine: Als „Brut“ und „Brut Nature“ nur aus Hauptrebsorten und unter Verwendung des traditionellen Verfahrens erzeugt.

— Tostado: Ausschließlich aus den jeweils roten oder weißen Hauptrebsorten erzeugt. Natürliche Trocknung der Trauben in abgedeckten Bereichen mit geeigneten Eigenschaften, um eine ordnungsgemäße Trocknung durch natürliche Belüftung zu ermöglichen. Die Trocknungszeit beträgt mindestens drei Monate. Traubenmost mit mindestens 350 g Zucker pro Liter. Der Höchstertrag beträgt 40 Liter Rotwein pro 100 Kilogramm eingetrockneter Trauben. Die Reifung in Fässern aus Eiche oder Kirsche dauert mindestens sechs Monate. Gegebenenfalls ist während des Fermentationsprozesses ein Umdrehen erforderlich. Die Reifung in der Flasche dauert mindestens drei Monate.

Weinbereitungsverfahren

Anbauverfahren

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Neuanpflanzungen weisen eine Pflanzdichte von mindestens 3 000 Reben pro Hektar auf.

Ab dem Zeitpunkt der Genehmigung dieser neuen Fassung der Produktspezifikation dürfen die Nebenrebsorten (Palomino, Garnacha Tintorera und Tempranillo) weder in Neuanpflanzungen noch in Wiederbepflanzungen und auch nicht in der Veredelung bestehender Anpflanzungen verwendet werden. In Anpflanzungen dieser Nebenrebsorten ist es dennoch erlaubt, auftretende Verluste von Pflanzen dieser Sorten punktuell zu ersetzen.

Für den jährlichen Schnitt werden der Guyot-, Kordon-, Gobelet- oder der Zapfenschnitt verwendet.

Die Erziehung erfolgt im Spalier oder am Pfahl.

7.2. *Höchsterträge*

Alle WeineKategorieSorteArt

Weiße Hauptrebsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	13 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Weiße Hauptrebsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	93,60
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Weiße Hauptrebsorten für Tostado

Höchstertrag:

Höchstertrag	13 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Weiße Hauptrebsorten für Tostado

Höchstertrag:

Höchstertrag	52
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Rote Hauptrebsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	12 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Rote Hauptrebsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	86,40
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Rote Hauptrebsorten für Tostado

Höchstertrag:

Höchstertrag	12 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Rote Hauptrebsorten für Tostado

Höchstertrag:

Höchstertrag	48
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Weiße Nebenrebsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	19 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Weiße Nebenrebsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	140,60
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Rote Nebenrebsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	18 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Rote Nebenrebsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	133,20
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Weiße Hauptrebsorten von Parzellen mit einer Pflanzdichte von weniger als 3 000 Reben/Hektar

Höchstertrag:

Höchstertrag	10 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Weiße Hauptrebsorten von Parzellen mit einer Pflanzdichte von weniger als 3 000 Reben/Hektar

Höchstertrag:

Höchstertrag	72
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Weiße Hauptrebsorten für Tostado von Parzellen mit einer Pflanzdichte von weniger als 3 000 Reben/Hektar

Höchstertrag:

Höchstertrag	10 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Weiße Hauptrebsorten für Tostado von Parzellen mit einer Pflanzdichte von weniger als 3 000 Reben/Hektar

Höchstertrag:

Höchstertrag	40
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Rote Hauptrebsorten von Parzellen mit einer Pflanzdichte von weniger als 3 000 Reben/Hektar

Höchstertrag:

Höchstertrag	9 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Rote Hauptrebsorten von Parzellen mit einer Pflanzdichte von weniger als 3 000 Reben/Hektar

Höchstertrag:

Höchstertrag	64,80
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Rote Hauptrebsorten für Tostado von Parzellen mit einer Pflanzdichte von weniger als 3 000 Reben/Hektar

Höchstertrag:

Höchstertrag	9 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Rote Hauptrebsorten für Tostado von Parzellen mit einer Pflanzdichte von weniger als 3 000 Reben/Hektar

Höchstertrag:

Höchstertrag	36
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Weiße Nebenrebsorten von Parzellen mit einer Pflanzdichte von weniger als 3 000 Reben/Hektar

Höchstertrag:

Höchstertrag	16 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Weiße Nebenrebsorten von Parzellen mit einer Pflanzdichte von weniger als 3 000 Reben/Hektar

Höchstertrag:

Höchstertrag	118,40
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Rote Nebenrebsorten von Parzellen mit einer Pflanzdichte von weniger als 3 000 Reben/Hektar

Höchstertrag:

Höchstertrag	15 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Rote Nebenrebsorten von Parzellen mit einer Pflanzdichte von weniger als 3 000 Reben/Hektar

Höchstertrag:

Höchstertrag	111
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Weiße Hauptrebsorten von Parzellen mit einer Pflanzdichte von mehr als 7 000 Reben/Hektar

Höchstertrag:

Höchstertrag	15 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Weiße Hauptrebsorten von Parzellen mit einer Pflanzdichte von mehr als 7 000 Reben/Hektar

Höchstertrag:

Höchstertrag	108
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Weiße Hauptrebsorten für Tostado von Parzellen mit einer Pflanzdichte von mehr als 7 000 Reben/Hektar

Höchstertrag:

Höchstertrag	15 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Weiße Hauptrebsorten für Tostado von Parzellen mit einer Pflanzdichte von mehr als 7 000 Reben/Hektar

Höchstertrag:

Höchstertrag	60
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle WeineKategorieSorteArt

Weiße Nebenrebsorten von Parzellen mit einer Pflanzdichte von mehr als 7 000 Reben/Hektar

Höchstertrag:

Höchstertrag	20 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weiße Nebenrebsorten von Parzellen mit einer Pflanzdichte von mehr als 7 000 Reben/Hektar

Höchstertrag:

Höchstertrag	148
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

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

— BRANCELLAO

— ALBARIÑO

— CAÍÑO BRAVO

— LOUREIRA – LOUREIRO BLANCO

— TREIXADURA

— GARNACHA TINTORERA

— TORRONTÉS

— PALOMINO

— GODELLO

— MERENZAO

— ALBILLA DO AVIA

— CAÍÑO LONGO

— CAÍÑO BLANCO

— MENCÍA

— CAÍÑO TINTO

— TEMPRANILLO

— FERRÓN

— ALBARIN BLANCO – BRANCO LEXITIMO

— SOUSÓN

— ESPADEIRO

— LADO

9. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet der Weine der Ursprungsbezeichnung „Ribeiro“ umfasst die Flächen innerhalb der folgenden Gemeindegebiete und Ortschaften: Gemeinden Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín und Cortegada; Orte Banga, Cabanelas und O Barón in der Gemeinde O Carballiño; Orte Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa und Moldes in der Gemeinde Boborás; Ortschaften Santa Cruz de Arrabaldo und Untes in der Gemeinde Ourense; und in der Gemeinde Toén, die Ortschaften Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, das Dorf Feá y Celeirón und der Ort Alongos; und das Dorf A Touza in der Gemeinde San Amaro.

Alle diese Gemeindegebiete liegen in der Provinz Ourense in der Autonomen Gemeinschaft Galicien.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Gebiet befindet sich in dem als Klimaübergangszone bekannten Gebiet Galiciens, das einerseits durch die umgebenden Berge geschützt wird und andererseits nahe am Atlantischen Ozean liegt. Das Klima ist gemäßigt und mediterran geprägt, mit atlantischem Einfluss, der durch die Gebirgszüge westlich des Gebiets abgemildert wird. Die Berge schützen das Gebiet vor den Stürmen, die vom Meer ins Landesinnere ziehen. Zu den besonderen Merkmalen gehören erhebliche Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht; niedrige Niederschlagsmengen ab dem Fruchtansatz; unbewirtschaftete, häufig aus Granit bestehende Böden mit niedriger Feldkapazität und das steile Berggelände.

Das Gebiet ist für den Weinanbau gerade noch geeignet. Die Früchte reifen nicht leicht, erreichen die erforderliche alkoholische Reife aber zeitgleich mit der phenolischen Reife. Auf diese Weise bewahren sie eine ausgewogene Frische, die durch den natürlichen Säuregehalt erzeugt wird, wobei die Weinsäure stärker ausgeprägt ist als die Apfelsäure. Der leicht kontinentale Charakter des Gebiets führt zusammen mit den vorherrschenden Luftströmen zu erheblichen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Dies trägt zu einer langsamen Reifung bei und verstärkt so die natürliche Frische und das natürliche Aroma.

Unter Ausnutzung des bergigen Geländes des Gebiets haben die Erzeuger an den am vorteilhaftesten ausgerichteten Hängen Rebflächen angelegt. In vielen Fällen haben sie Terrassen angelegt, um die Reben leichter pflegen zu können und dem Boden mehr Tiefe zu verleihen, was zu einer Landschaft geführt hat, in der das Eingreifen des Menschen in hohem Maße sichtbar ist. Auf diese Weise haben die Erzeuger sichergestellt, dass die Pflanzen ausreichend Sonnenlicht erhalten und so den Zucker produzieren, der für die Erzeugung von Wein mit einem guten Alkoholgehalt erforderlich ist. Und dies, wie oben festgestellt, in einem Gebiet, das für den Weinanbau gerade noch geeignet ist.

Die verfügbaren Rebsorten stellen ebenfalls einen wesentlichen Aspekt des Zusammenhangs zwischen diesen Weinen und dem Gebiet dar. Die meisten von ihnen sind traditionell in dem Gebiet angebaute Sorten, die jedoch selten in anderen Weinanbaugebieten vorzufinden sind. Vorherrschend unter diesen ist die weiße Sorte Treixadura, die repräsentativste und am weitesten verbreitete Sorte in diesem geografischen Gebiet. Diese Sorten sind vollständig an die Umwelt angepasst und sind das Ergebnis der von den Erzeugern im Laufe der Zeit vorgenommenen Auswahl. Unter den Voraussetzungen, die in dem Gebiet gegeben sind, erzeugen diese Sorten und insbesondere die Sorte Treixadura Weine, die sehr aromatisch und fruchtig mit blumigen Noten sind. Der Alkoholgehalt gleicht den Säuregehalt aus, was zu frischen und ausgewogenen Weinen führt.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

5. Qualitätsschaumwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die Qualitätsschaumweine mit der Ursprungsbezeichnung „Ribeiro“ werden nach der traditionellen Methode hergestellt. Ihre Eigenschaften hängen eng mit den besonderen Umweltbedingungen und den verwendeten Rebsorten zusammen.

Die Umgebung ist gekennzeichnet durch ein gemäßigtes mediterranes Klima mit atlantischen Einflüssen. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind beträchtlich, und die Niederschlagsmengen ab dem Fruchtansatz sind gering. Die Böden weisen eine niedrige Feldkapazität auf und werden von gebirgigem Gelände umgeben. Dies ist ein Gebiet, in dem sich der Weinanbau unter einschränkenden Voraussetzungen entwickelt hat und in dem die Trauben nicht leicht reifen. Deshalb machen sich die Winzer das hügelige Gelände des Gebiets zunutze, indem sie Rebflächen auf Hängen mit der größten Sonneneinstrahlung anlegen. Der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht trägt zu einer langsamen Reifung der Früchte bei. Das intensiviert die natürliche Frische und das Aroma dieser Schaumweine.

Die verwendeten Rebsorten sind alle heimisch und an die besonderen Umweltbedingungen des Gebiets angepasst. Sie sind das Ergebnis der von den Erzeugern des Gebiets im Laufe der Zeit vorgenommenen Auswahl. Vorherrschend unter den Rebsorten ist die Sorte Treixadura, die am weitesten verbreitet ist. Die Sorten Loureiro und Albariño eignen sich jedoch ebenfalls sehr gut für die Herstellung dieser Weine. Aufgrund der Boden- und Klimaverhältnisse dieses Gebiets können diese Sorten früh geerntet werden, sobald das richtige Verhältnis von Zucker und Säure erreicht ist. Auf diese Weise werden die Trauben geerntet, wenn sie einen moderaten Zuckergehalt und einen angemessenen Säuregehalt aufweisen. Dadurch können ausgewogene Grundweine erzeugt werden, die nicht übermäßig alkoholhaltig, sondern sehr aromatisch sind. In anderen, nahe gelegenen Weinbaugebieten würde eine frühe Ernte zur Verringerung des Alkoholgehalts des Grundweins zu einem erhöhten Säuregehalt führen, was hier nicht der Fall ist. Hauptursache wäre der unverhältnismäßig hohe Gehalt an Apfelsäure, was die Qualität des erzeugten Weins beeinträchtigen würde.

Diese Sorten stellen ein genetisches Erbe von großem Wert dar. Es verleiht den verschiedenen Weinarten aus diesem Gebiet, und insbesondere den sehr aromatischen und fruchtigen Schaumweinen, eine einzigartige Qualität.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

15. Wein aus eingetrockneten Trauben

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Tostado del Ribeiro ist ein Wein aus eingetrockneten Trauben. Seine besonderen Merkmale ergeben sich aus den Ausgangsstoffen, die für seine Erzeugung verwendet werden, sowie aus den natürlichen Umweltbedingungen und besonderen Produktionsverfahren, die sich aus dem Wissen der lokalen Erzeuger ergeben.

Bei den Ausgangsstoffen handelt es sich um Rebsorten, die in dem Gebiet heimisch und an die besonderen Umweltbedingungen angepasst sind. Zu diesen Sorten gehört Treixadura, die am häufigsten angebaute und charakteristischste Sorte.

Die Umgebung ist gekennzeichnet durch ein gemäßigtes mediterranes Klima mit atlantischen Einflüssen. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind beträchtlich, und die Niederschlagsmengen nach der Bestäubung sind gering. Die Böden weisen eine niedrige Feldkapazität auf und werden von gebirgigem Gelände umgeben. Die Reben werden an den am stärksten sonnenexponierten Hängen angepflanzt, um ein richtiges Reifen zu ermöglichen.

Das Gebiet, in dem sich eine korrekte Reifung der Trauben als schwierig erweist, ist für den Weinanbau gerade noch geeignet. Eine Reifung ist nur möglich, da die verwendeten Rebsorten angepasst sind und in sorgfältig ausgerichteten Parzellen angebaut werden. Deshalb ist es ein sehr besonderer Wein. Es handelt sich um einen Süßwein aus einem Gebiet, in dem seine Erzeugung aufgrund der natürlichen Umweltbedingungen normalerweise nicht möglich wäre.

Dies ist dank der Produktionstechniken möglich, die lokale Erzeuger im Laufe der Zeit entwickelt haben. Nach der Lese unterziehen die Erzeuger die Trauben in abgedeckten Bereichen mit natürlicher Belüftung einem komplexen Reifungsprozess. Die Sorte Treixadura eignet sich besonders gut für das Eintrocknen der Trauben, da ihre Haut dichter und resistenter ist als bei anderen Sorten. Dadurch verkraftet sie den natürlichen Eintrocknungsprozess besser.

Darüber hinaus ist der Herbst in diesem Gebiet trockener, als angesichts seiner Nähe zum Atlantik zu erwarten wäre. Dies ist auf die Schutzbarriere durch die Berge zurückzuführen, die das Gebiet im Westen umschließen. Diese Bedingungen unterstützen den Eintrocknungsprozess. Die Trauben sind keiner übermäßig hohen relativen Luftfeuchtigkeit ausgesetzt, was die natürliche Trocknung verlangsamen und das Risiko von Pilzerkrankungen erhöhen würde. Darüber hinaus sind die Temperaturen im Herbst eher mild, was die Trocknung unterstützt. Gebieten, die weiter im Landesinneren liegen, könnte einer geringeren Luftfeuchtigkeit zugutekommen, während niedrige Temperaturen die natürliche Trocknung erschweren würden.

Das Ergebnis dieses Prozesses ist ein süßer und ausgewogener Wein, der für die Weinbaukultur des Gebiets sehr typisch ist und einen Gesamtzuckergehalt von über 120 g/l aufweist. Der Wein ist hochgeschätzt, teuer in der Erzeugung und genießt einen hervorragenden Ruf.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung im Ursprungsgebiet

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Durch das Transportieren und Abfüllen außerhalb des Erzeugungsgebiets kann die Qualität des Weins leiden, was durch Phänomene wie Oxidreduktion oder Temperaturschwankungen zutage tritt. Je größer die zurückgelegte Entfernung, desto größer ist diese Gefahr. Durch das Abfüllen im Ursprungsgebiet bleiben Merkmale und Qualität des Produkts erhalten. In Verbindung mit den im Laufe der Jahre in den Kellereien im Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Ribeiro" erworbenen Erfahrungen und Kenntnissen über die besonderen Eigenschaften der Weine ist eine Abfüllung im Ursprungsgebiet erforderlich. Folglich bleiben alle physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften dieser Weine erhalten.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kennzeichnungsvorschriften

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Etiketten der in Flaschen abgefüllten Weine enthalten das Logo und den Namen der Ursprungsbezeichnung.

Bei Weinen mit der Ursprungsbezeichnung „Ribeiro", die aus den Hauptrebsorten hergestellt werden, dürfen die Etiketten, Verpackungen und Werbematerialien folgende Angaben enthalten: „Castes", „Barrica", „Espumoso" bzw. „Tostado".

Bei Weinen, die nicht als „Castes", „Barrica", „Espumoso" oder „Tostado" eingestuft sind, dürfen weder die Begriffe „caste" und „autóctonas" noch der Name einer der Hauptrebsorten auf dem Etikett angegeben werden. Genauso wenig ist es zulässig, andere Begriffe zu verwenden, die den Verbraucher hinsichtlich der Merkmale des Weins irreführen könnten, insbesondere Begriffe, die zu Verwechslungen mit Weinen der Kategorien „Ribeiro Castes", „Ribeiro Barrica", „Ribeiro Espumoso" und „Ribeiro Tostado" führen könnten.

Auf dem Etikett der Weine der Kategorien „Castes" und „Barrica" muss das Erntejahr angegeben werden.

Die Behältnisse müssen mit von der Kontrollbehörde ausgegebenen nummerierten Qualitätssiegeln oder Kontrolletiketten versehen sein. Diese sind in der entsprechenden Kellerei anzubringen.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Pliego_Condiciones_DOP_Ribeiro_abril_2025_ES.pdf