C/2025/6581

10.12.2025

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/2025/6581)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Ribeiras do Morrazo“

EU-Nr.: PGI-ES-02238-AM01 — 16.9.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Ribeiras do Morrazo“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ 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 stuft diese Änderung der Produktspezifikation der g.g.A. „Ribeiras do Morrazo“ als Standardänderung ein. Sie kann nicht als Unionsänderung eingestuft werden, da sie keinem der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben genannten Sachverhalte entspricht. Insbesondere beinhaltet sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet wird bzw. werden, birgt sie nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, führt sie nicht zu weiteren Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses.

[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)**

7.1. *Änderungen der Beschreibung der WeiNE*

Beschreibung

Der minimale vorhandene Alkoholgehalt und der Gesamtalkoholgehalt der Weißweine werden von 11,5 % auf 11 % gesenkt.

Der maximale Gehalt an flüchtiger Säure wird für Weißweine von 17,9 meq/l auf 18 meq/l und für Rotweine auf 20 meq/l angehoben.

Darüber hinaus wird die organoleptische Beschreibung dieser Weine verbessert.

Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments werden geändert.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

7.2. *Änderungen der Ertragsmenge*

Beschreibung

Der Höchstwert für die Ertragsmenge wird für Weißweinsorten von 68 Litern auf 70 Liter je 100 kg Trauben und für Rotweinsorten auf 72 Liter je 100 kg Trauben angehoben.

Nummer 3 der Produktspezifikation und Punkt 7 des Einzigen Dokuments werden geändert.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

7.3. *Änderungen beim Abgegrenzten Gebiet*

Beschreibung

Die Bestimmung, nach der geeignete Flächen auf Gebiete unterhalb von 300 Metern Höhe innerhalb des abgegrenzten Gebiets beschränkt waren, wird gestrichen.

Nummer 4 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments werden geändert.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

7.4. *Änderung des Ertrags*

Beschreibung

Der Höchstertrag pro Hektar wird für Weißweinsorten von 10 000 kg/ha auf 12 000 kg/ha (von 68 hl/ha auf 84 hl/ha) und für Rotweinsorten von 8 000 kg/ha auf 10 000 kg/ha (von 54,4 hl/ha auf 72 hl/ha) angehoben.

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

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

7.5. *Redaktionelle Verbesserungen*

Beschreibung

Aktualisierung der Verweise auf Rechtsvorschriften, redaktionelle Verbesserungen sowie die Aktualisierung des Namens und der Kontaktdaten der zuständigen Kontrollstelle.

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

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Ribeiras do Morrazo“

EU-Nr.: PGI-ES-02238-AM01 — 16.9.2025

1. **Name(n)**

„Ribeiras do Morrazo“

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

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

Weinbauerzeugnis

WEIßWEIN

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar und hell.

Geruch

Intensive Aromen mit deutlich wahrnehmbaren Primäraromen.

Geschmack

Diese Weine sind frisch und geschmeidig am Gaumen. Der Alkoholgehalt ist im Allgemeinen mäßig, mit ausgewogener Säure und einem fruchtigen Nachgeschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11
Mindestgesamtsäure:	5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	200

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

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

Weinbauerzeugnis

ROTWEIN

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar und hell.

Geruch

Intensive Aromen mit deutlich wahrnehmbaren Primäraromen.

Geschmack

Diese Weine sind frisch und geschmeidig am Gaumen. Der Alkoholgehalt ist im Allgemeinen mäßig, mit ausgewogener Säure und einem fruchtigen Nachgeschmack.

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):	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	150

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ 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

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Beschreibung

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

Weinbereitungsverfahren

-

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Der Höchstertrag beträgt 70 Liter je 100 kg Trauben für Weißweinsorten und 72 Liter je 100 kg Trauben für Rotweinsorten.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weißweinsorten

Höchstertrag:	12 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weißweinsorten

Höchstertrag:	84
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Rotweinsorten

Höchstertrag:	10 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Rotweinsorten

Höchstertrag:	72
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

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

— ALBARÍN BLANCO – BRANCO LEXÍTIMO

— ALBARIÑO

— BRANCELLAO

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— ESPADEIRO – TORNEIRO

— GODELLO

— LOUREIRA

— LOUREIRO TINTO

— MENCÍA

— PEDRAL

— SOUSÓN

— TORRONTÉS

— TREIXADURA

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Das Gebiet umfasst die für die Traubenerzeugung geeigneten Flächen in den Gemeinden Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela und Vilaboa.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☐ dem Ansehen

☐ einer bestimmten Qualität

☑ sonstigen Eigenschaften

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Gebiet weist ein feuchtes Meeresklima mit jährlich 2 100 Sonnenscheinstunden, milden Temperaturen und einer geringen Temperaturspanne (zwischen 7,3 °C und 25,7 °C) während der Vegetationsperiode, hohen Temperaturen und praktisch völliger Frostfreiheit im Winter sowie einer Niederschlagsmenge von 1 300 bis 1 800 mm auf. Dadurch, dass das Gebiet von mehreren Gebirgszüge umgeben ist, fällt im Sommer wenig Regen, was in Verbindung mit den relativ hohen Temperaturen im Sommer zu starker Verdunstung führt. Somit herrscht zu dieser Jahreszeit ein ausgeprägtes Mittelmeerklima mit Durchschnittstemperaturen von rund 18 °C. Dies ist für den Weinanbau sehr förderlich.

Es handelt sich um ein Küstengebiet, in dem die Reben auf hügeligen, sanft abfallenden und geschützten Flächen angebaut werden, die zum größten Teil weniger als 150 m über dem Meeresspiegel liegen. Die Böden sind größtenteils mäßig sauer und durchlässig, mit geringem Wasserrückhaltevermögen und begrenztem Gehalt an organischen Stoffen in der obersten Bodenschicht. Überwiegend handelt es sich um alte Böden mit ausreichender Tiefe, die durch die Sonne stark aufgewärmt werden, weshalb sie sich für den Pflanzenanbau gut eignen. Das Gesteinssubstrat besteht weitestgehend aus Oberflächengranit der variskischen Phase und schwach metamorphem Sedimentgestein. Aufgrund des mäßigen Anteils an groben Bestandteilen sind die Böden sehr durchlässig und leicht zu bearbeiten. Am häufigsten vertreten sind sandig-lehmige oder lehmige Böden mit einer leichten Bodentextur, guter Entwässerung und optimaler Belüftung. Darüber hinaus sind diese Böden locker und mäßig sauer, vor allem an flachen Hängen. Dadurch können auf ihnen besonders hochwertige Trauben gedeihen.

Die Weine sind frisch und haben einen ausgewogenen Alkoholgehalt. Die Weißweine weisen schimmernde goldgelbe Farbtöne und ausgeprägte blumige und fruchtige Aromen auf. Sie sind leicht und frisch am Gaumen, haben ein gutes Aromapotenzial und im Abgang leichte Zitrusnoten. Die Rotweine weisen Farbtöne von mittlerer Intensität auf, die kirschrot mit einem Hauch von violett sind. Sie haben eine mittlere Struktur und schmiegen sich weich an den Gaumen an; dabei enthalten sie Aromen roter und wilder Früchte und haben einen leichten Tanningeschmack im Abgang.

In den Eigenschaften der Weine finden Temperatur, Regenfälle und agronomische Gegebenheiten des Gebiets ebenso ihren Niederschlag wie der nicht zu vernachlässigende menschliche Faktor. Dies zeigt sich daran, dass geeignete Sorten verwendet werden (bei denen es sich ausschließlich um heimische Arten handelt, die an die Umgebung angepasst sind) und dass die Reben auf Flächen mit der besten Exposition und mit warmen, durchlässigen Böden oder unter einzigartigen Gegebenheiten, wie den für dieses Gebiet typischen sandigen und dünenartigen Böden oder Hängen aus Granitgestein, gepflanzt werden. Durch die traditionellen Erziehungs- und Rebschnittsysteme entstehen vorwiegend kurzgeschnittene, dichte Weinberge, in denen das Meeresklima besser auf die Reben einwirken kann. Aufgrund all dieser Gegebenheiten weisen die in diesem Gebiet erzeugten Weine Ausgewogenheit und Harmonie, exzellente Aromen und gute Lagereigenschaften auf.

11. **Weitere geltende Vorschriften**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

ABFÜLLUNG

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Weine müssen in dem abgegrenzten geografischen Erzeugungsgebiet erzeugt und abgefüllt werden. Durch den Transport und die Abfüllung außerhalb des Erzeugungsgebiets kann die Qualität des Weines leiden, weil eine Oxidreduktion, Temperaturschwankungen oder weitere Einflüsse auftreten können. Je größer die zurückgelegte Entfernung, desto größer ist diese Gefahr. Durch das Abfüllen im Ursprungsgebiet bleiben die Merkmale und die Qualität des Erzeugnisses erhalten. Dieser Umstand in Verbindung mit der über viele Jahre von den örtlichen Erzeugern angesammelten Erfahrung und dem profunden Wissen über die besonderen Eigenschaften des Weins macht das Abfüllen im Ursprungsgebiet erforderlich, um alle physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften des Weins zu bewahren.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

KENNZEICHNUNG

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Alle Flaschen müssen ein nummeriertes, von der Kontrollbehörde ausgestelltes Zertifizierungsetikett tragen, das direkt in der Weinkellerei angebracht werden muss. Dieses Etikett muss das Logo der geografischen Angabe enthalten.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Pliego-Condiciones-IGP-Ribeiras-do-Morrazo-Julio-2025_ES.pdf