C/2024/5456

11.9.2024

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/2024/5456)

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

„Ribeira Sacra“

PDO-ES-A1128-AM04

Datum der Mitteilung: 17.6.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. ÄNDERUNG DER GRENZWERTE DER ANALYSEPARAMETER

Beschreibung:

— Der Mindestgesamtsäuregehalt wird für alle Weinarten von 4,5 auf 4 g/l Weinsäure gesenkt.

— Der maximale Gehalt an flüchtiger Säure wird angehoben: für junge Rotweine von 0,70 auf 0,80 g/l Essigsäure, für gereifte Rotweine (Barrica und Garda) von 1,00 auf 1,20 g/l Essigsäure und für gereifte Weißweine (Barrica und Garda) von 1,00 auf 1,08 g/l Essigsäure.

— Der Höchstgehalt an Schwefeldioxid wird angehoben: bei jungen Rotweinen von 120 auf 150 mg/l und bei gereiften Rotweinen (Barrica und Garda) von 140 auf 150 mg/l, bei Roséweinen von 120 auf 200 mg/l und bei allen Weißweinen (jungen und gereiften – Barrica und Garda) von 160 auf 200 mg/l.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstabe a der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

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

Begründung:

Die Änderungen sind dadurch begründet, dass die Werte der Analyseparameter für die Weine an die tatsächliche Situation angepasst werden müssen, nachdem diese Werte im Laufe des fast dreißigjährigen Bestehens der geschützten Ursprungsbezeichnung nicht angepasst wurden.

In diesem Zusammenhang ist zu berücksichtigen, dass aufgrund des Klimawandels Weine mit höherem Alkoholgehalt entstehen, was Veränderungen anderer Analyseparameter, insbesondere des Gesamtsäuregehalts und des Gehalts an flüchtiger Säure, nach sich zieht.

Ferner ist die veränderte Weinbereitung zu berücksichtigen. Es werden zwar junge Weine erzeugt, diese werden aber immer länger gelagert, auch von einem Jahr zum nächsten, im Gegensatz zu früheren Weinen, bei denen es sich in der Regel um kurz gelagerte Weine handelte. Dies spielt beim Anstieg des Gehalts an flüchtiger Säure und beim Rückgang des Gesamtsäuregehalts sowie beim Anstieg des Schwefeldioxidgehalts eine Rolle, wodurch ein zu hoher Gehalt an flüchtiger Säure vermieden wird.

2. AKTUALISIERUNG EINIGER VERWEISE AUF RECHTSVORSCHRIFTEN

Beschreibung:

— Hinsichtlich des Gesamtzuckergehalts wird der Verweis auf die Verordnung (EG) Nr. 607/2009 durch den Verweis auf die derzeit geltende Verordnung (EU) 2019/33 ersetzt.

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

— Der Verweis auf das Gesetz 2/2005 vom 18. Februar über die Förderung und den Schutz der Qualität von Lebensmitteln aus Galicien wurde gegen den Verweis auf das derzeit geltende Gesetz 1/2024 vom 11. Januar über die Qualität von Lebensmitteln aus Galicien ersetzt und folglich wurde auf der Grundlage der neuen Rechtsvorschrift auch der Verweis auf die Kontrollstelle angepasst.

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

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

Begründung:

Die Änderung der Produktspezifikation wird zum Anlass genommen, bestimmte Verweise auf Rechtsvorschriften zu aktualisierten. Dadurch werden keine inhaltlichen Änderungen vorgenommen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Ribeira Sacra

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

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. ROTWEIN: Ribeira Sacra Súmmun Tinto und Ribeira Sacra tinto

KURZBESCHREIBUNG

Ribeira Sacra Súmmun tinto:

— Aussehen: klar und hell, mittlere bis hohe Farbintensität, kirsch- bis purpurrote Farbe

— Geruch: Fruchtaromen mindestens einer der folgenden Gruppen: rote Beeren (Waldbeeren) oder Baumobst (rotes Steinobst).

— Geschmack: kräftig, Aromen einer der folgenden Gruppen: rote Beeren oder Baumobst, ausgewogenes Verhältnis von Alkohol, Säure und Adstringenz mit bleibendem Aroma.

Ribeira Sacra tinto: - Aussehen: klar und hell, mittlere bis hohe Farbintensität, kirsch- bis purpurrote Farbe. - Geruch: Fruchtaromen mindestens einer der folgenden Gruppen: rote Beeren (Waldbeeren) oder Baumobst (rotes Steinobst). - Geschmack: kräftig, Aromen von roten Beeren oder Baumobst, ausgewogenes Verhältnis von Alkohol, Säure und Adstringenz mit bleibendem Aroma.

* Die Grenzwerte der nicht angegebenen Parameter müssen den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) 11

— Mindestgesamtsäure 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt in Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter) 150

2. WEIßWEIN: Ribeira Sacra Súmmum blanco

KURZBESCHREIBUNG

— Aussehen: klar und hell, blassgelb bis goldfarben.

— Geruch: kräftig, Gerüche von Baumobst (weißes Kern- und Steinobst) - Geschmack: kräftig, Aromen von Baumobst, ausgewogenes Verhältnis von Alkohol und Säure, mit bleibendem Aroma.

* Die Grenzwerte der nicht angegebenen Parameter müssen den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) 11

— Mindestgesamtsäure 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt in Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) 11,67

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter) 200

3. ROTWEIN: Ribeira Sacra Súmmun Barrica tinto und Ribeira Sacra Súmmun Garda tinto

KURZBESCHREIBUNG

Weine, die mit dem Begriff „barrica“ versehen und vermarktet werden, müssen neben den obigen Merkmalen für jede Weinart auch folgende Merkmale aufweisen:

— Geruch: Aroma mindestens einer der folgenden Gruppen: Gewürz-, Holz- oder Eichenaroma.

— Geschmack: Aroma mindestens einer der folgenden Gruppen: Gewürz-, Holz- oder Eichenaroma.

* Die Grenzwerte der nicht angegebenen Parameter müssen den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) 12

— Mindestgesamtsäure 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt in Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)

4. WEIßWEIN: Ribeira Sacra Barrica Blanco und Ribeira Sacra Garda Blanco

KURZBESCHREIBUNG

Weine, die mit dem Begriff „barrica“ versehen und vermarktet werden, müssen neben den obigen Merkmalen für jede Weinart auch folgende Merkmale aufweisen:

— Geruch: Aroma mindestens einer der folgenden Gruppen: Gewürz-, Holz- oder Eichenaroma.

— Geschmack: Aroma mindestens einer der folgenden Gruppen: Gewürz-, Holz- oder Eichenaroma.

* Die Grenzwerte der nicht angegebenen Parameter müssen den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) 12

— Mindestgesamtsäure 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt in Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter) 200

5. ROSÉWEIN: Ribeira Sacra Súmmum rosado

KURZBESCHREIBUNG

— Aussehen: klar und hell, geringe bis mittlere Farbintensität, blassrosa bis kirschrote Farbe.

— Geruch: Fruchtaromen mindestens einer der folgenden Gruppen: Waldbeeren oder rotes Steinobst.

— Geschmack: kräftig, Aromen einer der folgenden Gruppen: Waldbeeren oder rotes Steinobst, ausgewogenes Verhältnis von Alkohol und Säure, mit bleibendem Aroma.

* Die Grenzwerte der nicht angegebenen Parameter müssen den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) 11

— Mindestgesamtsäure 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt in Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) 11,67

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter) 200

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Spezifisches önologisches Verfahren

— Die Ausbeute darf 69 l Wein pro 100 kg Trauben nicht überschreiten. Bei Roséweinen darf die Ausbeute 40 l Wein pro 100 kg Trauben nicht überschreiten. Für die Verwendung des Begriffs „barrica“ müssen die Weine in Holzfässern lagern, wobei folgende Vorgaben zu Mindestdauer und Höchstvolumen eingehalten werden müssen:

— Rotweine: mindestens 6 Monate in Fässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 500 l.

— Weißweine: mindestens 3 Monate in Fässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 600 l.

— Für die Verwendung des Begriffs „Garda“ müssen Rotweine mindestens 7 Monate und Weißweine mindestens 4 Monate in Tanks aus Holz, Beton oder anderen nach lebensmittelrechtlichen Vorschriften zulässigen Materialien außer Edelstahl und Polyester reifen, wobei folgende Volumenanforderungen gelten:

— Rotweine:

— Holztanks mit einem Fassungsvermögen von 225 bis 10 000 l

— Betontanks oder Tanks aus anderen Materialien mit einem Fassungsvermögen bis 5 000 l.

— Weißweine:

— Holztanks mit einem Fassungsvermögen von 225 bis 8 000 l

— Betontanks oder Tanks aus anderen Materialien mit einem Fassungsvermögen bis 5 000 l.

2. Einschränkung bei der Weinbereitung

— Die Rotweinsorten Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño tinto, Caíño longo und Caíño bravo sowie die Weißweinsorten Godello, Loureira, Treixadura, Dona branca, Albariño, Torrontés, Branco lexítimo und Caíño blanco werden als bevorzugte Sorten oder Hauptsorten betrachtet. Bei Weinen mit dem Vermerk „Súmmum“ muss bei der Weinbereitung der Anteil dieser Sorten mindestens 85 % betragen. Bei Rotweinen, die nicht als Weine mit dem Vermerk „Súmmum“ vermarktet werden, muss der Anteil der Sorte Mencía mindestens 70 % betragen.

— Der Einsatz kontinuierlicher Pressen oder von Hochgeschwindigkeitszentrifugen ist nicht zulässig.

— Verfahren, bei denen die Trauben vorgewärmt oder die Moste oder Weine mit dem Trester erhitzt werden, um mehr Farbstoffe zu extrahieren, sind nicht zulässig.

— Bei der Herstellung von Roséweinen der Sorte Ribeira Sacra darf die Mazerationsdauer des Mostes mit der Schale 48 Stunden nicht überschreiten.

— Bei der Bereitung und beim Ausbau dürfen keine Eichenholzschnitzel verwendet werden.

3. Anbauverfahren

— Die Weinlese erfolgt unter Verwendung von vom Regulierungsrat zugelassenen Erntekisten mit größter Sorgfalt vollständig von Hand; für die Herstellung der Weine mit geschütztem Namen werden ausschließlich gesunde Trauben mit entsprechendem Reifegrad verwendet.

5.2. *Höchsterträge*

1. Rote Rebsorten

   9 500 kg Trauben pro Hektar

2. Rote Rebsorten

   65,55 hl pro Hektar

3. Weiße Rebsorten

   12 000 kg Trauben pro Hektar

4. Weiße Rebsorten

   82,80 hl pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Bei dem abgegrenzten Gebiet handelt es sich um fünf Teilgebiete, die den folgenden Gemeinden angehören:

— Teilgebiet Amandi: Sober und Monforte de Lemos.

— Teilgebiet Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo und A Peroxa.

— Teilgebiet Quiroga-Bibei: Monforte de Lemos, A Pobra de Brollón, Quiroga, Ribas de Sil, A Pobra de Trives, Manzaneda und San Xoán de Río.

— Teilgebiet Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober und Monforte de Lemos.

— Teilgebiet Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas und Nogueira de Ramuín.

Diese Gemeinden verteilen sich auf die Provinzen Lugo und Ourense der Autonomen Gemeinschaft Galicien.

7. **Keltertraubensorte(n)**

ALBARIN BLANCO – BRANCO LEXITIMO

ALBARIÑO

BRANCELLAO

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO BRAVO

CAÍÑO LONGO

CAÍÑO TINTO

DOÑA BLANCA – DONA BRANCA

GARNACHA TINTORERA

GODELLO

GRAN NEGRO

JUAN GARCÍA – MOURATÓN

LOUREIRA – LOUREIRO BLANCO

MENCÍA

MERENZAO

SOUSÓN

TEMPRANILLO

TORRONTÉS

TREIXADURA

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

Das wichtigste Merkmal dieser Weine ist ihr Anbau („viticultura heroica“ genannt) auf Terrassen in Steillagen, die eine beeindruckende anthropogene Landschaft bilden. Aufgrund dieser Höhenstrukturen gibt es zahlreiche Mikroklimata, weshalb die Wahl der Höhe und der Ausrichtung entscheidend für den Reifungsprozess der Trauben sind. Außerdem sind die verwendeten Trauben hauptsächlich heimische Rebsorten, die über Jahrhunderte von Winzern und Weinerzeugern ausgewählt und an die lokalen Klima- und Bodenbedingungen angepasst wurden. Es werden hauptsächlich Rotweine hergestellt, in denen die Sorte Mencía dominiert, die kirschfarbene, fruchtige Weine mit ausgewogenem Säuregehalt hervorbringt.

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

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

Beschreibung der Bedingung:

Das Erzeugungsgebiet besteht hauptsächlich aus steilen Hanglagen, sodass es schwierig ist, Kellereien zu errichten. Daher ist die Verarbeitung in Kellereien zulässig, die in folgenden an das Erzeugungsgebiet angrenzenden Teilgebieten und Gemeinden erbaut wurden:

Amandi: Sober.

Chantada: Carballedo, A Peroxa, Portomarín, Taboada und Chantada.

Ribeiras do Miño: Pantón und O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira und Castro Caldelas.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine müssen am Herstellungsort verpackt werden. Der Transport und die Abfüllung außerhalb des Erzeugungs- und Verarbeitungsgebiets stellt ein Risiko für die Qualität des Weins dar, da er Oxidoreduktion, Temperaturschwankungen usw. ausgesetzt sein kann; die Gefahr für die Qualität ist umso größer, je weiter die Transportwege sind. Durch das Abfüllen im Ursprungsgebiet bleiben Merkmale und Qualität des Produkts erhalten.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Für den Namen der Ursprungsbezeichnung sind mindestens 4 mm große Schriftzeichen zu verwenden. Die Schriftzeichen, in denen der Name des Teilgebiets und der Rebsorte angegeben werden, dürfen höchstens halb so groß sein wie die für den Namen der g. U. verwendeten Schriftzeichen.

Die Anbringung eines Markennamens ist verpflichtend. Werden Markennamen verwendet, die auch von anderen Ursprungsbezeichnungen verwendet werden, ist die Bezeichnung „Ribeira Sacra“ in demselben Sichtfeld, vor dem gleichen Hintergrund und in der gleichen Schrift wie der Markenname anzubringen, wobei die Schriftzeichen der Bezeichnung mindestens die dreifache Größe haben.

Alle Flaschen müssen mit einem nummerierten Rückenetikett versehen werden. Dieses Rückenetikett muss das Logo der Ursprungsbezeichnung umfassen.

Link zur Produktspezifikation

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/PC-Ribeira-Sacra-mayo-2024_ES.pdf