C/2026/3089

9.6.2026

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/2026/3089)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„3 Riberas“

EU-Nr.: PGI-ES-A0128-AM02 — 13.3.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„3 Riberas“

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 Agroalimenarios.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die zuständige Behörde stuft diese Änderung der Produktspezifikation der g.g.A. „3 Riberas“ 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 keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden, sie birgt nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht; zusätzliche 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)**

Titel

Aufnahme von teilweise entalkoholisierten Weinen

Beschreibung

Die Möglichkeit, die geschützten Weine teilweise zu entalkoholisieren, wird zusammen mit den einschlägigen zulässigen Weinbereitungsverfahren aufgenommen.

Diese Änderung betrifft die Nummern 2 und 3 der Produktspezifikation und die Punkte 6 und 7.1 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aufnahme von Weinen mit niedrigem Alkoholgehalt

Beschreibung

Es wird die Möglichkeit aufgenommen, Weine mit einem von Natur aus niedrigen Alkoholgehalt herzustellen, ohne dass ein Entalkoholisierungsverfahren angewandt werden muss.

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

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Zusatz von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat

Beschreibung

Es wird die Möglichkeit aufgenommen, die Süßung von Weinen mit rektifiziertem Traubenmostkonzentrat zuzulassen.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 der Produktspezifikation und Punkt 7.1 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderungen bezüglich der Herstellung von Roséwein.

Beschreibung

Die Verpflichtung, Roséwein ausschließlich aus roten Trauben herzustellen, wird gestrichen. Sie wird durch die Anforderung ersetzt, dass die in der Produktspezifikation zugelassenen roten Rebsorten mindestens 85 % der verwendeten Trauben ausmachen müssen.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 der Produktspezifikation und Punkt 7.1 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aufnahme des Verschnitts von Roséwein und Rotwein

Beschreibung

Es wird die Möglichkeit eines Verschnitts von Roséwein und Rotwein aus dem darauf folgenden Jahrgang aufgenommen.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 der Produktspezifikation und Punkt 7.1 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Erweiterung und Berichtigung der zugelassenen Rebsorten.

Beschreibung

Es werden neue Keltertraubensorten aufgenommen (rot: Cabernet Franc, Malbec und Petit Verdot; weiß: Albariño, Gros Manseng, Hondarrabi Zuri, Petit Courbu, Petit Manseng, Viognier und Oneca), zugelassen in Navarra. Es wurden Berichtigungen der Namen der bestehenden Sorten vorgenommen: „Macabeo“ wird als geläufigere Bezeichnung für „Viura“ hinzugefügt; und „Malvasier“ wurde zur korrekten Benennung der Sorte der Begriff „Riojana“ hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Redaktionelle Verbesserung der Ausführungen zum Zusammenhang

Beschreibung

Der Verweis auf die Kellereien, die die Weine mit der geschützten geografischen Angabe „3 Riberas“ herstellen, wird gestrichen. Zuvor waren sie in einer Liste aufgeführt. Ebenso werden veraltete Angaben zur g.g.A. gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation. Da es sich lediglich um eine redaktionelle Verbesserung handelt, besteht nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht. jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Die Abfüllung außerhalb des abgegrenzten Gebiets ist nun zulässig

Beschreibung

Die Beschränkung, wonach nicht abgefüllter Wein nur zwischen registrierten Wirtschaftsbeteiligten verbracht werden darf, wurde gestrichen. Die Abfüllung außerhalb des abgegrenzten Gebiets ist nun zulässig.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 11 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aktualisierung der Daten der zuständigen Behörde und der Kontrollstelle

Beschreibung

Es werden die Daten der zuständigen Behörde und der Kontrollstelle aktualisiert.

Diese Änderung betrifft Punkt 9 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„3 Riberas“

EU-Nr.: PGI-ES-A0128-AM02 — 13.3.2026

1. **Name(n)**

„3 Riberas“

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

Weißweine und Roséweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Leuchtend, glänzend und von angemessener Farbe.

Geruch

Die Aromen sind kräftig.

Geschmack

Am Gaumen frisch und ausgewogen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10,5
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Flüchtige Säure:

Für gereifte Weine wird der Grenzwert um 0,06 g pro Volumenprozent Alkohol über 10 % vol (1 mEq/l) erhöht.

Höchstgehalt an Schwefeldioxid:

180 mg/l bei Weinen mit einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 230 mg/l bei Weinen mit einem Zuckergehalt von mindestens 5 g/l.

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

Weinbauerzeugnis

Rotweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Leuchtend, glänzend und von angemessener Farbe.

Geruch

Die Aromen sind kräftig.

Geschmack

Am Gaumen frisch und ausgewogen.

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):	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Flüchtige Säure:

Für gereifte Weine wird der Grenzwert um 0,06 g pro Volumenprozent Alkohol über 10 % vol (1 mEq/l) erhöht.

Gesamtschwefeldioxid:

140 mg/l bei Weinen mit einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 190 mg/l bei Weinen mit einem Zuckergehalt von mindestens 5 g/l.

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

Weinbauerzeugnis

Weiß-, Rosé- und Rotwein mit niedrigem Alkoholgehalt

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Leuchtend, glänzend und von angemessener Farbe.

Geruch

Die Aromen sind kräftig.

Geschmack

Am Gaumen frisch und ausgewogen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	4,5
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtsäure:

— Weiß- und Roséweine: 4 g/l ausgedrückt als Weinsäure (53,3 mEq/l).

— Rotweine: 3,5 g/l ausgedrückt als Weinsäure (46,6 mEq/l).

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

Weinbauerzeugnis

Teilweise entalkoholisierte Weiß-, Rosé und Rotweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Leuchtend, glänzend und von angemessener Farbe.

Geruch

Die Aromen sind kräftig.

Geschmack

Am Gaumen frisch und ausgewogen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	0,5
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtsäure:

— Weiß- und Roséweine: 4 g/l ausgedrückt als Weinsäure (53,3 mEq/l).

— Rotweine: 3,5 g/l ausgedrückt als Weinsäure (46,6 mEq/l).

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten 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

Die verschiedenen geschützten Weine werden nach folgender Methode hergestellt:

— Rotweine: Vollständige oder teilweise Maischegärung, mit oder ohne vorherigem Entrappen.

— Roséweine: Gärung von Traubenmost, der zu mindestens 85 % aus den gemäß dieser Produktspezifikation zugelassen roten Rebsorten besteht, ohne Kontakt mit den Schalen.

— Weißweine: Gärung von Traubenmost ohne Kontakt mit den Schalen. Weißweine können aus roten Trauben hergestellt werden.

Roséwein darf mit Rotwein aus dem darauf folgenden Jahrgang verschnitten oder diesem zugesetzt werden, sofern der Anteil an Roséwein 15 % des sich ergebenden Gesamtvolumens nicht überschreitet.

Für die Herstellung von halbtrockenen, lieblichen und süßen Weinen wird dasselbe Verfahren wie für trockene Weine angewandt, wobei die Gärung unterbrochen werden kann, damit Restzucker erhalten bleibt. Eine weitere Möglichkeit besteht darin, mit trockenen Weinen zu beginnen und sie mit rektifiziertem Traubenmostkonzentrat zu süßen, sofern sich der Gesamtalkoholgehalt hierdurch nicht um mehr als 4 % vol erhöht.

Teilweise Entalkoholisierung von Weinen

Für die Entalkoholisierung von Weinen sind folgende Weinbereitungsverfahren zulässig:

— teilweise Vakuumverdampfung;

— Membrantechniken;

— Destillation.

Die hergestellten Weine dürfen keine organoleptischen Mängel aufweisen. Die Entfernung von Ethanol aus Wein darf nicht erfolgen, wenn der Zuckergehalt des Traubenmostes, aus dem er gewonnen wird, zuvor erhöht wurde. Die Verringerung des Ethanolgehalts muss unter Einhaltung der zulässigen Grenzwerte für den Alkoholgehalt (in % vol) erfolgen. Das Verfahren wird unter der Aufsicht eines Önologen oder Fachexperten durchgeführt.

Die teilweise Entalkoholisierung von Rot-, Weiß- und Roséweinen ist zulässig, wenn der vorhandene Alkoholgehalt über 0,5 % vol und unter dem vorhandenen Mindestalkoholgehalt (in % vol) der Kategorie vor der Entalkoholisierung liegt.

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Beschreibung

Der Ertrag an Trauben/Wein darf 74 % (ohne groben Bodensatz) nicht überschreiten.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Alle Weine

Höchsterträge

Höchstertrag	16 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Alle Weine

Höchsterträge

Höchstertrag	118
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

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

— ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

— ALBARIÑO

— ALBILLO MAYOR

— BOBAL

— CABERNET FRANC

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— GARNACHA BLANCA

— GARNACHA TINTA

— GEWÜRZTRAMINER

— GRACIANO

— GROS MANSENG

— HONDARRABI ZURI

— MACABEO – VIURA

— MALBEC

— MATURANA BLANCA

— MAZUELA

— MERENZAO – MATURANA TINTA

— MERLOT

— MONASTRELL

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— ONECA

— PARELLADA

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PETIT VERDOT

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

— TEMPRANILLO BLANCO

— VERDEJO

— VIOGNIER

— XARELLO

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Das geografische Erzeugungsgebiet umfasst die Gebiete der Gemeinden in Navarra mit Ausnahme der Gebiete der geschützten Ursprungsbezeichnung Rioja.

Nachstehend sind die Gemeinden aufgeführt, die zum Erzeugungsgebiet gehören:

Abáigar, Abárzuza, Aberin, Ablitas, Adiós, Aguilar de Codés, Aibar, Allín, Allo, Améscoa Baja, Ancín, Añorbe, Ansoáin, Aoiz, Aranarache, Aranguren, Arellano, Arguedas, Armañanzas, Arróniz, Artajona, Artazu, Ayegui, Azuelo, Barañáin, Barásoain, Barbarin, Barillas, Beire, Belascoáin, Berbinzana, Beriáin, Berrioplano, Berriozar, Bidaurreta, Biurrun-Olcoz, Buñuel, Burlada, Cabanillas, Cabredo, Cadreita, Caparroso, Cárcar, Carcastillo, Cascante, Cáseda, Castejón, Castillonuevo, Cendea de Olza, Cintruénigo, Cirauqui, Ciriza, Cizur, Corella, Cortes, Desojo, Dicastillo, Echarri, Egüés, El Busto, Enériz, Eslava, Espronceda, Estella, Esteribar, Etayo, Etxauri, Eulate, Ezcabarte, Ezprogui, Falces, Fitero, Fontellas, Funes, Fustiñana, Galar, Gallipienzo, Garínoain, Genevilla, Goñi, Guesálaz, Guirguillano, Huarte, Ibargoiti, Igúzquiza, Iza, Izagaondoa, Javier, Juslapeña, Lana, Lapoblación, Larraga, Larraona,

Lazagurría, Leache, Legarda, Legaria, Leoz, Lerga, Lerín, Lezáun, Liédena, Lizoáin-Arriasgoiti, Lodosa, Lónguida, Los Arcos, Lumbier, Luquin, Mañeru, Marañón, Marcilla, Mélida, Mendaza, Mendigorría, Metauten, Milagro, Mirafuentes, Miranda de Arga, Monreal, Monteagudo, Morentin, Mués, Murchante, Murieta, Murillo el Cuende, Murillo el Fruto, Muruzábal, Navascués, Nazar, Noáin, Obanos, Oco, Olejua, Olite, Ollo, Olóriz, Orísoain, Orkoien, Oteiza, Pamplona, Peralta, Piedramillera, Pitillas, Puente la Reina, Pueyo, Ribaforada, Romanzado, Sada, Salinas de Oro, San Martín de Unx, Sangüesa, Sansol, Santacara, Sesma, Sorlada, Tafalla, Tiebas-Muruarte de Reta, Tirapu, Torralba del Río, Torres del Río, Tudela, Tulebras, Úcar, Ujué, Unciti, Unzué, Urraúl Bajo, Urroz-Villa, Uterga, Valle de Yerri, Valtierra, Villafranca, Villamayor de Monjardín, Villatuerta, Villava, Yesa, Zabalza, Zizur Mayor und Zúñiga.

Das Erzeugungsgebiet umfasst auch Bardenas Reales und alle zum Agrarbezirk IV (Tierra Estrella) gehörenden „facerías“ [Gemeindelandgebiete].

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung stützt sich auf Folgendes:

☐ das Ansehen

☐ bestimmte Qualität

☑ sonstige Eigenschaften

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die starken Temperaturschwankungen im Laufe des Jahres, der ausgeprägte Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht und die Auswirkungen der vorherrschenden Winde tragen zur Erzeugung von Weinen von besonderer Qualität bei. Der hohe Gehalt an Carbonaten in den Böden sowie der geringe Gehalt an organischem Material und die hohe Durchlässigkeit sorgen dafür, dass ein hoher Alkoholgehalt erreicht wird und der Säuregehalt wirksam erhalten wird.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

KENNZEICHNUNG

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der Begriff „Roble“ kann verwendet werden. Wird dieser Begriff verwendet, so ist in den Angaben über den betreffenden Wein der Zeitraum in Monaten oder Jahren anzugeben, über den der Wein in Fässern aus dem Holz der betreffenden Arten gelagert wurde, wobei das Höchstfassungsvermögen der Fässer 600 Liter betragen muss. Um den Begriff verwenden zu können, müssen die Weine mindestens einen Monat in Eichenfässern gelagert werden.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

http://PCIGP3R2025.navarra.es