



C/2024/7000

21.11.2024

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97  
Absatz 4 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des  
Rates**

(C/2024/7000)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

**„Río Negro“**

**PDO-ES-03003**

**Datum der Antragstellung: 3.10.2023**

**1. Einzutragender Name**

Río Negro

**2. Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

**3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

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

Weißweine

Strohgelbe Farbe, die im Laufe der Zeit goldene Reflexe annimmt. Klar und glänzend. Dominierende, intensiv aromatische Primäraromen von blumigen, fruchtigen und Zitrustrerpenen; deutlich wahrnehmbare tropische und Apfelaromen. Am Gaumen ausgewogen, mit leichter Säure und charakteristisch bitterem Abgang.

\* Der maximale Gesamtalkoholgehalt (in % vol) muss innerhalb der von den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12,00
Mindestgesamtsäure	4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	14,00
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	180

<sup>(1)</sup> Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

*Rotweine*

Charakteristische kirschrote Farbe. Klar, mittlere bis hohe Farbintensität. Dominierende, intensiv aromatische Primäraromen von frischen roten Früchten (Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere usw.), außerdem blumige, würzige, balsamische, rauchige und mineralische Noten. Am Gaumen ausgewogen, mit leichter Säure und charakteristisch bitterem Abgang.

\* Der maximale Gesamtalkoholgehalt (in % vol) muss innerhalb der von den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	13,00
Mindestgesamtsäure	4,00 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20,00
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	150

5. **Weinbereitungsverfahren**a. *Wesentliche önologische Verfahren*

## Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 2 500 Stöcken pro Hektar auf. Die Anzahl der Pflanzen pro Hektar darf 4 000 nicht überschreiten.

Im Rahmen des Erziehungssystems werden Spaliere verwendet, um einen dreidimensionalen Kordonschnitt zu ermöglichen. Hierbei handelt es sich um eine spezifisch in dem Gebiet angewandte Rebschnitttechnik, bei der die Zapfen im Winkel zum Hauptarm auf dem Kordon positioniert werden.

## Spezifisches önologisches Verfahren

Der Höchstertrag beträgt 70 Liter Rotwein pro 100 Kilogramm Trauben.

Bei Weißweinen werden die Trauben abbeert und durchlaufen allesamt oder in Teilen (mindestens 50 %) eine Angärung mit Traubenschalen. Anschließend werden sie gepresst und durch Kaltabsetzen geklärt. Danach erfolgt die Weinbereitung bei sehr niedrigen Temperaturen (etwa 15 °C).

Bei Rotweinen werden alle abbeerten und ganzen Trauben in Tanks abgefüllt und für einen Zeitraum von 3 bis 21 Tagen einer Angärung durch Kaltmazeration unterzogen.

Alle Weine mit der g. U. „Río Negro“ müssen vor dem Inverkehrbringen reifen und abgefüllt werden. Es gelten folgende Mindestanforderungen:

Rotwein: Mindestreifung von elf Monaten, davon mindestens fünf Monate in Eichengefäßen (Barriques oder Fässer unterschiedlicher Größe), gefolgt von einer Flaschenreifung von mindestens sechs weiteren Monaten.

Weißwein aus Gewürztraminer-Trauben: Ausbau auf der Hefe in Edelstahl- oder Eichengefäßen für mindestens drei Monate und mindestens einen weiteren Monat in der Flasche.

b. *Höchstträge*

## Weiße Rebsorten

9 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

63,00 Hektoliter pro Hektar

## Rotweinsorten

7 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

49,00 Hektoliter pro Hektar

**6. Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das abgegrenzte geografische Gebiet gehört zu den Gemeinden Cogolludo, San Andrés und Membrillera in der Provinz Guadalajara. Es umfasst die folgenden Parzellen aus dem spanischen geografischen Informationssystem für Parzellen (SIGPAC) gemäß Veröffentlichung am Tag der positiven Entscheidung der zuständigen Behörde. Es hat eine Gesamtfläche von 472,80 zusammenhängenden Hektar.

GEMEINDE	POLYGON	PARZELLE	FLÄCHE (ha)
COGOLLUDO	1	5138	22,45
COGOLLUDO	1	5140	3,56
COGOLLUDO	1	5141	156,15
COGOLLUDO	1	5143	9,84
COGOLLUDO	1	5144	3,35
COGOLLUDO	1	5145	27,6
COGOLLUDO	1	5160	7,09
COGOLLUDO	1	5165	0,35
COGOLLUDO	1	9002	3,47
COGOLLUDO	1	9007	0,79
COGOLLUDO	1	9008	5,59
COGOLLUDO	2	5108	10,02
COGOLLUDO	2	5109	39,27
COGOLLUDO	2	5110	2,41
COGOLLUDO	2	5135	8,28
COGOLLUDO	2	5136	28,02
COGOLLUDO	2	5137	2,03
COGOLLUDO	2	5138	41,49
COGOLLUDO	502	5789	2,43
MEMBRILLERA	520	10001	50,67
MEMBRILLERA	520	20001	29,1
MEMBRILLERA	520	1	12,24
MEMBRILLERA	519	1	3,06
SAN ANDRES	504	2	0,71
SAN ANDRES	504	3	1,04
SAN ANDRES	504	4	0,46
SAN ANDRES	504	5	0,29
SAN ANDRES	504	6	0,23
SAN ANDRES	504	7	0,15
SAN ANDRES	504	8	0,23
SAN ANDRES	504	9	0,29
SAN ANDRES	504	10	0,14
GESAMTFLÄCHE (ha)			472,8

## 7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Cabernet Sauvignon

Gewürztraminer

Merlot

Syrah

Tempranillo

Tinto Fragoso

## 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

### 8.1. Angaben zum geografischen Gebiet (natürliche und menschliche Einflüsse)

Natürliche Einflüsse

Böden

Das Gebiet „Río Negro“ ist ein steil ansteigendes Plateau, das auf einer Höhe zwischen 940 und 1 000 m liegt. Die Böden sind sauer, kalzium- und magnesiumarm, enthalten wenig organisches Material und weisen einen relativ hohen Tongehalt auf. Der Gehalt an Spurenelementen verleiht den Böden einen besonderen Charakter: Sie enthalten wenig Strontium und viel Rubidium und Barium.

Nach traditioneller Auffassung lässt sich der Boden als ein Gebilde betrachten, das aus der Interaktion zwischen Klima und lebenden Organismen als aktiven Akteuren und Gesteinsart und Geomorphologie als passiven Akteuren entstanden ist. In diesem Sinne lässt sich die Einzigartigkeit des Gebiets „Río Negro“ am besten durch seine Waldzonen beschreiben, in denen Haine mit Kiefern, Wacholder und verschiedenen Eichenarten sowie Buschland mit einer Fülle an aromatischen Pflanzen anzutreffen sind.

Das Gebiet „Río Negro“ kann als Agrarökosystem bezeichnet werden, das speziell an den Weinbau angepasst und durch eine Reihe abiotischer und biotischer Faktoren gekennzeichnet ist. Zu den abiotischen Faktoren gehören Höhenlage, Ausrichtung und Hangneigung. Das Gebiet wird durch ein System tiefer Schluchten abgegrenzt, die es physisch von der weiteren Umgebung trennen. Diese abiotischen Faktoren wirken sich auch unmittelbar auf das Mikroklima aus: Sie haben grundlegende Folgen in Bezug auf Frostfreiheit, Niederschläge, Wind, Abfluss und Erosion. Zu den biotischen Faktoren gehören die Reben selbst und die in unmittelbarer Nähe zu ihnen vorkommenden Waldbaumarten.

Klima

Das Klima weist kontinentale und mediterrane Merkmale auf. Die geringere Luftdichte und der verminderte Treibhauseffekt aufgrund der Höhenlage führen zu einer erheblichen Schwankungsbreite der Tagestemperaturen. Während der Reifezeit betragen die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht häufig mehr als 20 °C.

Das Plateau des Gebiets „Río Negro“ verdankt seine Besonderheit auch den Bedingungen, die einen natürlichen Schutz vor den schweren Frösten bieten, von denen die umliegenden Gebiete betroffen sind. Die schwerere Kaltluft neigt dazu, durch die Schluchten, die das Plateau bilden, in die tiefer gelegenen benachbarten Gebiete abzusinken. Darüber hinaus verdichten sich die Luftschichten, wenn sie schnell zum Plateau aufsteigen, wodurch ein starker Wind entsteht. Dies wirkt wie eine natürliche Windmühle und verhindert Strahlungsfröste und damit die Beeinträchtigung der Trauben und ihrer Qualität.

Menschliche Faktoren

In diesem Agrarökosystem werden eine Reihe althergebrachter Anbaupraktiken angewandt, durch die die natürlichen Bedingungen dieses Gebiets nach und nach verändert und angepasst wurden. Es handelt sich um ein Gebiet, das der Bewirtschaftung von Rebflächen gewidmet ist, im Gegensatz zu den benachbarten Gebieten, die traditionell für den Getreideanbau vorgesehen waren. Zu nennen sind unter anderem folgende Faktoren: die Kalkdüngemittel, die die chemische Zusammensetzung des Bodens in diesem spezifischen Gebiet schrittweise verändert haben, der niedrige Gehalt an organischen Stoffen im Vergleich zu benachbarten Gebieten und der Verbleib der Steine im Boden, da diese den Reben zugutekommen, wohingegen sie aus dem für den Getreideanbau vorgesehenen Ackerland entfernt wurden.

Die Rebsorte Tinto Fragoso ist in Cogolludo heimisch. Es handelt sich um eine traditionelle Sorte, die sonst nirgendwo auf der Welt vorkommt, und der „Río Negro“ ist derzeit der einzige Wein aus dieser Rebsorte, der käuflich erworben werden kann. Die Existenz einer heimischen Sorte ist ein unbestreitbarer Beweis dafür, dass der Weinbau für die Bevölkerung dieses Gebiets seit jeher von Bedeutung war. Sie erklärt auch, warum die Anbauverfahren und die verwendeten Rebsorten an die besonderen Klima- und Bodenbedingungen angepasst werden müssen, die sich von anderen Rebflächen in der Umgebung stark unterscheiden.

#### 8.2. *Einzelheiten zur Qualität oder zu den Eigenschaften des Weins, die wesentlich oder ausschließlich auf das geografische Gebiet zurückgehen*

Besondere Merkmale des Weins im Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

- Weine mit hohem natürlichem Säuregehalt.
- Ungewöhnlich hohe Kalziumionenkonzentration.
- Hoher Gesamtgehalt an Anthocyanen.
- Weine, die bei der Verkostung eine leichte Säure und einen charakteristisch bitteren Abgang aufweisen.
- Rotweine mit kirschroter Farbe, auch wenn sie gereift sind, und mit mittlerer bis hoher Farbintensität.
- Weine, die von Natur aus für die Reifung geeignet sind und einen höheren Methoxyphenolgehalt aufweisen. Diese Verbindungen verleihen den Weinen würzige und rauchige Noten und sind auf die Praxis einer längeren Reifungszeit zurückzuführen.
- Der hohe Terpenegehalt bringt eine hohe aromatische Intensität und typische Eigenschaften mit besonderen blumigen und tropischen Noten mit sich.

#### 8.3. *Zusammenhang zwischen den Gegebenheiten des geografischen Gebiets und der Qualität des Weins*

Die im Gebiet „Río Negro“ erzeugten Weine verdanken ihre Eigenschaften den außergewöhnlichen natürlichen Gegebenheiten dieser gebirgigen Enklave sowie dem menschlichen Einfluss. Der Mensch muss seit Jahrhunderten Sorten auswählen und Anbauverfahren und Weinbereitungsformen an diese Bedingungen anpassen, die sowohl in Bezug auf den Boden als auch das Klima einzigartig sind.

Der niedrige pH-Wert und der hohe Säuregehalt der Böden in diesem Gebiet tragen dazu bei, dass sich der natürliche Säuregehalt der Weine erhöht. Sie verleihen eine bittere Note und sorgen für typische Eigenschaften sowie einen längeren Abgang.

Der hohe Kalziumgehalt in den Weinen ist auf die komplexe Wechselwirkung zwischen den Elementen des Bodens zurückzuführen. Die wichtigste dieser Wechselwirkungen ist die Möglichkeit der Substitution von Strontium durch Kalzium sowie die besondere Zusammensetzung der Böden des Gebiets „Río Negro“. Diese weisen einen ungewöhnlich niedrigen Kalziumgehalt auf, weshalb die regelmäßige Ausbringung von Kalkdünger erforderlich ist, der den sauren Charakter der Böden teilweise kompensiert. Der Strontiumgehalt der Böden ist sogar noch niedriger, sodass die Pflanzen, da sie nicht um Strontium konkurrieren müssen, leichter Kalzium aufnehmen können.

Das Klima, das durch die ausgeprägte Höhenlage entsteht, wirkt sich spürbar auf die Merkmale der Weine des Gebiets „Río Negro“ aus. Eine mildere Tagestemperatur bedeutet eine langsamere und ausgewogenere Reifung. Dies trägt dazu bei, dass der Säuregehalt erhalten bleibt, indem die Anreicherung von Zucker verlangsamt wird, sodass die Schalen vollständig reifen und somit eine größere Menge nützlicher Verbindungen entstehen kann. Zu diesen gehören etwa ein besonders hoher Gehalt an Anthocyanen, insbesondere solche, die ihre Farbe nicht verlieren und dem Wein aufgrund ihres langsamen Abbaus eine rötliche Farbe verleihen, sowie ein Tannin, das leicht polymerisiert, aufgrund seiner langen Reifung natürlich süß ist und für Volumen und Struktur sorgt. Die höheren Niederschläge und insbesondere die Stürme ab Mitte August tragen auch dazu bei, dass die Tagestemperaturen während der Reifezeit deutlich frischer und milder werden. Darüber hinaus verringern die Niederschläge die Evapotranspiration der Reben, sodass sie einen höheren Säuregehalt erhalten können, wodurch der Wein Ausgewogenheit und Langlebigkeit erhält.

Die Sonneneinstrahlung ist viel intensiver als in benachbarten Gebieten. Dies führt dazu, dass die Trauben als Schutzmaßnahme eine dickere Schale entwickeln, die eine größere aromatische Intensität hervorbringt und zu der hohen Konzentration an Polyphenolen und Anthocyanen beiträgt.

Die Weine des Gebiets „Río Negro“ eignen sich von Natur aus für die Reifung, was von Anfang an das besondere Herstellungsverfahren beeinflusst hat. Dieses zeichnet sich durch einen langen Reifungszeitraum aus, durch den der Methoxyphenolgehalt der Weine ansteigt. Diese Verbindungen verleihen den Weinen würzige und rauchige Noten und sind auf die Praxis einer längeren Reifungszeit zurückzuführen.

Die zahlreichen Wälder, die das Weinbaugebiet „Río Negro“ umgeben, tragen ebenfalls dazu bei, den Gehalt an Terpenen in den Weinen und damit deren aromatische Intensität und typische Eigenschaften zu verstärken. Dies ist darauf zurückzuführen, dass Monoterpene Stoffwechselprodukte der ätherischen Öle zahlloser Duft- und Waldpflanzenarten sind. Diese Verbindungen gelangen durch Zersetzung toter Blätter der Pflanzen in den Boden, werden von deren Wurzeln ausgeschieden oder entweichen als flüchtige Stoffe aus ihren oberirdischen Teilen.

#### 8.4. Rechtfertigung der Bedingungen eines einzelnen Antragstellers

Das abgegrenzte geografische Gebiet weist Eigenschaften auf, die sich erheblich von denen der benachbarten Gebiete unterscheiden, wie aus einer Studie der höheren technischen Schule für Agraringenieure der Universität Kastilien-La Mancha (Universidad de Castilla-La Mancha) über die Gebietseinheit, die eine potenzielle Ursprungsbezeichnung „Río Negro“ bilden würde, hervorgeht.

Diese Studie zeigt, dass sich die Böden des Plateaus, auf dem das Anbaugebiet des „Río Negro“ liegt, aufgrund ihres Säuregehalts, ihres niedrigen Kalziumgehalts, ihres relativ hohen Tongehalts und ihres besonderen Spurenelementgehalts von den Böden in benachbarten Gebieten unterscheiden: Sie enthalten wenig Strontium und viel Rubidium und Barium. Dabei handelt es sich um hoch entwickelte Böden, die oft eine Oberflächenbedeckung mit Kies und Tonanreicherungen in den unterirdischen Bodenhorizonten, Sättigung sowie Segregation von Eisen und Mangan aufweisen. Durch die Segregation von Eisenoxiden in den unterirdischen Horizonten erhalten die Böden eine charakteristische Farbmischung. Die Entwicklung dieser Böden wird aufgrund der vorübergehenden Sättigung bisweilen durch Prozesse der Entstehung von Pseudogley geprägt und beeinflusst. Dies zeigt sich in der Farbe der Bodenmaterialien, dem Vorhandensein von Tonmineralien und der Anreicherung von Oxiden.

Obwohl das abgegrenzte geografische Gebiet zum Gebiet der g. g. A. „Castilla“ gehört, weisen seine Weine ganz andere Eigenschaften auf.

PARAMETER:

G. G. A CASTILLA /G. U. RÍO NEGRO

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt:

Weißweine 9 % / 12 %

Rotweine 10 % / 13 %

Mindestgesamtsäure, Weißweine:

4 g/l / 4,5 g/l

Maximaler pH-Wert:

----- / 4

Mindestgehalt an Kalzium:

----- / 25 mg/l.

Mindestgesamtgehalt an Anthocyanen bei Rotweinen:

----- / 250 mg/l.

Höchstertträge pro Hektar:

≤ 16 000 kg/ha      ≤ 9 000 kg/ha (Weißweine)

≤ 7 000 kg/ha (Rotweine)

≤ 112 hl/ha      ≤ 63 hl/ha (Weißweine)

≤ 49 hl/ha (Rotweine)

Der Antrag auf Eintragung der g. U. „Río Negro“ wird von einem einzigen Antragsteller gestellt, da die Voraussetzungen für die Ausnahmeregelung gemäß Artikel 95 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 erfüllt sind.

Der Antragsteller ist der einzige Erzeuger in dem abgegrenzten geografischen Gebiet. Es gibt in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gemäß Abschnitt 4 nur einen Weinerzeuger (der gleichzeitig der Verarbeiter ist). Da es keine anderen Weinerzeuger oder Verarbeiter gibt, ist die Möglichkeit, dass sich weitere Akteure am Antrag beteiligen, derzeit nicht gegeben. Allerdings ist es künftig weiteren Winzern gestattet, den eingetragenen Namen zu nutzen, wenn sie sich in dem abgegrenzten geografischen Gebiet niederlassen und die in der Produktspezifikation festgelegten Bedingungen erfüllen.

#### 9. Weitere wesentliche Bedingungen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung der Weine erfolgt in den Kellereien des Erzeugungsgebiets, da die Weine eine zweite Flaschenreifeung durchlaufen. Während dieser Phase findet ein Reduktionsprozess statt, der die Qualität der Weine verbessert und ihren Geschmack abrundet. Sie sind trinkfertig, wenn sie die organoleptischen Eigenschaften erlangt haben, die in den Spezifikationen für die verschiedenen Weine dargelegt sind.

#### Link zur Produktspezifikation

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/PLIEGO\\_DOP\\_RIO\\_NE\\_GRO\\_20230530\\_mp.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PLIEGO_DOP_RIO_NE_GRO_20230530_mp.pdf)