

**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**

(2020/C 437/13)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽¹⁾.

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG MIT ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„RIBERA DEL GUADIANA“

PDO-ES-A1295-AM03

Datum der Mitteilung: 29.9.2020

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Neue Angaben für Weine

ÄNDERUNG:

Weiß-, Rosé- und Rotweine, die nicht in Holzbehältnissen reifen, erhalten die Angabe „Joven“ (jung).

In den vorherigen Produktspezifikationen wurde diesen Weinen keine Angabe zugewiesen, wie dies bei anderen Erzeugnissen der Fall war. Aus diesem Grund sowie um jedem Erzeugnis eine Angabe zuzuordnen, wird die Angabe „Joven“ für die Herstellung von Weiß-, Rosé- und Rotweinen, die nicht in Holzbehältnissen reifen, eingeführt.

Auch die Rotweine mit der Bezeichnung „Otras Elaboraciones en Barrica“ (andere Herstellung im Fass) werden umbenannt, und zwar in „Vino de Guarda“.

Die Änderung betrifft die Nummern 2 und 3 der Produktspezifikation und Nummer 4 sowie Nummer 5 Buchstabe a des Einziges Dokuments.

Sie wird als Standardänderung betrachtet, da auf sie keines der in Artikel 14 Absatz 1 genannten Kriterien der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission vom 17. Oktober 2018 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung zutrifft.

BEGRÜNDUNG:

Die Angabe „Joven“ ermöglicht es, diese Produkte von solchen zu unterscheiden, die mehr oder weniger lange Reifungsprozesse in Holzbehältnissen durchlaufen.

Was die Angabe „Vino de Guarda“ betrifft, wird die Zertifizierung durch die Angabe „Otras Elaboraciones“ (andere Herstellung) seit der Ausarbeitung der Produktspezifikation im Jahr 2011 praktisch nicht verwendet. Dies ist auf das mangelnde Verständnis dieser Angabe seitens der Marktteilnehmer zurückzuführen, obgleich Weine mit weniger holzigem Aroma eigentlich nachgefragt werden.

2. Änderungen des Alkoholgehalts, des Zuckergehalts und des Gehalts an flüchtiger Säure

ÄNDERUNG:

Es werden folgende Änderungen vorgenommen:

- Bei jungen Weißweinen
 - wird ein Gesamtalkoholgehalt (%) von höchstens 15 % und mindestens 9 % festgelegt;
 - wird der vorhandene Mindestalkoholgehalt (%) von 10 % auf 9 % reduziert.
- Bei in Holzbehältnissen gereiften Weißweinen
 - wird ein Gesamtalkoholgehalt (%) von höchstens 15 % und mindestens 9 % festgelegt;
 - wird der vorhandene Mindestalkoholgehalt (%) bei „Fermentados en Barrica“ (im Fass gegorene Weine) von 10 % auf 9 % reduziert;
 - wird der vorhandene Mindestalkoholgehalt (%) bei Crianza, Reserva und Gran Reserva von 12,5 % auf 9 % reduziert;
 - wird der Parameter der gesamten reduzierenden Zucker in „Gesamtzucker“ geändert;

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

- wird die Unterkategorie „halbtrocken“ aufgenommen und ihre Spezifikation festgelegt;
- wird die Höchstgrenze an flüchtiger Säure je nach Gesamtalkoholgehalt festgelegt.
- Bei Roséweinen
 - wird ein Gesamtalkoholgehalt (%) von höchstens 15 % und mindestens 9 % festgelegt;
 - wird der vorhandene Mindestalkoholgehalt (%) von 11 % auf 9 % reduziert;
 - wird der Parameter der gesamten reduzierenden Zucker in „Gesamtzucker“ geändert;
 - werden die Unterkategorien „halbtrocken“, „lieblich“ und „süß“ aufgenommen und ihre Spezifikationen festgelegt.
- Bei jungen Rotweinen
 - wird ein Gesamtalkoholgehalt (%) von höchstens 15 % und mindestens 11 % festgelegt;
 - wird der vorhandene Mindestalkoholgehalt (%) von 12 % auf 11 % reduziert;
 - wird der Parameter der gesamten reduzierenden Zucker in „Gesamtzucker“ geändert;
 - werden die Unterkategorien „halbtrocken“, „lieblich“ und „süß“ aufgenommen und ihre Spezifikationen festgelegt.
- Bei in Holzbehältnissen gereiften Rotweinen
 - wird die Angabe „Otras Elaboraciones“ in „Vino de Guarda“ geändert;
 - wird ein Gesamtalkoholgehalt (%) von höchstens 15 % und mindestens 11 % festgelegt;
 - wird der vorhandene Mindestalkoholgehalt (%) bei „Fermentados en Barrica“ und „Tinto Roble“ (in Eichenfässern gegorener Rotwein) von 12 % auf 11 % reduziert;
 - wird der vorhandene Mindestalkoholgehalt (%) bei Crianza, Reserva und Gran Reserva von mindestens 12,5 % auf 11 % reduziert;
 - wird der Parameter der gesamten reduzierenden Zucker in „Gesamtzucker“ geändert;
 - wird die Unterkategorie „halbtrocken“ aufgenommen und ihre Spezifikation festgelegt;
 - wird die Höchstgrenze an flüchtiger Säure je nach Gesamtalkoholgehalt festgelegt.

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

Sie wird als Standardänderung betrachtet, da auf sie keines der in Artikel 14 Absatz 1 genannten Kriterien der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission vom 17. Oktober 2018 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung zutrifft.

BEGRÜNDUNG:

Seit der Erstellung der Produktspezifikation im Jahr 2011 haben sich die Weinmärkte erheblich verändert, denn die Verbraucher fragen zunehmend Weine mit niedrigerem Alkoholgehalt und neue Weinsorten mit höherem Gesamtzuckergehalt nach.

Darüber hinaus fordern die Marktteilnehmer, die die Ursprungsbezeichnung verwenden, dass die in der Produktspezifikation vorgeschriebenen analytischen Grenzwerte überwiegend an die gesetzlichen Grenzwerte für diese Parameter angepasst werden, da jeder Marktteilnehmer gemäß seinen eigenen privaten Spezifikationen höhere Anforderungen festlegen kann.

Für alle hinzugefügten neuen Unterkategorien von Weinen gilt (aufgrund ihres Zuckergehalts) der Höchstwert des Schwefeldioxidgehalts, der in den EU-Rechtsvorschriften festgelegt ist.

3. Änderung der organoleptischen Merkmale

ÄNDERUNG:

Aufgrund der Akkreditierung der Kontrollstelle nach der Norm UNE-EN 170025 sind durch die Änderung der organoleptischen Prüfmethode folgende Änderungen erforderlich:

- Der Parameter „Geschmack“ wird in „Aroma“ umbenannt.
- Der Parameter „Ausgewogenheit“ wird in „Geschmack-Ausgewogenheit“ umbenannt.
- Blumige Gerüche bzw. Gärgerüche und blumige Aromen bzw. Gäraromen werden hinzugefügt.
- Die Möglichkeit, die Süße im Parameter „Geschmack-Ausgewogenheit“ anzugeben, wird für halbtrockene, liebliche und süße Weine hinzugefügt.

- Neue Farbnuancen werden hinzugefügt.
- Bei Rotweinen wird der Parameter „Intensität“ in „Robe“ umbenannt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Nummer 4 des Einziges Dokuments.

Sie wird als Standardänderung betrachtet, da auf sie keines der in Artikel 14 Absatz 1 genannten Kriterien der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission vom 17. Oktober 2018 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung zutrifft.

BEGRÜNDUNG:

Am 31. Juli 2015 wurde die Kontrollstelle für die Ursprungsbezeichnung „Ribera del Guadiana“ (VINCAL LABORATORIOS) nach der Norm UNE-EN ISO/IEC 17025 für die organoleptische Prüfung von Wein akkreditiert.

Diese Akkreditierung hat zu folgenden Änderungen geführt:

ÄNDERUNG DER BEZEICHNUNG DER ANALYSEPARAMETER DER ORGANOLEPTISCHEN MERKMALE

Um diese Akkreditierung zu erhalten, wurde eine Prüfmethode entwickelt, laut deren technischem Anhang die im Parameter „Geschmack“ (Süße, Säure, Alkohol, Kohlensäure) analysierten Deskriptoren dem Parameter „Ausgewogenheit“ der vorherigen Produktspezifikation entsprechen.

Ebenso entsprechen die im Parameter „Aroma“ (fruchtig, blumig, Gärgeruch, holzig und geröstet) analysierten Deskriptoren den Deskriptoren, die im Parameter „Geschmack“ der vorherigen Produktspezifikation definiert waren.

Aus diesem Grund werden folgende Änderungen vorgenommen:

- Der Parameter „Geschmack“ wird in „Aroma“ umbenannt.
- Der Parameter „Ausgewogenheit“ wird in „Geschmack-Ausgewogenheit“ umbenannt.

AUFNAHME NEUER DESKRIPTOREN IN DIE ORGANOLEPTISCHEN MERKMALE.

Bei der zugelassenen Prüfmethode werden die Deskriptoren der Parameter „Geruch“ und „Aroma“ einzeln anerkannt, sodass die Deskriptoren „blumig“ und „Gäroromen“, die in der vorherigen Produktspezifikation nicht festgelegt waren, bei bestimmten Weinarten wiederholt auftreten können.

Aus diesem Grund werden folgende Änderungen vorgenommen:

- Aufnahme der Deskriptoren „blumig“ und „Gäroromen“ auch in den Parameter „Geruch“ bei Weiß-, Rosé- und Rotweinen, die nicht in Holzbehältnissen gereift sind.
- Aufnahme der Deskriptoren „blumig“ und „Gäroromen“ auch in den Parameter „Aroma“ bei Weiß-, Rosé- und Rotweinen, die nicht in Holzbehältnissen gereift sind.

FESTLEGUNG DER ORGANOLEPTISCHEN MERKMALE DER NEUEN UNTERKATEGORIEN IN DER KATEGORIE WEIN

Durch die Aufnahme neuer Weinunterkategorien mussten die organoleptischen Merkmale der Unterkategorien „halbtrocken“, „lieblich“ und „süß“ der verschiedenen Angaben der Weine definiert werden.

4. Änderungen der önologischen Verfahren

ÄNDERUNG:

- Aufgrund der Aufnahme von halbtrockenen, lieblichen und süßen Weinen wird deren Herstellungsverfahren ebenfalls aufgenommen.
- Da der Reifezeitraum für die Angaben „Fermentado en Barrica“, „Tinto Roble“, „Vinos de Guarda“, „Crianza“, „Reserva“ y „Gran Reserva“ vereinheitlicht werden muss, wird der Beginn des Reifungsprozesses hinzugefügt.
- Da die Größe der Behältnisse, in denen die Weine reifen, vereinheitlicht werden muss, wird die Größe der Behältnisse für „Tinto Roble“ und „Vino de Guarda“ auf den gesetzlichen Höchstwert erhöht.
- Bei Weiß- und Rotwein, der in Fässern gärt, wird die teilweise Gärung gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 der Produktspezifikation und Nummer 5 Buchstabe a des Einziges Dokuments.

Sie wird als Standardänderung betrachtet, da auf sie keines der in Artikel 14 Absatz 1 genannten Kriterien der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission vom 17. Oktober 2018 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung zutrifft.

BEGRÜNDUNG:

Die Spezifikation betraf nur halbtrockene, liebliche und süße junge Weißweine, und es wurde angegeben, dass diese nach der geltenden Vorschrift hergestellt würden. Durch die Ausweitung dieser Unterkategorien auf andere Weinarten erscheint es sinnvoll, zu konkretisieren, welche Vorschrift gemeint ist.

Obwohl der Beginn des Reifungsprozesses für in Holz reifende Weine nicht genannt war, wurde er gemäß dem internen Standard der Kontrollstelle je nach regulärer Erntezeit im Erzeugungsgebiet festgelegt, die üblicherweise in die Monate August und September fällt. Es erschien sinnvoll, den Beginn der Reifezeit zu vereinheitlichen und in die Produktspezifikation aufzunehmen.

Seit der Erstellung der Produktspezifikation im Jahr 2011 und nach Jahren ihrer Anwendung fordern die Marktteilnehmer, die die Ursprungsbezeichnung verwenden, dass die für die Größe der Behältnisse geltenden Vorschriften an die gesetzliche Höchstgrenze angepasst werden.

Die Möglichkeit, teilweise in Fässern gereifte Weine herzustellen, wird abgeschafft, da die Weinbaubetriebe die Gärung dieser Art von Weinen vollständig in Eichenfässern durchführen, ohne diese mit nicht auf diese Weise gegorenen Weinen zu vermischen.

5. Arten von Kontrolletiketten**ÄNDERUNG:**

Es werden Kontrolletiketten eingeführt, mit denen jede Weinart gekennzeichnet sein muss.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation und Nummer 9 des Einziges Dokuments.

Sie wird als Standardänderung betrachtet, da auf sie keines der in Artikel 14 Absatz 1 genannten Kriterien der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission vom 17. Oktober 2018 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung zutrifft.

BEGRÜNDUNG:

Aus folgenden Gründen ist es erforderlich, jede Weinart mit einem Kontrolletikett zu versehen:

- Der Weinart „Fermentado en Barrica“ wird ein Kontrolletikett zugeordnet, da sie noch kein bestimmtes Kontrolletikett hat.
- Der Weinart „Joven“ wird das Kontrolletikett „Cosecha“ zugeordnet, um so die Unklarheiten zwischen den beiden Begriffen zu beseitigen.

EINZIGES DOKUMENT**1. Name des Erzeugnisses**

Ribera del Guadiana

2. Art der geografischen Angabe

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

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

Aussehen

Reinheit: reine Weine oder Weine mit etwas Weinstein. Farbnuancen: Gelb- bis Goldtöne.

Geruch

Geruch: fruchtiger und/oder blumiger Geruch und/oder Gärgeruch und/oder Holz- und Röstgeruch.

Geschmack

Aroma: fruchtige und/oder blumige Aromen und/oder Gäraromen und/oder Holz- und Röstaromen.

Geschmack-Ausgewogenheit: ausgewogenes Alkohol-Säure-Verhältnis; teilweise süß. Abgang: lang anhaltender Geschmack.

* Maximaler Schwefeldioxidgehalt bei einem Zuckergehalt von mindestens 5 g/l: 240 mg/l.

* Bei in Holzbehältnissen gereiften Weißweinen beträgt der maximale Gehalt an flüchtiger Säure: 1 g/l bei bis zu 10 % vol Alkohol zuzüglich 0,06 g/l für jeden zusätzlichen Grad Alkoholgehalt über 10 % vol, mit einem maximalen Gehalt von 1,08 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	9
Mindestgesamtsäuregehalt:	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	180

ROSÉWEIN

Aussehen

Reinheit: reine Weine oder Weine mit etwas Weinstein. Farbnuancen: rosé bis orangefarben, einschließlich rötlicher Töne.

Geruch

Geruch: fruchtiger und/oder blumiger Geruch und/oder Gärgeruch und/oder Holz- und Röstgeruch.

Geschmack

Aroma: fruchtige und/oder blumige Aromen und/oder Gäraromen und/oder Holz- und Röstaromen.

Geschmack-Ausgewogenheit: ausgewogenes Alkohol-Säure-Verhältnis; teilweise süß. Abgang: lang anhaltender Geschmack.

* Maximaler Schwefeldioxidgehalt bei einem Zuckergehalt von mindestens 5 g/l: 240 mg/l.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	9
Mindestgesamtsäuregehalt:	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	180

ROTWEIN

Aussehen

Reinheit: reine Weine oder Weine mit etwas Weinstein oder Farbstoff. Farbnuancen: violett bis ziegelrot. Robe: intensiv.

Geruch

Geruch: fruchtiger und/oder blumiger Geruch und/oder Gärgeruch und/oder Holz- und Röstgeruch.

Geschmack

Aroma: fruchtige und/oder blumige Aromen und/oder Gäraromen und/oder Holz- und Röstaromen.

Geschmack-Ausgewogenheit: ausgewogenes Alkohol-Säure-Verhältnis; teilweise süß. Abgang: lang anhaltender Geschmack.

* Maximaler Schwefeldioxidgehalt bei einem Zuckergehalt von mindestens 5 g/l: 190 mg/l.

* Bei in Holzbehältnissen gereiften Rotweinen beträgt der maximale Gehalt an flüchtiger Säure: 1 g/l bei bis zu 10 % vol Alkohol zuzüglich 0,06 g/l für jeden zusätzlichen Grad Alkoholgehalt über 10 % vol, mit einem maximalen Gehalt von 1,2 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11
Mindestgesamtsäuregehalt:	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	150

5. Weinbereitungsverfahren

a. Spezifische önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Bei der Herstellung sollte der Druck bei der Most- oder Weingewinnung und der Trennung vom Trester so angepasst sein, dass der Ertrag 70 Liter Wein pro 100 kg geernteter Trauben nicht übersteigt.

Bei der Bereitung von Weiß- oder Rotweinen, die vollständig im Fass gegoren werden, erfolgt die Gärung in Eichenbehältnissen mit einem Fassungsvermögen von höchstens 600 Litern.

Bei der Bereitung von „Tintos Robles“ dauert der Reifungsprozess 90 Tage, davon mindestens 60 Tage in Eichenbehältnissen mit einem Fassungsvermögen von höchstens 600 Litern.

Bei der Bereitung von „Vinos de Guarda“ dauert der Reifungsprozess 365 Tage, davon mindestens 60 Tage in Eichenbehältnissen mit einem Fassungsvermögen von höchstens 600 Litern.

Die Reifezeit wird ab dem 1. Oktober des entsprechenden Erntejahres berechnet.

b. Höchsterträge

Weißer Keltertraubensorten

12 000 kg Trauben pro Hektar

84 Hektoliter pro Hektar

Rote Keltertraubensorten

10 000 kg Trauben pro Hektar

70 Hektoliter pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

— TIERRA DE BARROS: Aceuchal, Ahillones, Alange, Almendralejo, Arroyo de San Serván, Azuaga, Berlanga, Calamonte, Corte de Peleas, Entrín Bajo, Feria, Fuente del Maestre, Granja de Torrehermosa, Higuera de Llerena, Hinojosa del Valle, Hornachos, La Morera, La Parra, Llera, Llerena, Maguilla, Mérida (linke Seite des Flusses Guadiana), Nogales, Palomas, Puebla del Prior, Puebla de la Reina, Ribera del Fresno, Salvatierra de los Barros, Santa Marta de los Barros, Solana de los Barros, Torre de Miguel Sesmero, Torremegía, Valencia de las Torres, Valverde de Llerena, Villafranca de los Barros, Villalba de los Barros.

— MATANEGRA: Bienvenida, Calzadilla, Fuente de Cantos, Medina de las Torres, Puebla de Sancho Pérez, Los Santos de Maimona, Usagre, Valencia del Ventoso, Zafra.

- RIBERA ALTA: Aljucén, Benquerencia, Campanario, Carrascalejo, Castuera, La Coronada, Cristina, Don Álvaro, Don Benito, Esparragalejo, Esparragosa de la Serena, Higuera de la Serena, La Garrovilla, Guareña, La Haba, Magacela, Malpartida de la Serena, Manchita, Medellín, Mengabril, Mérida (rechte Seite des Flusses Guadiana), Mirandilla, Monterrubio de la Serena, La Nava de Santiago, Navalvillar de Pela, Oliva de Mérida, Quintana de la Serena, Rena, San Pedro de Mérida, Santa Amalia, Trujillanos, Valdetorres, Valverde de Mérida, Valle de la Serena, Villagonzalo, Villanueva de la Serena, Villar de Rena, Zalamea de la Serena, Zarza de Alange.
- RIBERA BAJA: La Albuera, Almendral, Badajoz, Lobón, Montijo, Olivenza, La Roca de la Sierra, Talavera de la Real, Torremayor, Valverde de Leganés, Villar del Rey.
- MONTÁNCHÉZ: Albalá, Alcuéscar, Aldea de Trujillo, Aldeacentenera, Almoharín, Arroyomolinos de Montánchez, Casas de Don Antonio, Escurial, Garciaz, Heguijuela, Ibahernando, La Cumbre, Madroñera, Miajadas, Montánchez, Puerto de Santa Cruz, Robledillo de Trujillo, Salvatierra de Santiago, Santa Cruz de la Sierra, Santa Marta de Magasca, Torre de Santa María, Torrecilla de la Tiesa, Trujillo, Valdefuentes, Valdemorales, Villamesías, Zarza de Montánchez.
- CAÑAMERO: Alía, Berzocana, Cañamero, Guadalupe Valdecaballeros.

7. Wichtigste Keltertraubensorten

CABERNET SAUVIGNON

CAYETANA BLANCA

GRACIANO

MACABEO — VIURA

MERLOT

PARDINA — JAÉN BLANCO

SYRAH

TEMPRANILLO — CENCIBEL

TEMPRANILLO — TINTO FINO

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Weißweine

Die Merkmale der Weine sind auf das mediterrane Klima zurückzuführen, das in dem Gebiet vorherrscht.

Die Weißweine haben eine ganz besondere fruchtige, aromatische Note und weisen einen mittleren bis hohen Säuregehalt auf.

Zudem mindert die geringe Niederschlagsmenge in entscheidenden Phasen des Anbaus das Risiko von kryptogamischen Krankheiten, was sich unmittelbar auf die Qualität des Endprodukts auswirkt.

Roséweine

Die Merkmale der Weine sind auf das mediterrane Klima zurückzuführen, das in dem Gebiet vorherrscht.

Aufgrund dieser Bedingungen können Weine hergestellt werden, die reich an Tannin und Farbstoffen sind sowie einen guten Alkoholgehalt und einen ausreichenden Säuregehalt aufweisen. Sein besonderes Aroma verdankt der Wein der Reife der Trauben.

Zudem mindert die geringe Niederschlagsmenge in entscheidenden Phasen des Anbaus das Risiko von kryptogamischen Krankheiten, was sich unmittelbar auf die Qualität des Endprodukts auswirkt.

Die Merkmale des geografischen Gebiets haben zur Anpassung nicht heimischer roter Traubensorten geführt, die charakteristische Weine hervorbringen.

Rotweine

Die Merkmale der Weine sind auf das mediterrane Klima zurückzuführen, das in dem Gebiet vorherrscht.

Aufgrund dieser Bedingungen können Weine hergestellt werden, die reich an Tannin und Farbstoffen sind sowie einen guten Alkoholgehalt und einen ausreichenden Säuregehalt aufweisen. Sein besonderes Aroma verdankt der Wein der Reife der Trauben.

Zudem mindert die geringe Niederschlagsmenge in entscheidenden Phasen des Anbaus das Risiko von kryptogamischen Krankheiten, was sich unmittelbar auf die Qualität des Endprodukts auswirkt.

Die Merkmale des geografischen Gebiets haben zur Anpassung nicht heimischer roter Traubensorten geführt, die charakteristische Weine hervorbringen.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Abfüllung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)

Rechtsrahmen:

Nationales Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Etikettierungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Unabhängig von der Art der Verpackung, in der die Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Ribera del Guadiana“ ausgeliefert werden, muss der geschützte Begriff gemäß den in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen auf den Etiketten angegeben werden.

Auf der Verpackung muss das nummerierte Kontrolletikett für die jeweilige Beschreibung des Weins angebracht sein, das von der Kontrollstelle ausgestellt wird. Dies dient als Zertifizierung und ermöglicht die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses.

Die Zuweisung des entsprechenden Kontrolletiketts erfolgt je nach Weinart:

JOVEN und FERMENTADO EN BARRICA: Kontrolletikett COSECHA

TINTO ROBLE: Kontrolletikett TINTO ROBLE

VINO DE GUARDA: Kontrolletikett VINO DE GUARDA

CRianza: Kontrolletikett CRianza

RESERVA: Kontrolletikett RESERVA

GRAN RESERVA: Kontrolletikett GRAN RESERVA

Link zur Produktspezifikation

http://www.juntaex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/PliegoCondiciones2.pdf
