C/2025/6565

8.12.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ([1])

(C/2025/6565)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Monterrei“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A1114-AM03 - 12.9.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Monterrei“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗГУ

☑ ЗНП

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на земеделието, рибарството и храните (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación), Генерална дирекция по храните (Dirección General de Alimentación), Генерална поддирекция „Контрол на качеството на храните и лаборатории за селскостопански храни“ (Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios).

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Компетентният орган счита, че всички промени, направени с настоящото изменение на продуктовата спецификация на ЗНП „Monterrei“, представляват стандартно изменение и не могат да се считат за изменение на равнището на ЕС, тъй като не попадат в нито една от ситуациите, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕО) 2024/1143 относно географските означения, а именно: не включват промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение; няма риск от обезсилване на връзката с географския район; не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Наименование

ВЪВЕЖДАНЕ НА ВИНА РОЗЕ

([1]) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

В категория 1, единствената обхваната от това ЗНП, се въвеждат вина розе. Поради това са изготвени аналитични и органолептични описания, определящи изискванията за производство (минимум 85 % грозде от червени сортове, смесването на грозде с различен цвят след доставката или претеглянето на кантар) и производствения добив. Тези вина се въвеждат и в частта за връзката, без това да създава риск от обезсилването ѝ.

Изменението се отнася до точки 2, 3, 5 и 7.2 от продуктовата спецификация, както и до точки 6 и 7.1 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

ПРОМЕНИ В ГРАНИЧНИТЕ СТОЙНОСТИ ЗА АНАЛИТИЧНИТЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Описание

Максималното съдържание на серен диоксид за белите вина е увеличено от 160 на 200 mg/l.

Минималната граница за общата киселинност на червените вина се намалява от 4,5 на 4 g/l.

Актуализира се законодателната препратка, съгласно която само „сухите“ вина са обхванати от ЗНП. За по-голяма яснота е добавено изречение, в което се посочва, че за границите на другите аналитични параметри, които не са включени в продуктовата спецификация, се прилагат разпоредбите на общото законодателство.

Изменението се отнася до точка 2 от продуктовата спецификация и до точка 6 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

ЗАЛИЧАВАНЕ НА ОГРАНИЧЕНИЕТО В УПОТРЕБАТА НА СОРТОВЕТЕ

Описание

Заличава се разграничението между „преференциални“ и „разрешени“ сортове. По този начин се премахва и ограничението вината да се получават от най-малко 60 % преференциални вина. Следователно и двата аспекта, които са включени в частта за връзката, са премахнати от нея, без това да създава риск от обезсилването ѝ.

Изменението се отнася до точки 3, 6 и 7.1 от продуктовата спецификация и до точка 7.1 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

ЗАЛИЧАВАНЕ НА ДРУГИ ОГРАНИЧЕНИЯ

Описание

Следните изречения се заличават:

— При производството и последващите процеси, включително съхранение, на вината със защитено наименование, не могат да се използват дъбови стърготини.

— За коригиране на характеристиките на мъстта или вината от дадена реколта се разрешава смесване с предходна реколта в съотношение до 15 %. В изключителни години и при условие че се изготви предварителен доклад за качеството на продукта, може да бъде разрешено смесването на две предходни реколти в същото съотношение до 15 %.

Изменението се отнася до точка 3 от продуктовата спецификация и до точка 7.1 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

РАЗШИРЯВАНЕ НА ОПРЕДЕЛЕНИЯ РАЙОН

Описание

Определеният географски район е разширен, така че да включва някои населени места, граничещи с определения понастоящем район, като същевременно се зачита връзката на ЗНП. По-конкретно територията е разширена до няколко населени места от кметства Monterrei, Cualedro и Laza. Освен това някои населени места от кметство Ríos, които досега са били включени само частично, вече са включени изцяло. Разширеният район, който не е много голям в относително изражение, притежава климатични и почвени характеристики, подобни на тези на определената понастоящем територия.

Изменението се отнася до точка 4 от продуктовата спецификация и до точка 9 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

ПРОМЯНА В ПРОИЗВОДСТВЕНИТЕ ДОБИВИ

Описание

Заличава се разликата в добива между преференциалните и разрешените сортове, тъй като тази класификация изчезва и ограниченията за добив от хектар се променят в зависимост от цвета на гроздето.

Изменението се отнася до точка 5 от продуктовата спецификация и до точка 7.2 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

ПРОМЯНА НА СОРТОВЕТЕ

Описание

Вече не се прави разграничаване на сортовете като преференциални и разрешени.

Добавено е обяснението, че сортът Araúxa, който фигурира като синоним на сорта Tempranillo, е неговото местно наименование, въпреки че това е неофициално признат синоним.

Изменението се отнася до точка 6 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

ДРУГИ ИЗИСКВАНИЯ

Описание

Заличава се възможността ограниченията за производство на грозде на хектар да бъдат изменяни през определени пазарни години.

Изменението се отнася до точка 8 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

РЕДАКЦИОННИ ПОДОБРЕНИЯ

Описание

С изменението се актуализират законодателните препратки, терминологията и данните за контакт на делегирания контролен орган.

Измененията се отнасят до точки 8 и 9 от продуктовата спецификация, но не засягат единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Monterrei“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A1114-AM03 - 12.9.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Monterrei“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Бяло вино

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистро и блестящо. Цвят: от бледожълт до златист.

Аромат

Плодови аромати от някоя от следните категории: плодове от овощни дървета или тропически плодове.

Вкус

Плодови аромати от някоя от следните категории: плодове от овощни дървета или тропически плодове. Балансирано съотношение между алкохолно съдържание и киселинност. Среден до дълготраен послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	11
Минимална обща киселинност:	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	12,5
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	200

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Червено вино

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистро и блестящо, със средна до висока наситеност на цвета. Цвят: от виолетовочервен до кестенявочервен.

Аромат

Плодови аромати от някоя от следните категории: червени плодове или черни плодове.

Вкус

Плодови аромати от някоя от следните категории: червени плодове или черни плодове. Балансирано съотношение между алкохолно съдържание и киселинност. Среден до дълготраен послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	11
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	13,33
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	150

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Розе

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистро и блестящо, с ниска до средна наситеност на цвета. Цвят, вариращ от бледорозов до черешовочервен.

Аромат

Плодови аромати от някоя от следните категории: червени плодове или черни плодове.

Вкус

Плодови аромати от някоя от следните категории: червени плодове или черни плодове. Балансирано съотношение между алкохолно съдържание и киселинност. Среден до дълготраен послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	11
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	13,33
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	200

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Blancos Barrica, Crianza Reserva и Gran Reserva

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистро и блестящо. Цвят: от бледожълт до златист.

Аромат

Плодови аромати от някоя от следните категории: плодове от овощни дървета или тропически плодове, както и аромати от категориите „пикантен“ или „изпечен“.

Вкус

Плодови аромати от някоя от следните категории: плодове от овощни дървета или тропически плодове, както и аромати от категориите „пикантен“ или „изпечен“. Балансирано съотношение между алкохолно съдържание и киселинност. Среден до дълготраен послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	11,5
Минимална обща киселинност	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	200

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Tintos Barrica, Crianza Reserva и Gran Reserva

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистро и блестящо, със средна до висока наситеност на цвета. Цвят: от виолетовочервен до кестенявочервен.

Аромат

Плодови аромати от някоя от следните категории: червени плодове или черни плодове, както и аромати от категориите „пикантен“ или „изпечен“.

Вкус

Плодови аромати от някоя от следните категории: червени плодове или черни плодове, както и аромати от категориите „пикантен“ или „изпечен“. Балансирано съотношение между алкохолно съдържание и киселинност. Среден до дълготраен послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	12
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	150

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика„title“

—

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Вината розе трябва да са произведени от най-малко 85 % грозде от червени сортове. Ако се използват и бели сортове, те трябва да се смесят след доставката или претеглянето на кантар.

Добивът не трябва да надвишава 74 l вино на 100 kg грозде.

Не се разрешава използването на преси с постоянно натоварване. Забранява се използването на високоскоростните центробежни мелници. Не се позволява използването на практики, включващи предварително загряване на гроздето, или загряване на мъста или виното заедно с джибрите.

Винопроизводствена практика„title“

—

Вид енологична практика

Приложимо ограничение при производството на вината

Описание

Гъстотата на насажденията трябва да бъде не по-малко от 3 000 лози на хектар и не повече от 5 000 лози на хектар.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/тип

Бели сортове

Максимален добив:

Максимален добив:	13 200
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Бели сортове

Максимален добив:

Максимален добив:	97,68
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Червени сортове

Максимален добив:

Максимален добив:	10 000
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Червени сортове

Максимален добив:

Максимален добив:	74
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

8. **Посочване на винения сорт (винените сортове) лозя, от който (които) е (са) получено(и) виното (вината)**

— ALBARIÑO

— BLANCA DE MONTERREI

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— DOÑA BLANCA - DONA BRANCA

— GODELLO

— LOUREIRA

— MENCÍA

— MERENZAO

— SOUSÓN

— TEMPRANILLO

— TREIXADURA

9. **Кратко определение на определения географски район**

Определеният район е разделен на два подрайона:

— Подрайон Valle de Monterrei: населени места Castrelo do Val, Pepín и Nocedo do Val в кметство Castrelo do Val; населени места Albarellos, Infesta, Mon-terrei и Vilaza в кметство Monterrei; населени места Oímbra, Rabal и San Cibrao в кметство Oímbra и населени места Abedes, Cabreiroá, Feces de Abaixo, Feces de Cima, Mandín, Mourazos, Pazos, Queizás, A Rasela, Tamagos, Tama-guelos, Tintores, Verín и Vilamaior do Val в кметство Verín.

— Подрайон Ladera de Monterrei: Включва кметство Vilardevós, населени места Gondulfes и Servoi в кметство Castrelo do Val; населени места As Chas, Bousés, Videferre и A Granxa в кметство Oímbra; населени места Estevesiños, Flariz, A Madalena, Medeiros, Rebordondo, San Cristovo и Vences в кметство Monterrei; населено място Queirugás в кметство Verín; населени места Castrelo de Abaixo, Castrelo de Cima, Fumaces е A Trepa, Progo и Riós в кметство Riós; населени места San Millao, Montes, Rebordondo и A Xironda в кметство Cualedro; населени места Matamá и Retorta в кметство Laza.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Климатът, който се характеризира с ниски количества на валежите и високи температури през лятото, както и с високи температурни амплитуди между деня и нощта по време на зреенето, е оптимален за отглеждането на използваните сортове лози, които са главно местни сортове, селектирани през годините. Изборът на най-добрата земя и използването на техники за отглеждане, които са адаптирани към сортовете и към района, по-специално системите за оформяне и резитба, използвани за гарантиране на подходящ контрол върху потенциала за производство на вино, също оказват влияние върху характеристиките на вината по отношение на техните флорални и плодови аромати и балансирания вкус.

11. **Други приложими изисквания**

Наименование на изискването/дерогацията

ОПАКОВАНЕ

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид на допълнителното изискване или дерогация

Опаковане в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Опаковането трябва да се извършва в определения географски район. Транспортирането и опаковането извън района на производство представляват риск за качеството на виното, тъй като то може да бъде изложено на окислително-редукционни процеси, промени в температурата и други въздействия, чиято значимост е пропорционална на изминатото разстояние. Бутилирането в района на произход позволява да се запазят характеристиките и качеството на продукта. Този факт, заедно с опита и задълбоченото познаване на специфичните характеристики на продукта, придобити с течение на времето от винарните, произвеждащи вината с наименованието „Monterrei“, обуславят необходимостта от бутилиране на мястото на произход, като целта е да се запазят всички физикохимични и органолептични характеристики на тези вина.

Наименование на изискването/дерогацията

ЕТИКЕТИРАНЕ

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид на допълнителното изискване или дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Наименованието трябва да фигурира върху етикета, като височината на шрифта трябва да бъде поне 4 mm.

Посочването на съответната търговска марка е задължително.

Върху опаковките на всички продукти, предназначени за консумация, трябва да има печат или контраетикет с номер, който се издава от регулаторния съвет. Този контраетикет трябва да съдържа логото на наименованието за произход.

Върху етикета на вината с това наименование за произход може да фигурира обозначението „barrica“, ако отговарят на действащото национално законодателство.

Електронна препратка (URL) към публикуваната продуктова спецификация

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Pliego-condiciones-DOP-Monterrei-julio-2025_ES.pdf