C/2025/6565

8.12.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6565)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Monterrei“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A1114-AM03 – 12.9.2025

1. **Název produktu**

„Monterrei“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHZO

☑ CHOP

☐ Zeměpisné označení

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy) Dirección General de Alimentación (Generální ředitelství pro potraviny) Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Odbor pro kontrolu kvality potravin a zemědělsko-potravinářské laboratoře)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Příslušný orgán se domnívá, že všechny změny provedené v této změně specifikace produktu pro CHOP „Monterrei“ představují standardní změnu – nemůže se jednat o změnu na úrovni Unie, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních: nejde o změnu v názvu nebo v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením; neexistuje riziko, že bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí, ani změna nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Označení

DOPLNĚNÍ RŮŽOVÝCH VÍN

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

Do kategorie 1, která je jedinou kategorií, na niž se vztahuje toto CHOP, se doplňují růžová vína. V souvislosti s tím se zavádí jejich analytický a organoleptický popis a stanoví se požadavky na jejich výrobu (minimálně 85 % hroznů z modrých odrůd, míchání hroznů různé barvy po dodání nebo vážení) a produkční výnosy. Růžová vína se rovněž doplňují do textu o souvislosti se zeměpisnou oblastí, aniž by to znamenalo riziko, že bude tato souvislost narušena.

Změna se týká bodů 2, 3, 5 a 7.2 specifikace a bodů 6 a 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

ZMĚNY V ANALYTICKÝCH LIMITECH

Popis

Zvyšuje se horní limit pro oxid siřičitý u bílých vín ze 160 na 200 mg/l.

Snižuje se dolní limit pro celkovou kyselost u červených vín ze 4,5 na 4 g/l.

Aktualizuje se odkaz na právní předpisy popisující „suchá“ vína, která jsou jedinými víny, na něž se CHOP vztahuje, a v zájmu jasnosti se doplňuje věta, že limity u ostatních analytických parametrů, které nejsou uvedeny ve specifikaci, se řídí ustanoveními obecné legislativy.

Změna se týká bodu 2 specifikace a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

ZRUŠENÍ OMEZENÍ, POKUD JDE O POUŽÍVÁNÍ ODRŮD

Popis

Ruší se rozlišení mezi „preferovanými“ a „povolenými“ odrůdami. V této souvislosti se rovněž ruší omezení, že nejméně 60 % hroznů použitých k výrobě vín by mělo pocházet z preferovaných odrůd. Oba aspekty, které figurovaly v textu o souvislosti se zeměpisnou oblastí, se tudíž z tohoto textu vypouštějí, aniž by existovalo riziko, že bude daná souvislost narušena.

Změna se týká bodů 3, 6 a 7.1 specifikace a bodu 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

ZRUŠENÍ JINÝCH OMEZENÍ

Popis

Ruší se následující požadavky:

— Při výrobě vín s chráněným označením ani v následných procesech (včetně skladování) se nesmějí používat dubové štěpky.

— Mošty nebo vína určitého ročníku se za účelem úpravy jejich vlastností smějí smíchávat s dřívějším ročníkem, který však ve směsi může činit nejvýše 15 %. Ve výjimečných letech a na základě předchozí zprávy o kvalitě produktu může být povoleno smíchání dvou předchozích ročníků, a to se stejným 15 % limitem.

Změna se týká bodu 3 specifikace a bodu 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

ROZŠÍŘENÍ VYMEZENÉ OBLASTI

Popis

Vymezená zeměpisná oblast se rozšiřuje o některé farnosti, které se dosud nacházely v jejím sousedství. Souvislost stanovená pro toto CHOP tím není nijak dotčena. Konkrétně se oblast rozšiřuje o několik farností obcí Monterrei, Cualedro a Laza. Některé farnosti obce Ríos, které k dosavadní zeměpisné oblasti patřily jen zčásti, se nyní do oblasti zahrnují v plném rozsahu. Území, o které se vymezená zeměpisná oblast rozrůstá a které není v relativním vyjádření příliš velké, vykazuje podobné klimatické a půdní vlastnosti jako území, které tvořilo vymezenou zeměpisnou oblast doposud.

Změna se týká bodu 4 specifikace a bodu 9 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

ZMĚNY VE VÝNOSECH

Popis

Ruší se rozdíl ve výnosech stanovených pro preferované a povolené odrůdy, protože mezi odrůdami už se nebude takto rozlišovat, a mění se limity pro hektarové výnosy v závislosti na barvě hroznů.

Změna se týká bodu 5 specifikace a bodu 7.2 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

ZMĚNA TÝKAJÍCÍ SE ODRŮD

Popis

Ruší se rozdělení odrůd na preferované a povolené.

Doplňuje se vysvětlení, že název Araúxa, který již v textu figuruje jako synonymum pro odrůdu Tempranillo, je místní pojmenování, jež není jako synonymum oficiálně uznané.

Změna se týká bodu 6 specifikace. Jednotný dokument se nemění.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

DALŠÍ POŽADAVKY

Popis

Ruší se pravidlo, že limity pro hektarové výnosy hroznů mohou být v některých ročnících změněny.

Změna se týká bodu 8 specifikace. Jednotný dokument se nemění.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

REDAKČNÍ ZMĚNY

Popis

Při příležitosti změny specifikace se aktualizují odkazy na právní předpisy, terminologie a kontaktní údaje pověřeného kontrolního subjektu.

Změna se týká bodů 8 a 9 specifikace. Jednotný dokument se nemění.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Monterrei“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A1114-AM03 – 12.9.2025

1. **Název (názvy)**

„Monterrei“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ Zeměpisné označení

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

Bílé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Čirost a jiskrnost. Bledě žlutá až zlatá barva.

Vůně

Ovocné vůně některé z těchto kategorií: stromové ovoce nebo tropické ovoce.

Chuť

Ovocná aromata některé z těchto kategorií: stromové ovoce nebo tropické ovoce. Vyvážený poměr alkoholu a kyselin. Středně dlouhá nebo dlouhá dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	12,5
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Čirost a jiskrnost, střední nebo silná barevná sytost. Barva na paletě mezi fialově červenou a kaštanově červenou.

Vůně

Ovocné vůně některé z těchto kategorií: červené ovoce nebo černé ovoce.

Chuť

Ovocná aromata některé z těchto kategorií: červené ovoce nebo černé ovoce. Vyvážený poměr alkoholu a kyselin. Středně dlouhá nebo dlouhá dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Růžové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Čirost a jiskrnost, nízká nebo střední barevná sytost. Bledě růžová až třešňově červená barva.

Vůně

Ovocné vůně některé z těchto kategorií: červené ovoce nebo černé ovoce.

Chuť

Ovocná aromata některé z těchto kategorií: červené ovoce nebo černé ovoce. Vyvážený poměr alkoholu a kyselin. Středně dlouhá nebo dlouhá dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Bílá vína „Barrica“, „Crianza Reserva“ a „Gran Reserva“

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Čirost a jiskrnost. Bledě žlutá až zlatá barva.

Vůně

Ovocné vůně některé z těchto kategorií: stromové ovoce nebo tropické ovoce, a k tomu vůně některé z těchto kategorií: kořeněné nebo pražené.

Chuť

Ovocná aromata některé z těchto kategorií: stromové ovoce nebo tropické ovoce, a k tomu aromata některé z těchto kategorií: kořeněné nebo pražené. Vyvážený poměr alkoholu a kyselin. Středně dlouhá nebo dlouhá dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,5
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Červená vína „Barrica“, „Crianza Reserva“ a „Gran Reserva“

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Čirost a jiskrnost, střední nebo silná barevná sytost. Barva na paletě mezi fialově červenou a kaštanově červenou.

Vůně

Ovocné vůně některé z těchto kategorií: červené ovoce nebo černé ovoce, a k tomu vůně některé z těchto kategorií: kořeněné nebo pražené.

Chuť

Ovocná aromata některé z těchto kategorií: červené ovoce nebo černé ovoce, a k tomu aromata některé z těchto kategorií: kořeněné nebo pražené. Vyvážený poměr alkoholu a kyselin. Středně dlouhá nebo dlouhá dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Vinařské postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Vinařský postup

—

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Při výrobě růžových vín musí nejméně 85 % hroznů pocházet z modrých odrůd. Pokud se používají i bílé odrůdy, ke smíchání dochází po dodání nebo vážení.

Výlisnost nesmí být vyšší než 74 l vína na 100 kg hroznů.

Je zakázáno používat kontinuální lisy. Nesmí se používat ani vysokorychlostní odstředivky. Není povoleno předehřívání hroznů nebo ohřívání moštů či vín v přítomnosti matolin.

Vinařský postup

—

Druh enologického postupu

Omezení, pokud jde o vinifikaci

Popis

Hustota výsadby musí činit nejméně 3 000 a nejvýše 5 000 keřů na hektar.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	13 200
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	97,68
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Modré odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	10 000
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Modré odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	74
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštových odrůd, ze kterých jsou vína vyrobena**

— ALBARIÑO

— BLANCA DE MONTERREI

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— DOÑA BLANCA - DONA BRANCA

— GODELLO

— LOUREIRA

— MENCÍA

— MERENZAO

— SOUSÓN

— TEMPRANILLO

— TREIXADURA

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Vymezená oblast je rozdělena do dvou dílčích oblastí:

— Valle de Monterrei: farnosti Castrelo do Val, Pepín a Nocedo do Val obce Castrelo do Val; farnosti Albarellos, Infesta, Monterrei a Vilaza obce Monterrei; farnosti Oímbra, Rabal a San Cibrao obce Oímbra a farnosti Abedes, Cabreiroá, Feces de Abaixo, Feces de Cima, Mandín, Mourazos, Pazos, Queizás, A Rasela, Tamagos, Tamaguelos, Tintores, Verín a Vilamaior do Val obce Verín,

— Ladera de Monterrei: zahrnuje obec Vilardevós, farnosti Gondulfes a Servoi obce Castrelo do Val; farnosti As Chas, Bousés, Videferre a A Granxa obce Oímbra; farnosti Estevesiños, Flariz, A Madalena, Medeiros, Rebordondo, San Cristovo a Vences obce Monterrei; farnost Queirugás obce Verín; farnosti Castrelo de Abaixo, Castrelo de Cima, Fumaces a A Trepa, Progo a Riós obce Riós; farnosti San Millao, Montes, Rebordondo a A Xironda obce Cualedro; farnosti Matamá a Retorta obce Laza.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Podnebí, jež se vyznačuje nízkým úhrnem srážek a vysokými teplotami v létě a silnými teplotními výkyvy mezi dnem a nocí v době zrání, skýtá optimální podmínky pro vývoj používaných odrůd révy, kterými jsou převážně autochtonní variety vyšlechtěné v průběhu let. Vlastnosti chuťově vyvážených vín s květinovými a ovocnými aromaty jsou dány rovněž výběrem nejlepších pozemků a uplatňováním pěstebních postupů, které jsou uzpůsobeny pěstovaným odrůdám a místní oblasti (zejména adaptovaných systémů vedení a řezu) a které zajišťují odpovídající kontrolu vinařského potenciálu.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku nebo výjimky

BALENÍ

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dodatečného požadavku nebo výjimky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku nebo výjimky

Balení probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti Přeprava a balení mimo oblast produkce představují riziko pro kvalitu vína, protože víno by mohlo být vystaveno oxidačně-redukčním jevům, teplotním změnám a jiným vlivům. Toto riziko je o to větší, čím větší je vzdálenost. Lahvování vína v oblasti původu umožňuje zachovat vlastnosti a kvalitu produktu. Vzhledem k tomuto faktu a k letitým zkušenostem a hlubokým znalostem specifického charakteru vín s označením původu Monterrei, kterými disponují registrované sklepy, je nutné, aby se víno balilo v oblasti původu, a byly tak zachovány veškeré jeho fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti.

Název požadavku nebo výjimky

OZNAČOVÁNÍ

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dodatečného požadavku nebo výjimky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku nebo výjimky

Na etiketách musí být uveden název CHOP, a to písmem o velikosti nejméně 4 mm.

Na výrobku musí být rovněž uvedena příslušná obchodní značka.

Všechna balení určená ke spotřebě musí být opatřena číslovaným kolkem či kontrolním štítkem, které vydává regulační rada. Na zmiňovaném kontrolním štítku musí být uvedeno logo označení původu.

Na etiketách vín s tímto označením původu může být použit výraz „barrica“, splňuje-li výrobek podmínky stanovené platnou národní legislativou.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace

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