C/2025/6565

8.12.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6565)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Monterrei«

EU-referencenummer: PDO-ES-A1114-AM03 — 12.9.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Monterrei«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BGB

☑ BOB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Klassificering som standardændring**

Den kompetente myndighed mener, at alle ændringer af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monterrei« udgør en standardændring af produktspecifikationen, siden de ikke kan betragtes som en EU-ændring, da de ikke falder ind under nogen af de situationer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143 vedrørende geografiske betegnelser, dvs. at de ikke medfører: en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

INDFØRELSE AF ROSÉVINE

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Produktbeskrivelse

Rosévine indføres i kategori 1, som er den eneste kategori, der er omfattet af denne beskyttede oprindelsesbetegnelse. De analytiske og organoleptiske beskrivelser af disse vine er derfor blevet tilføjet sammen med produktionskravene (mindst 85 % røde druesorter, en blanding af druer af forskellige farver efter levering eller vejning) og produktionsudbyttet. De er nævnt i afsnittet om tilknytningen uden risiko for at ugyldiggøre denne.

Punkt 2, 3, 5 og 7.2 i produktspecifikationen samt punkt 6 og 7.1 i enhedsdokumentet er derfor blevet ændret.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

ÆNDRING AF DE ANALYTISKE GRÆNSER

Produktbeskrivelse

Det maksimale svovldioxidindhold i hvidvinene hæves fra 160 mg/l til 200 mg/l.

Det minimale totale syreindhold i rødvinene sænkes fra 4,5 g/l til 4 g/l.

Henvisningen til den lovgivning, der beskriver »tørre« vine, som er de eneste vine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, er blevet ajourført. Af klarhedshensyn er der tilføjet en sætning for at angive, at bestemmelserne i den generelle lovgivning finder anvendelse på grænserne for andre analytiske parametre, der ikke er medtaget i produktspecifikationen.

Denne ændring berører punkt 2 i produktspecifikationen og punkt 6 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

OPHÆVELSE AF EN BEGRÆNSNING FOR ANVENDELSEN AF DRUESORTER

Produktbeskrivelse

Sondringen mellem »anbefalede« og »godkendte« druesorter udgår, samt begrænsningen om, at vine skal fremstilles med mindst 60 % anbefalede druesorter. Disse to elementer, der fremgår af afsnittet om tilknytningen, udgår derfor uden risiko for at ugyldiggøre tilknytningen.

Punkt 3, 6 og 7.1 i produktspecifikationen samt punkt 7.1 i enhedsdokumentet er derfor blevet ændret.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

OPHÆVELSE AF ANDRE RESTRIKTIONER

Produktbeskrivelse

Følgende passager udgår:

— Det er ikke tilladt at anvende egetræsspåner under vinfremstillingen eller ved den efterfølgende forarbejdning, herunder konservering, af vine med betegnelsen.

— For at rette mostens eller vinens karakteristika for en given høst er det tilladt at blande med en tidligere høst, dog højst 15 % af det endelige produkt. Som en undtagelse og under forbehold af en foreløbig rapport om produktets kvalitet, kan blanding af to tidligere høster tillades i visse årgange, ligeledes op til 15 % af det endelige produkt.

Denne ændring berører punkt 3 i produktspecifikationen og punkt 7.1 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

UDVIDELSE AF DET AFGRÆNSEDE GEOGRAFISKE OMRÅDE

Produktbeskrivelse

Det afgrænsede geografiske område udvides til visse sogne, der grænser op til området, samtidig med at tilknytningen til den beskyttede oprindelsesbetegnelse opretholdes. Nærmere bestemt er området blevet udvidet til at omfatte flere sogne i kommunerne Monterrei, Cualedro og Laza. Derudover er visse sogne i kommunen Ríos, som hidtil kun delvis har været omfattet, nu medtaget i deres helhed. Det udvidede område, som er forholdsvis lille, har klima- og jordbundsforhold, der svarer til dem i det nuværende område.

Denne ændring berører punkt 4 i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

ÆNDRINGER I PRODUKTIONSUDBYTTET

Produktbeskrivelse

Da sondringen mellem anbefalede og godkendte druesorter er fjernet, udgår udbytteforskellen også. Udbyttegrænserne pr. hektar ændres afhængigt af druernes farve.

Denne ændring berører punkt 5 i produktspecifikationen og punkt 7.2 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

ÆNDRING AF DRUESORTERNE

Produktbeskrivelse

Sondringen mellem anbefalede og godkendte sorter findes ikke længere.

Det forklares, at betegnelsen »Araúxa«, som allerede er nævnt som synonym for »Tempranillo«, er den lokale betegnelse for druesorten, selv om det er et synonym, der ikke officielt er anerkendt.

Punkt 6 i produktspecifikationen ændres i overensstemmelse hermed, men ændringerne berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

ØVRIGE KRAV

Produktbeskrivelse

Angivelsen af, at grænserne for produktionen af druer pr. hektar kan ændres for visse årgange, udgår.

Punkt 8 i produktspecifikationen ændres i overensstemmelse hermed, men ændringerne berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

FORBEDRINGER AF TEKSTEN

Produktbeskrivelse

Henvisninger til lovgivning, terminologi og kontaktoplysninger for det delegerede tilsynsorgan ajourføres samtidig.

Denne ændring berører punkt 8 og 9 i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Monterrei«

EU-referencenummer: PDO-ES-A1114-AM03 — 12.9.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Monterrei«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Vinavlsprodukt

Hvidvin

Organoleptiske egenskaber

Farve

Klar og lysende. Farven spænder fra bleg til gylden gul.

Duft

Frugtagtige noter fra enkelte af følgende: frugter fra træer eller tropiske frugter.

Smag

Frugtagtige noter fra enkelte af følgende: frugter fra træer eller tropiske frugter. Et afbalanceret forhold mellem alkohol og syre. Mellemlang til lang eftersmag.

Yderligere oplysninger om de organoleptiske egenskaber

-

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	12,5
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

Yderligere oplysninger om de analytiske egenskaber

-

☑ Alle analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukter

Rødvin

Organoleptiske egenskaber

Farve

Klar og lysende. Middelintens farve, der spænder fra violetrød til rødbrun.

Duft

Frugtagtige noter fra enkelte af følgende: røde eller sorte bær.

Smag

Frugtagtige noter fra enkelte af følgende: røde eller sorte bær. Et afbalanceret forhold mellem alkohol og syre. Mellemlang til lang eftersmag.

Yderligere oplysninger om de organoleptiske egenskaber

-

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	150

Yderligere oplysninger om de analytiske egenskaber

-

☑ Alle analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rosévin

Organoleptiske egenskaber

Farve

Klar og skinnende. Lys til medium farve, der spænder fra svagt lyserød til kirsebærrød.

Duft

Frugtagtige noter fra enkelte af følgende: røde eller sorte bær.

Smag

Frugtagtige noter fra enkelte af følgende: røde eller sorte bær. Et afbalanceret forhold mellem alkohol og syre. Mellemlang til lang eftersmag.

Yderligere oplysninger om de organoleptiske egenskaber

-

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

Yderligere oplysninger om de analytiske egenskaber

-

☑ Alle analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukter

»Barrica«-, »Crianza Reserva«- og »Gran Reserva«-hvidvin

Organoleptiske egenskaber

Farve

Klar og lysende. Farven spænder fra bleg til gylden gul.

Duft

Frugtagtige noter fra enkelte af følgende: frugter fra træer eller tropiske frugter. Der skal også være krydrede eller ristede noter.

Smag

Frugtagtige noter fra enkelte af følgende: frugter fra træer eller tropiske frugter. Der skal også være krydrede eller ristede noter. Et afbalanceret forhold mellem alkohol og syre. Mellemlang til lang eftersmag.

Yderligere oplysninger om de organoleptiske egenskaber

-

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11,5
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

Yderligere oplysninger om de analytiske egenskaber

-

☑ Alle analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

»Barrica«-, »Crianza Reserva«- og »Gran Reserva«-rødvin

Organoleptiske egenskaber

Farve

Klar og lysende. Middelintens farve, der spænder fra violetrød til rødbrun.

Duft

Frugtagtige noter fra enkelte af følgende: røde eller sorte bær. Der skal også være krydrede eller ristede noter.

Smag

Frugtagtige noter fra enkelte af følgende: røde eller sorte bær. Der skal også være krydrede eller ristede noter. Et afbalanceret forhold mellem alkohol og syre. Mellemlang til lang eftersmag.

Yderligere oplysninger om de organoleptiske egenskaber

-

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	150

Yderligere oplysninger om de analytiske egenskaber

-

☑ Alle analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

—

Type af ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse af produktet

Rosévinene skal fremstilles af mindst 85 % røde druesorter. Hvis der også anvendes hvide druesorter, skal de blandes efter levering eller vejning.

Udvindingsudbyttet må ikke overstige 74 liter vin pr. 100 kg druer.

Brug af kontinuerlige vinpressere er ikke tilladt. Brug af maskiner, der knuser druerne ved høj hastighed og centrifugalkraft, er forbudt. Det er ikke tilladt at forvarme druerne eller opvarme mosten eller vinen sammen med presseresterne.

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Restriktion ved fremstillingen af vinene

Beskrivelse af produktet

Beplantningstætheden skal være mellem 3 000 og 5 000 vinstokke pr. hektar.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide druesorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	13 200
Maksimale udbytter pr. enhed:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide druesorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	97,68
Maksimale udbytter pr. enhed:	hektoliter/ha

Alle vine/kategori/sort/type

Røde druesorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	10 000
Maksimale udbytter pr. enhed:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde druesorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	74
Maksimale udbytter pr. enhed:	hektoliter/ha

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— ALBARIÑO

— BLANCA DE MONTERREI

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— DOÑA BLANCA – DONA BRANCA

— GODELLO

— LOUREIRA

— MENCÍA

— MERENZAO

— SOUSÓN

— TEMPRANILLO

— TREIXADURA

9. **Kort beskrivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det afgrænsede område er opdelt i to underområder:

— Underområdet i regionen Valle de Monterrei: sognene Castrelo do Val, Pepín og Nocedo do Val i kommunen Castrelo do Val, sognene Albarellos, Infesta, Monterrei og Vilaza i kommunen Monterrei, sognene Oímbra, Rabal og San Cibrao i kommunen Oímbra og sognene Abedes, Cabreiroá, Feces de Abaixo, Feces de Cima, Mandín, Mourazos, Pazos, Queizás, A Rasela, Tamagos, Tama-guelos, Tintores, Verín og Vilamaior do Val i kommunen Verín.

— Underområdet i regionen Ladera de Monterrei: kommunen Vilardevós, sognene Gondulfes og Servoi i kommunen Castrelo do Val, sognene As Chas, Bousés, Vidéfre og A Granxa i kommunen Oímbra, sognene Estevesiños, Flariz, A Madalena, Medeiros, Rebordondo, San Cristovo og Vences i kommunen Monterrei, sognet Queirugás i kommunen Verín, sognene Castrelo de Abaixo, Castrelo de Cima, Fuma-ces e A trepa, Progo og Riós i kommunen Riós, sognene San Millao, Montes, Rebordondo og A Xironde i kommunen Cualedro og sognene Matamá og Retorta i kommunen Laza.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Kategori af vinavlsprodukter

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Klimaet er, med sommerens lave mængde nedbør og høje temperaturer samt de store temperaturudsving mellem dag og nat under modningen, optimalt til dyrkningen af de anvendte druesorter, som hovedsageligt er oprindelige sorter, der er blevet udvalgt gennem årene. Udvælgelsen af den bedste jord og brugen af de forskellige dyrkningsmetoder, der er tilpasset de respektive druesorter og områder, især opbindingssystemer og podning, for at sikre en tilstrækkelig kontrol af vinfremstillingspotentialet, har også indflydelse på vinenes egenskaber, hvad angår deres blomster- og frugtagtige aromaer og afbalancerede smag.

11. **Yderligere gældende krav**

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

AFTAPNING

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Aftapning i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Aftapningen skal foregå i det afgrænsede geografiske område. Transport og aftapning uden for fremstillingsområdet udgør en risiko for vinens kvalitet, eftersom den kan udsættes for redoxreaktioner, temperaturudsving mv. Risikoen øges, jo længere vinen transporteres. Aftapning i oprindelsesområdet gør det muligt at bevare produktets karakteristika og kvalitet. Dette sammen med den erfaring og det dybtgående kendskab til vinenes særlige egenskaber, som de lokale BGB-producenter har opbygget i årenes løb, gør det nødvendigt at tappe vinene i oprindelsesområdet. Vinene bevarer således alle deres fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber.

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

MÆRKNING

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning.

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Betegnelsen skal figurere på etiketterne med en skriftstørrelse på minimum 4 mm.

Det tilsvarende mærke skal angives.

Alle beholdere, der er beregnet til forbrug, forsynes med en nummereret banderole eller kontroletiket, der vil blive leveret af Consejo Regulador. Denne skal være forsynet med oprindelsesbetegnelsens logo.

Vine med denne oprindelsesbetegnelse kan mærkes med benævnelsen »barrica«, hvis de er i overensstemmelse med gældende national lovgivning.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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