C/2025/6565

8.12.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/6565)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Monterrei“

EU-Nr.: PDO-ES-A1114-AM03 - 12.9.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Monterrei“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.g.A.

☑ g.U.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

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

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die zuständige Behörde ist der Auffassung, dass diese Änderung der Produktspezifikation des Erzeugnisses mit der g.U. „Monterrei“ eine Standardänderung darstellt, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt und daher nicht als Unionsänderung zu betrachten ist, d. h.: sie hat keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden, zur Folge; sie birgt nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht; sie hat keine weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

AUFNAHME VON ROSÉWEIN

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Roséwein wird in Kategorie 1, der einzigen im Rahmen dieser g.U. geschützten Kategorie, aufgenommen. Die analytischen und organoleptischen Eigenschaften der Weine werden beschrieben und die Anforderungen an die Erzeugung (mindestens 85 % rote Rebsorten; die Mischung verschiedenfarbiger Trauben erfolgt nach der Lieferung oder dem Wiegen) und die Erträge werden aufgenommen. Roséweine werden in den Zusammenhang aufgenommen, ohne dass dies dazu führt, dass der Zusammenhang verloren geht.

Diese Änderung betrifft die Nummern 2, 3, 5 und 7.2 der Produktspezifikation sowie die Punkte 6 und 7.1 des Einzigen Dokuments.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ÄNDERUNG DER ANALYTISCHEN GRENZWERTE

Beschreibung

Der Höchstgehalt an Schwefeldioxid wird für Weißwein von 160 auf 200 mg/l angehoben.

Die Mindestgesamtsäure wird für Rotwein von 4,5 auf 4 g/l reduziert.

Der Verweis auf die Rechtsvorschriften, in denen beschrieben wird, dass nur die „trockenen“ Weine unter die g.U. fallen, wurde aktualisiert und es wurde ein Satz ergänzt in dem erläutert wird, dass die Grenzwerte aller übrigen analytischen Parameter, die nicht Teil der Produktspezifikation sind, den in den allgemeinen Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten entsprechen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

AUFHEBUNG DER BESCHRÄNKUNG DER VERWENDUNG VON REBSORTEN

Beschreibung

Die Unterscheidung zwischen „bevorzugten“ und „zulässigen“ Rebsorten wird aufgehoben. Damit wird auch die Beschränkung aufgehoben, dass die Weine aus mindestens 60 % der bevorzugten Rebsorten gewonnen werden müssen. Diese beiden Aspekte, die auch Teil der Beschreibung des Zusammenhangs waren, werden daher gestrichen was nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang verloren geht.

Diese Änderung betrifft die Nummern 3, 6 und 7.1 der Produktspezifikation sowie Punkt 7.1 des Einzigen Dokuments.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

AUFHEBUNG WEITERER BESCHRÄNKUNGEN

Beschreibung

Folgende Beschränkungen werden aufgehoben:

— Bei der Bereitung und beim Ausbau, einschließlich der Lagerung, der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung dürfen keine Eichenholzschnitzel verwendet werden.

— Um die Eigenschaften der Moste oder Weine einer bestimmten Ernte zu korrigieren ist es erlaubt, ihnen bis zu 15 % einer früheren Ernte beizumischen. In außergewöhnlichen Jahren und je nach Qualität des Erzeugnisses dürfen zwei frühere Ernten bis zu diesem Grenzwert von 15 % beigemischt werden.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 der Produktspezifikation und Punkt 7.1 des Einzigen Dokuments.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ERWEITERUNG DES ABGEGRENZTEN GEBIETS

Beschreibung

Das abgegrenzte geografische Gebiet wird in Einklang mit dem Zusammenhang der g.U. auf bestimmte an das derzeit abgegrenzte Gebiet angrenzende Gemeinden erweitert. Konkret wird das Gebiet um mehrere Orte der Gemeinden Monterrei, Cualedro und Laza erweitert. Darüber hinaus wurden einige Orte der Gemeinde Riós, die zuvor nur zum Teil zum angegrenzten Gebiet gehörten, nun vollständig aufgenommen. Das Erweiterungsgebiet, das relativ klein ist, weist mit Hinblick auf das Klima und die Böden ähnliche Merkmale auf wie das derzeit abgegrenzte Gebiet.

Diese Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ÄNDERUNG DER ERTRÄGE

Beschreibung

Es wird nicht mehr zwischen Erträgen aus bevorzugten und zulässigen Rebsorten unterschieden, da diese Unterscheidung entfällt, und die Höchsterträge pro Hektar werden je nach Traubenfarbe angepasst.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 7.2 des Einzigen Dokuments.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ÄNDERUNG DER REBSORTEN

Beschreibung

Es wird nicht mehr nach bevorzugten und zulässigen Rebsorten unterschieden.

Es wird eine Erklärung hinzugefügt, dass die Bezeichnung Araúxa, die bereits gleichbedeutend mit Tempranillo verwendet wird, die regionale Bezeichnung für Tempranillo ist, auch wenn es sich dabei nicht um ein offiziell anerkanntes Synonym handelt.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

WEITERE ANFORDERUNGEN

Beschreibung

— Die Möglichkeit den Höchstertrag von Trauben pro Hektar anzupassen wird gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

VERBESSERUNGEN DES WORTLAUTS

Beschreibung

Im Zuge der Änderung wurden die Verweise auf Rechtsvorschriften, die Terminologie und die Kontaktdaten der zuständigen Kontrollstelle aktualisiert.

Diese Änderung betrifft die Nummern 8 und 9 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Monterrei“

EU-Nr.: PDO-ES-A1114-AM03 - 12.9.2025

1. **Name(n)**

„Monterrei“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) 1308/2013**

1. Wein

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

Weinbauerzeugnis

Weißwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar und brillant. Farbe von blassgelb bis golden.

Geruch

Einige Fruchtaromen der folgenden Familien: Baumfrüchte oder tropische Früchte.

Geschmack

Einige Fruchtaromen der folgenden Familien: Baumfrüchte oder tropische Früchte. Ausgewogenes Alkohol-Säure-Verhältnis. Mittel bis lang anhaltender Geschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	12,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	200

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Rotwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar und brillant, mittlere bis hohe Farbintensität. Die Farbe reicht von violett- bis braunrot.

Geruch

Einige Fruchtaromen der folgenden Familien: rote oder schwarze Früchte.

Geschmack

Einige Fruchtaromen der folgenden Familien: rote oder schwarze Früchte. Ausgewogenes Alkohol-Säure-Verhältnis. Mittel bis lang anhaltender Geschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	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

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Roséwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar und brillant, geringe bis mittlere Farbintensität. Blassrosa bis kirschrote Farbe.

Geruch

Einige Fruchtaromen der folgenden Familien: rote oder schwarze Früchte.

Geschmack

Einige Fruchtaromen der folgenden Familien: rote oder schwarze Früchte. Ausgewogenes Alkohol-Säure-Verhältnis. Mittel bis lang anhaltender Geschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	200

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Barrique-Weißwein, Crianza, Reserva und Gran Reserva

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar und brillant. Farbe von blassgelb bis golden.

Geruch

Einige Fruchtaromen der folgenden Familien: Baumfrüchte oder tropische Früchte, darüber hinaus Noten einiger der folgenden Familien: Gewürz- oder Röstaromen.

Geschmack

Einige Fruchtaromen der folgenden Familien: Baumfrüchte oder tropische Früchte, darüber hinaus Noten einiger der folgenden Familien: Gewürz- oder Röstaromen. Ausgewogenes Alkohol-Säure-Verhältnis. Mittel bis lang anhaltender Geschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,5
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	200

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Barrique-Rotwein, Crianza, Reserva und Gran Reserva

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar und brillant, mittlere bis hohe Farbintensität. Die Farbe reicht von violett- bis braunrot.

Geruch

Einige Fruchtaromen der folgenden Familien: rote oder schwarze Früchte, darüber hinaus Noten einiger der folgenden Familien: Gewürz- oder Röstaromen.

Geschmack

Einige Fruchtaromen der folgenden Familien: rote oder schwarze Früchte, darüber hinaus Noten einiger der folgenden Familien: Gewürz- oder Röstaromen. Ausgewogenes Alkohol-Säure-Verhältnis. Mittel bis lang anhaltender Geschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	150

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

-

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Der Anteil der roten Rebsorten muss bei der Weinbereitung von Roséweinen mindestens 85 % betragen. Werden auch weiße Rebsorten verwendet, muss die Mischung nach der Lieferung oder dem Wiegen erfolgen.

Die Extraktionsausbeute darf 74 l Wein pro 100 kg Trauben nicht überschreiten.

Die Verwendung kontinuierlicher Pressen ist untersagt. Gleiches gilt für Hochgeschwindigkeitszentrifugen. Trauben, Moste oder tresterhaltige Weine dürfen keinen thermischen Verfahren unterzogen werden.

Weinbereitungsverfahren

-

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Beschreibung

Die Pflanzdichte muss zwischen 3 000 und 5 000 Reben pro Hektar betragen.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine / Kategorien / Rebsorten / Arten

Weiße Rebsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	13 200
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorien / Rebsorten / Arten

Weiße Rebsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	97,68
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine / Kategorien / Rebsorten / Arten

Rote Rebsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	10 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorien / Rebsorten / Arten

Rote Rebsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	74
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

8. **Angabe der Rebsorte bzw. -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— ALBARIÑO

— BLANCA DE MONTERREI

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— DOÑA BLANCA – DONA BRANCA

— GODELLO

— LOUREIRA

— MENCÍA

— MERENZAO

— SOUSÓN

— TEMPRANILLO

— TREIXADURA

9. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das abgegrenzte geografische Gebiet ist in zwei Teilgebiete untergliedert:

— Teilgebiet Valle de Monterrei: die Orte Castrelo do Val, Pepín und Nocedo do Val in der Gemeinde Castrelo do Val; die Orte Albarellos, Infesta, Monterrei und Vilaza in der Gemeinde Monterrei; die Orte Oímbra, Rabal und San Cibrao der Gemeinde Oímbra und die Orte Abedes, Cabreiroá, Feces de Abaixo, Feces de Cima, Mandín, Mourazos, Pazos, Queizás, A Rasela, Tamagos, Tamaguelos, Tintores, Verín und Vilamaior do Val in der Gemeinde Verín.

— Teilgebiet Ladera de Monterrei: die Gemeinde Vilardevós, die Orte Gondulfes und Servoi in der Gemeinde Castrelo do Val; die Orte As Chas, Bousés, Videferre und A Granxa in der Gemeinde Oímbra; die Orte Estevesiños, Flariz, A Madalena, Medeiros, Rebordondo, San Cristovo und Vences in der Gemeinde Monterrei; der Ort Queirugás in der Gemeinde Verín; die Orte Castrelo de Abaixo, Castrelo de Cima, Fuma-ces e A Trepa, Progo und Riós in der Gemeinde Riós; die Orte San Millao, Montes, Rebordondo und A Xironda in der Gemeinde Cualedro; und die Orte Matamá und Retorta in der Gemeinde Laza.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Klima mit geringen Niederschlagsmengen und hohen Temperaturen im Sommer und hohen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden während der Reifung ist optimal für die Entwicklung der verwendeten Rebsorten, bei denen es sich meist um einheimische Sorten handelt, die im Laufe der Jahre ausgewählt wurden. Auch die Wahl der besten Parzellen und der Einsatz von auf die Sorten und das Gebiet abgestimmten Anbautechniken, insbesondere Erziehungs- und Schnittsystemen, die es gestatten, das Weinbaupotenzial angemessen auszuschöpfen, haben einen Einfluss auf die Eigenschaften der Weine, auf blumige und fruchtige Aromen sowie auf deren Ausgewogenheit im Mund.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

ABFÜLLUNG

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets Durch den Transport und die Abfüllung außerhalb des Herstellungsgebiets kann die Qualität des Weines leiden, weil eine Oxidreduktion, Temperaturschwankungen oder weitere Einflüsse auftreten können. Je größer die zurückgelegte Strecke, desto größer ist diese Gefahr. Durch das Abfüllen im Ursprungsgebiet bleiben die Merkmale und die Qualität des Erzeugnisses erhalten. Dieser Umstand in Verbindung mit der über viele Jahre von den Erzeugern von Wein mit der Ursprungsbezeichnung „Monterrei" angesammelten Erfahrung und dem profunden Wissen über die besonderen Eigenschaften des Weins macht die Abfüllung im Ursprungsgebiet erforderlich. Dadurch werden alle physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften dieser Weine bewahrt.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

KENNZEICHNUNG

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der Name der Ursprungsbezeichnung ist auf dem Etikett mit mindestens 4 mm hohen Buchstaben wiederzugeben.

Die Angabe der betreffenden Handelsmarke ist verpflichtend.

Alle für den Verbrauch bestimmten Behältnisse sind mit einem von der Kontrollbehörde ausgegebenen, nummerierten Siegel oder Kontrolletikett zu versehen. Dieses Kontrolletikett muss das Logo der Ursprungsbezeichnung enthalten.

Auf dem Etikett von Weinen mit dieser Ursprungsbezeichnung darf die Angabe „Barrique" verwendet werden, vorausgesetzt die Weine entsprechen den einschlägigen nationalen Rechtsvorschriften.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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