Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6565

8.12.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/6565)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Monterrei»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A1114-AM03 — 12.9.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Monterrei»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΓΕ

☑ ΠΟΠ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων, Γενική Διεύθυνση Τροφίμων, Υποδιεύθυνση Ελέγχου Ποιότητας Τροφίμων και Εργαστηρίων Γεωργικών Τροφίμων.

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αρμόδια αρχή θεωρεί ότι η συγκεκριμένη τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΟΠ «Monterrei» αποτελεί συνήθη τροποποίηση· δεν μπορεί να θεωρηθεί ενωσιακή τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν αντιστοιχεί σε καμία από τις περιπτώσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 για τις γεωγραφικές ενδείξεις. Πιο συγκεκριμένα: δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη· δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή· δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΕΡΥΘΡΩΠΩΝ ΟΙΝΩΝ

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Περιγραφή

Οι ερυθρωποί οίνοι εισάγονται στην κατηγορία 1, τη μόνη κατηγορία που καλύπτεται από τη συγκεκριμένη ΠΟΠ. Ως εκ τούτου, περιγράφονται τα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, καθορίζονται ορισμένες απαιτήσεις παραγωγής (τουλάχιστον το 85 % των σταφυλιών πρέπει να είναι ερυθράς ποικιλίας· οποιαδήποτε ανάμειξη σταφυλιών διαφορετικού χρώματος πρέπει να πραγματοποιείται μετά την παράδοση ή τη ζύγιση) και καθορίζεται η απόδοση παραγωγής. Προστίθεται αναφορά στον ερυθρωπό οίνο στον δεσμό, αλλά αυτό δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσής του.

Τροποποιούνται τα σημεία 2, 3, 5 και 7.2 των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 6 και 7.1 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΟΡΙΑ

Περιγραφή

Το ανώτατο όριο περιεκτικότητας σε θείο των λευκών οίνων αυξάνεται από 160 mg/l σε 200 mg/l.

Η ελάχιστη ολική οξύτητα των ερυθρών οίνων μειώνεται από 4,5 g/l σε 4 g/l.

Επικαιροποιείται η παραπομπή στη νομοθεσία που περιγράφει τους «ξηρούς» οίνους, τον μοναδικό τύπο που καλύπτεται από την ΠΟΠ. Επίσης, για λόγους σαφήνειας, προστίθεται πρόταση η οποία αναφέρει ότι για τις αναλυτικές παραμέτρους που δεν αναφέρονται στις προδιαγραφές προϊόντος, ισχύουν τα όρια που καθορίζονται στη γενική νομοθεσία.

Τροποποιούνται το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΠΑΛΟΙΦΗ ΤΟΥ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΥ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Περιγραφή

Απαλείφεται η διάκριση μεταξύ «προτιμώμενων» και «επιτρεπόμενων» ποικιλιών. Συνακόλουθα απαλείφεται επίσης η απαίτηση σύμφωνα με την οποία τουλάχιστον το 60 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου πρέπει να ανήκουν στις προτιμώμενες ποικιλίες. Η σχετική διατύπωση, η οποία περιλαμβανόταν στον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή, απαλείφεται. Αυτό δεν ενέχει σε καμία περίπτωση κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού.

Τροποποιούνται τα σημεία 3, 6 και 7.1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7.1 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΠΑΛΟΙΦΗ ΑΛΛΩΝ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΩΝ

Περιγραφή

Απαλείφονται τα ακόλουθα:

— Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου δρυός κατά την παραγωγή και την επακόλουθη επεξεργασία, συμπεριλαμβανομένης της αποθήκευσης, οίνων που προστατεύονται από την ονομασία.

— Τα γλεύκη ή οι οίνοι μιας δεδομένης εσοδείας μπορούν να αναμειγνύονται με γλεύκη ή οίνους προγενέστερης εσοδείας μέχρι ποσοστού 15 % για τη διόρθωση των χαρακτηριστικών τους. Η ανάμειξη με δύο προηγούμενες εσοδείες μπορεί κατ' εξαίρεση να επιτρέπεται έως το ίδιο όριο του 15 %, εφόσον υπάρχει σχετική έκθεση για την ποιότητα του προϊόντος.

Τροποποιούνται το σημείο 3 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7.1 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΕΠΕΚΤΑΣΗ ΤΗΣ ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Περιγραφή

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή επεκτείνεται, χωρίς αυτό να επηρεάζει τον δεσμό, ώστε να συμπεριληφθούν ορισμένα δημοτικά διαμερίσματα που συνορεύουν με την τρέχουσα περιοχή. Συγκεκριμένα, επεκτείνεται σε διάφορα δημοτικά διαμερίσματα των δήμων Monterrei, Cualedro και Laza. Επίσης, ορισμένα δημοτικά διαμερίσματα του δήμου Ríos που περιλαμβάνονταν μόνο εν μέρει περιλαμβάνονται πλέον στο σύνολό τους. Αυτή η σχετικά μικρή προστιθέμενη περιοχή παρουσιάζει κλιματικά και εδαφολογικά χαρακτηριστικά παρόμοια με εκείνα της παρούσας οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Τροποποιούνται το σημείο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Περιγραφή

Απαλείφεται η διαφορά απόδοσης μεταξύ των προτιμώμενων και των επιτρεπόμενων ποικιλιών, καθώς η διάκριση αυτή δεν ισχύει πλέον, και τροποποιούνται τα όρια απόδοσης ανά εκτάριο ανάλογα με το χρώμα των σταφυλιών.

Τροποποιούνται το σημείο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7.2 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΑΓΗ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Περιγραφή

Απαλείφεται η διάκριση μεταξύ «προτιμώμενων» και «επιτρεπόμενων» ποικιλιών.

Διευκρινίζεται ότι το Araúxa είναι η τοπική ονομασία του Tempranillo· ως εκ τούτου, αναφέρεται ως συνώνυμο, παρότι δεν είναι επίσημα αναγνωρισμένο.

Τροποποιείται το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος· το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Περιγραφή

Απαλείφεται η διατύπωση που ανέφερε ότι τα όρια παραγωγής σταφυλιών ανά εκτάριο μπορούσαν να τροποποιηθούν κατά τη διάρκεια ορισμένων ετών.

Τροποποιείται το σημείο 8 των προδιαγραφών προϊόντος· το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΕΣ ΒΕΛΤΙΩΣΕΙΣ

Περιγραφή

Επικαιροποιούνται οι παραπομπές στη νομοθεσία, η χρησιμοποιούμενη ορολογία και τα στοιχεία επικοινωνίας του εξουσιοδοτημένου οργανισμού ελέγχου.

Τροποποιούνται τα σημεία 8 και 9 των προδιαγραφών προϊόντος· το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Monterrei»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A1114-AM03 — 12.9.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Monterrei»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

6. **Περιγραφή του οίνου ή των οίνων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκός οίνος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Διαυγής και λαμπερή. Χρώμα από ανοιχτό κίτρινο έως χρυσαφί.

Άρωμα

Φρουτώδη αρώματα φρούτων οπωρώνα ή τροπικών φρούτων.

Γεύση

Φρουτώδεις γεύσεις φρούτων οπωρώνα ή τροπικών φρούτων. Καλή ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας. Μέτρια προς μεγάλη διάρκεια.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

-

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	-
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	12,5
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	200

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

-

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθρός οίνος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Διαυγής και λαμπερή, με χρώμα μέτριας έως υψηλής έντασης. Χρώμα που κυμαίνεται από το ιώδες κόκκινο έως το καφεκόκκινο.

Άρωμα

Φρουτώδη αρώματα κόκκινων φρούτων ή μαύρων φρούτων.

Γεύση

Φρουτώδεις γεύσεις κόκκινων φρούτων ή μαύρων φρούτων. Καλή ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας. Μέτρια προς μεγάλη διάρκεια.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

-

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	-
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	13,33
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

-

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθρωπός οίνος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Διαυγής και λαμπερή, με χρώμα χαμηλής έως μέτριας έντασης. Χρώμα απαλό ρόδινο έως κόκκινο του κερασιού.

Άρωμα

Φρουτώδη αρώματα κόκκινων φρούτων ή μαύρων φρούτων.

Γεύση

Φρουτώδεις γεύσεις κόκκινων φρούτων ή μαύρων φρούτων. Καλή ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας. Μέτρια προς μεγάλη διάρκεια.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

-

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	-
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	13,33
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	200

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

-

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκοί οίνοι Barrica, Crianza, Reserva και Gran Reserva

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Διαυγής και λαμπερή. Χρώμα από ανοιχτό κίτρινο έως χρυσαφί.

Άρωμα

Φρουτώδη αρώματα φρούτων οπωρώνα ή τροπικών φρούτων. Πρέπει επίσης να υπάρχουν αρώματα μπαχαρικών ή καβουρδισμένου.

Γεύση

Φρουτώδεις γεύσεις φρούτων οπωρώνα ή τροπικών φρούτων. Πρέπει επίσης να υπάρχουν γεύσεις μπαχαρικών ή καβουρδισμένου. Καλή ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας. Μέτρια προς μεγάλη διάρκεια.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

-

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	-
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	200

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

-

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθροί οίνοι Barrica, Crianza, Reserva και Gran Reserva

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Διαυγής και λαμπερή, με χρώμα μέτριας έως υψηλής έντασης. Χρώμα που κυμαίνεται από το ιώδες κόκκινο έως το καφεκόκκινο.

Άρωμα

Φρουτώδη αρώματα κόκκινων φρούτων ή μαύρων φρούτων. Πρέπει επίσης να υπάρχουν αρώματα μπαχαρικών ή καβουρδισμένου.

Γεύση

Φρουτώδεις γεύσεις κόκκινων φρούτων ή μαύρων φρούτων. Πρέπει επίσης να υπάρχουν γεύσεις μπαχαρικών ή καβουρδισμένου. Καλή ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας. Μέτρια προς μεγάλη διάρκεια.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

-

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	-
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

-

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

-

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Τουλάχιστον το 85 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ερυθρωπών οίνων πρέπει να είναι ερυθρής ποικιλίας. Εάν χρησιμοποιούνται επίσης λευκές ποικιλίες αμπέλου, τα σταφύλια πρέπει να αναμειγνύονται μετά την παράδοση ή τη ζύγιση.

Η απόδοση έκθλιψης δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 74 l οίνου ανά 100 kg σταφυλιών.

Δεν επιτρέπεται η χρήση συνεχών πιεστηρίων. Απαγορεύεται η χρήση φυγοκεντρικών μηχανών υψηλής ταχύτητας έκθλιψης. Δεν επιτρέπονται οι πρακτικές της προθέρμανσης των σταφυλιών ή της θέρμανσης των γλευκών ή των οίνων παρουσία των στεμφύλων.

Οινοποιητική πρακτική

-

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Περιγραφή

Η πυκνότητα φύτευσης πρέπει υποχρεωτικά να είναι από 3 000 έως 5 000 πρέμνα ανά εκτάριο.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκές ποικιλίες αμπέλου

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	13 200
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκές ποικιλίες αμπέλου

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	97,68
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	84,36 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ερυθρές ποικιλίες αμπέλου

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	10 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ερυθρές ποικιλίες αμπέλου

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	74
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	84,36 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— ALBARIÑO

— BLANCA DE MONTERREI

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— DOÑA BLANCA / DONA BRANCA

— GODELLO

— LOUREIRA

— MENCÍA

— MERENZAO

— SOUSÓN

— TEMPRANILLO

— TREIXADURA

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Η οριοθετημένη περιοχή χωρίζεται σε δύο υποπεριοχές:

— Υποπεριοχή της κοιλάδας του Monterrei: τα δημοτικά διαμερίσματα Castrelo do Val, Pepín και Nocedo do Val του δήμου Castrelo do Val· τα δημοτικά διαμερίσματα Albarellos, Infesta, Monterrei και Vilaza του δήμου Monterrei· τα δημοτικά διαμερίσματα Oímbra, Rabal και San Cibrao του δήμου Oímbra και τα δημοτικά διαμερίσματα Abedes, Cabreiroá, Feces de Abaixo, Feces de Cima, Mandín, Mourazos, Pazos, Queizás, A Rasela, Tamagos, Tamaguelos, Tintores, Verín και Vilamaior do Val του δήμου Verín.

— Υποπεριοχή Ladera de Monterrei: ο δήμος Vilardevós, τα δημοτικά διαμερίσματα Gondulfes και Servoi του δήμου Castrelo do Val· τα δημοτικά διαμερίσματα As Chas, Bousés, Videferre και A Granxa του δήμου Oímbra· τα δημοτικά διαμερίσματα Estevesiños, Flariz, A Madalena, Medeiros, Rebordondo, San Cristovo και Vences του δήμου Monterrei· το δημοτικό διαμέρισμα Queirugás του δήμου Verín· τα δημοτικά διαμερίσματα Castrelo de Abaixo, Castrelo de Cima, Fumaces e A Trepa, Progo και Riós του δήμου Riós, τα δημοτικά διαμερίσματα San Millao, Montes, Rebordondo και A Xironda του δήμου Cualedro και τα δημοτικά διαμερίσματα Matamá y Retorta του δήμου de Laza.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Το κλίμα, το οποίο χαρακτηρίζεται από χαμηλές βροχοπτώσεις και υψηλές θερμοκρασίες το καλοκαίρι και έντονες διακυμάνσεις θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης, είναι ιδανικό για την καλλιέργεια των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών αμπέλου, οι οποίες είναι κατά βάση γηγενείς ποικιλίες που έχουν επιλεγεί στο πέρασμα του χρόνου. Επιπλέον, η επιλογή των καλύτερων αμπελοτεμαχίων και η χρήση καλλιεργητικών τεχνικών προσαρμοσμένων στις ποικιλίες και στην περιοχή, ιδίως δε τα συστήματα διαμόρφωσης και κλαδέματος που αποσκοπούν στην αξιοποίηση του αμπελοοινικού δυναμικού, έχουν αντίκτυπο στα χαρακτηριστικά των οίνων, οι οποίοι παρουσιάζουν ανθικά και φρουτώδη αρώματα και ισορροπημένη γεύση.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Εμφιάλωση εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Οι οίνοι πρέπει να εμφιαλώνονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Η μεταφορά και η εμφιάλωση των οίνων εκτός της περιοχής παραγωγής θα έθεταν σε κίνδυνο την ποιότητα του οίνου, καθώς αυτός μπορεί να εκτεθεί σε φαινόμενα οξειδοαναγωγής, σε διακυμάνσεις θερμοκρασίας και σε άλλα φαινόμενα, των οποίων η σοβαρότητα αυξάνεται ανάλογα με τη διανυόμενη απόσταση. Η εμφιάλωση στον τόπο προέλευσης καθιστά δυνατή τη διατήρηση των χαρακτηριστικών και της ποιότητας του προϊόντος. Αυτό, σε συνδυασμό με την πείρα και την εις βάθος γνώση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των οίνων που έχουν αποκτήσει με την πάροδο των ετών τα οινοποιεία της ονομασίας προέλευσης Monterrei καθιστά αναγκαία την εμφιάλωση των οίνων στην περιοχή προέλευσης, ώστε να διατηρούνται με τον τρόπο αυτόν όλα τα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Είδος περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η ονομασία αναγράφεται στις ετικέτες με χαρακτήρες ύψους τουλάχιστον 4 mm.

Πρέπει επίσης να αναγράφεται η σχετική εμπορική ονομασία.

Όλες οι συσκευασίες που προορίζονται για κατανάλωση πρέπει να φέρουν αριθμημένη σφραγίδα ή συμπληρωματική ετικέτα την οποία προμηθεύει το ρυθμιστικό συμβούλιο. Η ετικέτα αυτή φέρει το λογότυπο της ονομασίας προέλευσης.

Η επισήμανση των οίνων που φέρουν τη συγκεκριμένη ονομασία προέλευσης μπορεί να περιλαμβάνει την ένδειξη «barrica» (παλαίωση σε βαρέλι), υπό τον όρο ότι πληρούν τις σχετικές απαιτήσεις της ισχύουσας εθνικής νομοθεσίας.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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