C/2025/6565

8.12.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/6565)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Monterrei“

ELi viitenumber: PDO-ES-A1114-AM03 – 12.9.2025

1. **Toote nimetus**

„Monterrei“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KGT

☑ KPN

☐ GT

3. **Valdkond**

☐ põllumajandustooted

☑ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimetus

Põllumajandus-, kalandus- ja toiduaineteministeerium, toiduainete eest vastutav peadirektoraat, toidukvaliteedi kontrolli ja põllumajandusliku toidutööstuse laborite osakond.

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Pädev asutus leiab, et kõik kaitstud päritolunimetuse „Monterrei“ tootespetsifikaadi muutmise käigus tehtud muudatused kujutavad endast tootespetsifikaadi standardmuudatusi ning neid ei saa käsitada liidu muudatustena, kuna need ei kuulu geograafiliste tähistega seotud muudatuste alla, millele on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3, st nendega ei kaasne muudatust nimetuses või selle kasutuses või geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias; ohtu, et kaotatakse seos geograafilise piirkonnaga; ega lisapiiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

ROOSADE VEINIDE LISAMINE

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kirjeldus

Kategooriasse 1, mis on ainus kõnealuse kaitstud päritolunimetusega hõlmatud kategooria, on lisatud roosad veinid. Seetõttu on esitatud nende analüütiline ja organoleptiline kirjeldus ning on kehtestatud tootmisnõuded (vähemalt 85 % ulatuses punaseid sorte, muud värvi viinamarjadega segamine pärast tarnimist või kaalumist) ja saagikus. Viide roosadele veinidele on lisatud seost käsitlevasse punkti, kuid see ei too kaasa seose kaotamise ohtu.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkte 2, 3, 5 ja 7.2 ning muudetakse koonddokumendi punkte 6 ja 7.1.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

ANALÜÜTILISTE PIIRNORMIDE MUUDATUSED

Kirjeldus

Valgete veinide maksimaalse vääveldioksiidi sisalduse piirnormi on tõstetud 160 milligrammilt 200 milligrammile liitri kohta.

Punaste veinide minimaalse üldhappesuse piirnormi on vähendatud 4,5 grammilt neljale grammile liitri kohta.

Ajakohastatud on viidet õigusaktile, milles kirjeldatakse kuivi veine, mis on ainsad kaitstud päritolunimetusega hõlmatud veinid. Selguse huvides on lisatud lause, et muude tootespetsifikaadis nimetamata analüütiliste näitajate piirnormide suhtes kohaldatakse üldiste õigusaktide sätteid.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 2 ja muudetakse koonddokumendi punkti 6.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

KASUTATAVATE SORTIDE PIIRANGU VÄLJAJÄTMINE

Kirjeldus

Välja on jäetud eelistatavate ja heakskiidetud sortide eristus. Seetõttu on välja jäetud ka piirang, mille kohaselt peavad veinid olema vähemalt 60 % ulatuses valmistatud eelistatavatest sortidest. Need kaks aspekti, mida kirjeldati seost käsitlevas punktis, jäeti seega nimetatud punktist välja, kuid see ei too kaasa seose kaotamise ohtu.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkte 3, 6 ja 7.1 ning muudetakse koonddokumendi punkti 7.1.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

MUUDE PIIRANGUTE VÄLJAJÄTMINE

Kirjeldus

Välja on jäetud järgmine tekst:

— „– Tammepuutükke ei tohi kasutada kaitstud nimetusega veini valmistamise ajal ega edasistes protsessides, sealhulgas ladustamisel.

— Teatava saagiaasta viinamarjavirde või veinide omaduste parandamiseks on lubatud neid kuni 15 % ulatuses segada eelmise saagiaasta saagisega. Erandkorras võib mõnel aastal lubada kuni 15 % ulatuses segamist kahe eelneva saagiaasta saagisega, kui on olemas tootekvaliteedi aruanne.“

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 3 ja muudetakse koonddokumendi punkti 7.1.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

MÄÄRATLETUD PIIRKONNA LAIENDAMINE

Kirjeldus

Määratletud geograafilist piirkonda on laiendatud, võttes arvesse kaitstud päritolunimetuse seost teatavate praegu määratletud alaga külgnevate osavaldadega. Täpsemalt on ala laiendatud mitmele Monterrei, Cualedro ja Laza omavalitsusüksuse osavallale. Lisaks on nüüd täielikult hõlmatud mõned Ríose omavalitsusüksuse osavallad, mis seni olid vaid osaliselt hõlmatud. Nende suhteliselt väikeste lisatud piirkondade kliima- ja mullastikutingimused on sarnased praegu määratletud piirkonna omadega.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 4 ja muudetakse koonddokumendi punkti 9.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

MUUDATUSED SAAGIKUSES

Kirjeldus

Eelistatavate ja heakskiidetud sortide eristuse kaotamise tõttu on välja jäetud ka nende saagikuse eristus ning muudetud on saagikuse piirnorme hektari kohta vastavalt viinamarjade värvusele.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 5 ja muudetakse koonddokumendi punkti 7.2.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

SORTIDE MUUDATUSED

Kirjeldus

Välja on jäetud eelistatavate ja heakskiidetud sortide eristus.

Lisatud on selgitus, et „Araúxa“, mis on juba kasutusel „Tempranillo“ sünonüümina, on sordi kohalik nimi, kuigi tegemist on ametlikult tunnustamata sünonüümiga.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 6, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

MUUD NÕUDED

Kirjeldus

Välja on jäetud lause, et teatavatel saagiaastatel võib viinamarjatoodangu piiranguid hektari kohta muuta.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 8, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

SÕNASTUSE PARANDAMINE

Kirjeldus

On kasutatud võimalust ajakohastada õigusaktide viiteid, terminoloogiat ja volitatud kontrolliasutuse kontaktandmeid.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkte 8 ja 9, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja kaitstud geograafilised tähised

„Monterrei“

ELi viitenumber: PDO-ES-A1114-AM03 – 12.9.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Monterrei“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

6. **Veini või veinide kirjeldus**

Viinamarjasaadus

Valge vein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Selge ja läikiv. Värvus: kahvatukollasest kuldseni.

Lõhn

Viljapuuaia või troopiliste puuviljade kategooriasse kuuluvate puuviljade nüansid.

Maitse

Viljapuuaia või troopiliste puuviljade kategooriasse kuuluvate puuviljade aroomid. Tasakaalustatud alkoholi ja happesuse suhe. Keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	„maxAlcoholStrength“
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	4,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	12,5
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Käesolevas punktis esitamata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piiridele.

Viinamarjasaadus

Punane vein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Selge ja läikiv, keskmise intensiivsusega kuni väga intensiivse värvusega. Värvus: lillakaspunasest kuni kastanpunaseni.

Lõhn

Punaste või mustade puuviljade kategooriasse kuuluvate puuviljade nüanssidega.

Maitse

Punaste või mustade puuviljade kategooriasse kuuluvate puuviljade aroomidega. Tasakaalustatud alkoholi ja happesuse suhe. Keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	„maxAlcoholStrength“
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	4
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Käesolevas punktis esitamata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piiridele.

Viinamarjasaadus

Roosa vein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Selge ja läikiv, väikse kuni keskmise intensiivsusega värvusega, mis ulatub kahvaturoosast kirsipunaseni.

Lõhn

Punaste või mustade puuviljade kategooriasse kuuluvate puuviljade nüanssidega.

Maitse

Punaste või mustade puuviljade kategooriasse kuuluvate puuviljade aroomidega. Tasakaalustatud alkoholi ja happesuse suhe. Keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	„maxAlcoholStrength“
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	4
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Käesolevas punktis esitamata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piiridele.

Viinamarjasaadus

Valged veinid Barrica, Crianza, Reserva ja Gran Reserva

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Selge ja läikiv. Värvus: kahvatukollasest kuldseni.

Lõhn

viljapuuaia või troopiliste puuviljade kategooriasse kuuluvate puuviljade nüansid ning lisaks peavad veinidel olema kategooriasse „vürtsikas“ või „röstitud“ kuuluvad nüansid.

Maitse

Viljapuuaia või troopiliste puuviljade kategooriasse kuuluvate puuviljade aroomid ning lisaks peavad veinidel olema kategooriasse „vürtsikas“ või „röstitud“ kuuluvad aroomid. Tasakaalustatud alkoholi ja happesuse suhe. Keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	„maxAlcoholStrength“
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	4,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Käesolevas punktis esitamata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piiridele.

Viinamarjasaadus

Punased veinid Barrica, Crianza, Reserva ja Gran Reserva

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Selge ja läikiv, keskmise intensiivsusega kuni väga intensiivse värvusega. Värvus: lillakaspunasest kuni kastanpunaseni.

Lõhn

Punaste või mustade puuviljade kategooriasse kuuluvate puuviljade nüansid ning lisaks peavad veinidel olema kategooriasse „vürtsikas“ või „röstitud“ kuuluvad nüansid.

Maitse

Punaste või mustade puuviljade kategooriasse kuuluvate puuviljade aroomid ning lisaks peavad veinidel olema kategooriasse „vürtsikas“ või „röstitud“ kuuluvad aroomid. Tasakaalustatud alkoholi ja happesuse suhe. Keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	„maxAlcoholStrength“
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	4
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Käesolevas punktis esitamata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piiridele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

Veinivalmistustava

„title“

Veinivalmistustava liik

Konkreetne veinivalmistustava

Kirjeldus

Roosade veinide valmistamisel tuleb vähemalt 85 % ulatuses kasutada punaseid viinamarjasorte. Kui kasutatakse ka valgeid sorte, tuleb sordid segada pärast tarnimist või kaalumist.

Ekstraheerimisest saadav kogus ei tohi ületada 74 liitrit veini 100 kg viinamarjade kohta.

Pidevpressi kasutamine ei ole lubatud. Keelatud on kiirtsentrifugaalpurustite kasutamine. Toimingud, mis hõlmavad viinamarjade eelsoojendamist või virde ja veini soojendamist koos pressimisjääkidega, ei ole lubatud.

Veinivalmistustava

„title“

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistamise kohta kehtestatud piirang

Kirjeldus

Istutamistihedus peab olema vähemalt 3 000 viinapuud hektari kohta, kuid mitte rohkem kui 5 000 viinapuud hektari kohta.

7.2. *Maksimaalne saagikus*

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

Valged viinamarjasordid

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	13 200
Maksimaalse saagikuse ühik	viinamarja kilogrammid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

Valged viinamarjasordid

Maksimaalne saagis

Maksimaalne saagis	97,68
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

Punased viinamarjasordid

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	10 000
Maksimaalse saagikuse ühik	viinamarja kilogrammid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

Punased viinamarjasordid

Maksimaalne saagis

Maksimaalne saagis	74
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrid hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— ALBARIÑO

— BLANCA DE MONTERREI

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— DOÑA BLANCA - DONA BRANCA

— GODELLO

— LOUREIRA

— MENCÍA

— MERENZAO

— SOUSÓN

— TEMPRANILLO

— TREIXADURA

9. **Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Määratletud ala on jagatud kaheks allpiirkonnaks:

— Valle de Monterrei allpiirkond: Castrelo do Vali omavalitsusüksuses Castrelo do Vali, Pepíni ja Nocedo do Vali osavald; Monterrei omavalitsusüksuses Albarellose, Infesta, Monterrei ja Vilaza osavald; Oímbra omavalitsusüksuses Oímbra, Rabali ja San Cibrao osavald ning Veríni omavalitsusüksuses järgmised osavallad: Abedes, Cabreiroá, Feces de Abaixo, Feces de Cima, Mandín, Mourazos, Pazos, Queizás, A Rasela, Tamagos, Tamaguelos, Tintores, Verín ja Vilamaior do Val.

— Ladera de Monterrei allpiirkond: Vilardevósi omavalitsusüksus, Castrelo do Vali omavalitsusüksuses Gondulfese ja Servoi osavald; Oímbra omavalitsusüksuses järgmised osavallad: As Chas, Bousés, Videferre ja A Granxa; Monterrei omavalitsusüksuses järgmised osavallad: Estevesiños, Flariz, A Madalena, Medeiros, Rebordondo, San Cristovo ja Vences; Veríni omavalitsusüksuses Queirugási osavald; Riósi omavalitsusüksuses järgmised osavallad: Castrelo de Abaixo, Castrelo de Cima, Fumaces e A trepa, Progo ja Riós; Cualedro omavalitsusüksuses järgmised osavallad: San Millao, Montes, Rebordondo ja A Xironda; Laza omavalitsusüksuses Matamá ja Retorta osavald.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Viinamarjasaaduse kategooria

1. Vein

Seose kokkuvõte

Kliima, mida iseloomustavad suvel väike sademete hulk ja kõrged temperatuurid ning laagerdumise ajal päevase ja öise temperatuuri vahelised suured kõikumised, on optimaalne selliste kasutatavate viinamarjasortide kasvatamiseks, mis on enamasti aastate jooksul välja valitud kohalikud viinamarjasordid. Parima maatüki valik ning sordile ja piirkonnale kohandatud kasvatusmeetodite kasutamine, eelkõige kasutatavad kujundamis- ja lõikamismeetodid, et tagada veinitootmispotentsiaali nõuetekohane jälgimine, mõjutavad samuti veinide omadusi seoses nende lille- ja puuviljalõhna ning tasakaalustatud maitsega.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Nõude/erandi pealkiri

PAKENDAMINE

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Täiendava nõude / erandi liik

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Nõude/erandi kirjeldus

Pakendamine peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas. Veini transport ja pakendamine väljaspool tootmispiirkonda võib kahjustada veini kvaliteeti, kuna seda võivad muu hulgas ohustada redoksreaktsioon ja temperatuuri kõikumine. Mida suurem on läbitav vahemaa, seda suuremad on riskid. Päritolupiirkonnas villimine võimaldab säilitada toote eripära ja omadused. See asjaolu ning päritolunimetusega veinide „Monterrei“ tootjate aastate jooksul omandatud kogemused ja põhjalikud teadmised veinide eriliste omaduste kohta tingivad vajaduse pakendada veine päritolupiirkonnas, tänu millele säilivad kõik nende füüsikalis-keemilised ja organoleptilised omadused.

Nõude/erandi pealkiri

MÄRGISTAMINE

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Täiendava nõude / erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

Nimetus peab olema etiketil esitatud vähemalt 4 mm kõrguses kirjas.

Kohustuslik on märkida asjaomane kaubamärk.

Kõikide tarbimiseks ettenähtud toodete pakendil peab olema nummerdatud pitser või lisaetikett, mille annab reguleeriv asutus. Sellel lisaetiketil peab olema päritolunimetuse logo.

Kõnealuse päritolunimetusega veinide etikettidel võib kasutada terminit „barrica“, kui need veinid vastavad kehtivatele siseriiklikele õigusaktidele.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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