C/2025/6565

8.12.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/6565)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Monterrei”

EU-viitenumero: PDO-ES-A1114-AM03 – 12.9.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Monterrei”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SMM

☑ SAN

☐ MM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön elintarvikkeiden laadunvalvonnasta ja elintarvikelaboratorioista vastaava osasto

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Toimivaltainen viranomainen katsoo, että tämä suojatun alkuperänimityksen ”Monterrei” tuote-eritelmän muutos on vakiomuutos. Sitä ei voida pitää unionin muutoksena, koska se ei vastaa mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun asetuksen (EY) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista tilanteista. Se ei varsinkaan sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa, uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eikä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

ROSEEVIINIEN LISÄÄMINEN

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kuvaus

Roseeviinit on lisätty luokkaan 1, joka on ainoa tämän SAN-merkinnän kattama luokka. Tästä syystä niiden analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet on kuvailtu, niille on asetettu tietyt tuotantovaatimukset (vähintään 85 prosenttia rypäleistä on oltava punaista lajiketta; eriväristen rypäleiden sekoittamisen on tapahduttava toimituksen tai punnitsemisen jälkeen) ja niiden tuotos on vahvistettu. Tuotteen ja maantieteellisen alueen väliseen yhteyteen on lisätty viittaus roseeviiniin, mutta se ei uhkaa poistaa yhteyttä

Tuote-eritelmän 2, 3, 5 ja 7.2 kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 6 ja 7.1 kohtaa on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

ANALYYTTISTEN RAJA-ARVOJEN MUUTOKSET

Kuvaus

Valkoviinien enimmäisrikkidioksidipitoisuus on nostettu 160 milligrammasta 200 milligrammaan litrassa

Punaviinien vähimmäishappopitoisuus on alennettu 4,5 grammasta 4 grammaan litrassa.

Viittaus lainsäädäntöön, jossa viinien kuvaillaan olevan ”kuivia”, joka on ainoa SAN-nimityksen kattama viinityyppi, on saatettu ajan tasalle. Lisäksi on selkeyden vuoksi lisätty virke, jossa todetaan, että analyyttisiin parametreihin, joita ei mainita tuote-eritelmässä, sovelletaan yleisessä lainsäädännössä vahvistettuja raja-arvoja.

Tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

KÄYTETTYJÄ LAJIKKEITA KOSKEVAN RAJOITUKSEN POISTAMINEN

Kuvaus

Poistetaan ”suosituimpien” ja ”hyväksyttyjen” lajikkeiden välinen erottelu. Näin poistetaan myös vaatimus, jonka mukaan vähintään 60 prosenttia viinin valmistukseen käytetyistä rypäleistä on oltava suosituimpia lajikkeita. Tätä koskeva sanamuoto, joka sisältyi yhteyteen maantieteelliseen alueeseen, on poistettu. Tämä ei millään tavoin uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

Tuote-eritelmän 3, 6 ja 7.1 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7.1 kohtaa on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

MUIDEN RAJOITUSTEN POISTAMINEN

Kuvaus

Seuraavat rajoitukset on poistettu

— Tammilastujen käyttö alkuperänimityksellä suojattujen viinien tuotannossa ja myöhemmässä jalostuksessa, varastointi mukaan luettuna, on kielletty.

— Tietyn sadon rypäleiden puristemehua tai viiniä voidaan sekoittaa aikaisemman sadon puristemehuun tai viiniin enintään 15 prosenttia aikaisemman sadon tuotteiden ominaisuuksien korjaamiseksi. Kahden aiemman sadon puristemehun tai viinin sekoittaminen voidaan poikkeuksellisesti sallia samaan 15 prosentin rajaan asti edellyttäen, että laaditaan tuotteen laatua koskeva raportti.

Tuote-eritelmän 3 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7.1 kohtaa on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

RAJATUN ALUEEN LAAJENTAMINEN

Kuvaus

Rajattua maantieteellistä aluetta on laajennettu kattamaan tietyt nykyiseen alueeseen rajoittuvat piirit, tämän vaikuttamatta yhteyteen maantieteelliseen alueeseen. Aluetta on laajennettu siten, että se kattaa useita Monterrein, Cualedron ja Lazan kuntien piirejä. Lisäksi jotkin Ríosin kunnan piirit, jotka aiemmin sisältyivät rajattuun maantieteelliseen alueeseen vain osittain, sisältyvät siihen nyt kokonaan. Tämän suhteellisen pienen lisätyn alueen ilmaston ja maaperän ominaisuudet ovat samanlaiset kuin nykyisellä rajatulla maantieteellisellä alueella

Tuote-eritelmän 4 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

TUOTOSTEN MUUTOKSET

Kuvaus

Suosituimpien ja hyväksyttyjen lajikkeiden tuotosten välinen ero on poistettu, koska tällaisia lajikkeita ei enää eroteta toisistaan, ja hehtaarikohtaisiin tuotosrajoihin on tehty muutoksia rypäleiden värin mukaan

Tuote-eritelmän 5 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7.2 kohtaa on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

RYPÄLELAJIKKEISIIN LIITTYVÄ MUUTOS

Kuvaus

”Suosituimpien” ja ”hyväksyttyjen” lajikkeiden välinen erottelu on poistettu

On täsmennetty, että Araúxa on Tempranillon paikallinen nimi; sen vuoksi se mainitaan synonyymina, vaikka sitä ei ole virallisesti tunnustettu.

Tuote-eritelmän 6 kohtaa on muutettu. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

MUUT VAATIMUKSET

Kuvaus

Sanamuoto, jonka mukaan rypäleiden hehtaarikohtaisia enimmäistuotantomääriä voidaan muuttaa tiettyinä vuosina, on poistettu.

Tuote-eritelmän 8 kohtaa on muutettu. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

TEKSTIN MUOTOILUUN LIITTYVÄT PARANNUKSET

Kuvaus

Viittaukset lainsäädäntöön, käytetty terminologia ja valtuutetun valvontaelimen yhteystiedot on päivitetty.

Tuote-eritelmän 8 ja 9 kohtaa on muutettu. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Monterrei”

EU-viitenumero: PDO-ES-A1114-AM03 – 12.9.2025

1. **Nimi/nimet**

Monterrei

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Valkoviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö Kirkas ja kuulas. Väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen.

Aromi Hedelmäisiä hedelmätarhahedelmien tai trooppisten hedelmien aromeja.

Maku Hedelmäisiä hedelmätarhahedelmien tai trooppisten hedelmien makuja. Hyvä alkoholin ja hapokkuuden välinen tasapaino. Jälkimaku keskipitkästä pitkään.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	12,5
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	200

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Punaviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Heleä ja kirkas, keskivoimakas tai voimakas väri, joka vaihtelee violetinpunaisesta ruskeanpunaiseen.

Aromi

Hedelmäisiä punaisten tai mustien marjojen aromeja.

Maku

Hedelmäisiä punaisten tai mustien marjojen makuja. Hyvä alkoholin ja hapokkuuden välinen tasapaino. Jälkimaku keskipitkästä pitkään.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	150

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Roseeviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Heleä ja kirkas, kevyt tai keskivoimakas väri, joka vaihtelee vaaleanpunaisesta kirsikanpunaiseen.

Aromi

Hedelmäisiä punaisten tai mustien marjojen aromeja.

Maku

Hedelmäisiä punaisten tai mustien marjojen makuja. Hyvä alkoholin ja hapokkuuden välinen tasapaino. Jälkimaku keskipitkästä pitkään.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	200

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Barrica-, Crianza-, Reserva- ja Gran Reserva -valkoviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kirkas ja kuulas. Väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen.

Aromi

Hedelmäisiä hedelmätarhahedelmien tai trooppisten hedelmien aromeja. Viineissä on oltava myös mausteisia tai paahteisia aromeja.

Maku

Hedelmäisiä hedelmätarhahedelmien tai trooppisten hedelmien makuja. Viineissä on oltava myös mausteisia tai paahteisia makuja. Hyvä alkoholin ja hapokkuuden välinen tasapaino. Jälkimaku keskipitkästä pitkään.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11,5
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	200

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Barrica-, Crianza-, Reserva- ja Gran Reserva -punaviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Heleä ja kirkas, keskivoimakas tai voimakas väri, joka vaihtelee violetinpunaisesta ruskeanpunaiseen.

Aromi

Hedelmäisiä punaisten tai mustien marjojen aromeja. Viineissä on oltava myös mausteisia tai paahteisia aromeja.

Maku

Hedelmäisiä punaisten tai mustien marjojen makuja. Viineissä on oltava myös mausteisia tai paahteisia makuja. Hyvä alkoholin ja hapokkuuden välinen tasapaino. Jälkimaku keskipitkästä pitkään.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	12
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	150

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

-

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Vähintään 85 prosenttia roseeviinien valmistukseen käytettävistä rypäleistä on oltava punaista lajiketta. Jos käytetään myös valkoisia rypälelajikkeita, rypäleet on sekoitettava toimituksen tai punnitsemisen jälkeen.

Rypäleen puristemehun tuotos saa olla enintään 74 litraa viiniä 100 kilogrammasta rypäleitä.

Jatkuvien puristimien käyttö ei ole sallittua. Suuritehoisten linkomurskaimien käyttö on kiellettyä. Menetelmät, joissa rypäleitä esilämmitetään tai rypälemehua tai viiniä lämmitetään puristejäännöksen kanssa, eivät ole sallittuja.

Viininvalmistusmenetelmä

-

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viinien valmistusta koskeva rajoitus

Kuvaus

Istutustiheyden on oltava vähintään 3 000 viiniköynnöstä hehtaaria kohti ja enintään 5 000 viiniköynnöstä hehtaaria kohti.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokat / lajikkeet / tyypit

Valkoiset rypälelajikkeet:

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos	13 200
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

Kaikki viinit / luokat / lajikkeet / tyypit

Valkoiset rypälelajikkeet:

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos	97,68
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokat / lajikkeet / tyypit

Punaiset rypälelajikkeet:

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos	10 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

Kaikki viinit/luokat/lajikkeet/tyypit

Punaiset rypälelajikkeet:

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos	74
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— ALBARIÑO

— BLANCA DE MONTERREI

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— DOÑA BLANCA/DONA BRANCA

— GODELLO

— LOUREIRA

— MENCÍA

— MERENZAO

— SOUSÓN

— TEMPRANILLO

— TREIXADURA

9. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Rajattu alue on jaettu kahteen osaan:

— Monterrein laakson osa-alue: Castrelo do Valin, Pepínin ja Nocedo do Valin piirit Castrelo do Valin kunnassa; Albarellosin, Infestan, Monterrein ja Vilazan piirit Monterrein kunnassa; Oímbran, Rabalin ja San Cibraon piirit Oímbran kunnassa sekä Abedesin, Cabreiroán, Feces de Abaixon, Feces de Ciman, Mandínin, Mourazosin, Pazosin, Queizásin, A Raselan, Tamagosin, Tamaguelosin, Tintoresin, Verínin ja Vilamaior do Valin piirit Verínin kunnassa.

— Ladera de Monterrein osa-alue: Vilardevósin kunta, Gondulfesin ja Servoin piirit Castrelo do Valin kunnassa; As Chasin, Bousésin, Videferen ja A Granxan piirit Oímbran kunnassa; Estevesiñosin, Flarizin, A Madalenan, Medeirosin, Rebordondon, San Cristovon ja Vencesin piirit Monterrein kunnassa; Queirugásin piiri Verínin kunnassa; Castrelo de Abaixon, Castrelo de Ciman, Fumaces e A Trepan, Progon ja Riósin piirit de Riósin kunnassa, San Millaon, Montesin, Rebordondon ja A Xirondan piirit Cualedron kunnassa sekä Matamá y Retortan piiri de Lazan kunnassa.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Alueella sataa vähän, lämpötilat ovat korkeita kesällä sekä päivä- ja yölämpötilojen vaihtelu on kypsymisaikaan suurta. Ilmasto onkin optimaalinen viininvalmistuksessa käytettyjen viiniköynnöslajikkeiden kasvattamiseen. Lajikkeet ovat pääasiassa kotoperäisiä ja ovat valikoituneet vuosien saatossa. Parhaan maaperän valinnalla sekä lajikkeille ja alueelle muokattujen viljelytekniikoiden käytöllä, erityisesti viinituotantokyvyn varmistamiseen käytettävillä kasvatus- ja leikkaamismenetelmillä, on myös vaikutusta viinien ominaisuuksiin, kuten kukkaisiin ja hedelmäisiin aromeihin ja tasapainoiseen makuun.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

PULLOTTAMINEN

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Pullottaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Viini on pullotettava rajatulla maantieteellisellä alueella. Viinin kuljettaminen viininvalmistusalueen ulkopuolelle ja sen pullottaminen siellä voi vaarantaa sen laadun, sillä viini voi altistua hapetus-pelkistysreaktiolle, lämpötilavaihteluille ja muille vaikutuksille. Mitä kauemmas viiniä kuljetetaan, sitä suurempi tämä riski on. Tuotantoalueella tapahtuva pullotus säilyttää tuotteen ominaisuudet ja sen laadun. Kun otetaan huomioon suojattuun alkuperänimitykseen ”Monterrei” oikeutetuissa viininvalmistamoissa vuosien mittaan hankittu kokemus ja syvällinen tietämys viinien erityisominaisuuksista, viinit on tarpeen pullottaa alkuperäalueella ja säilyttää näin kaikki niiden fyysiset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

MERKINNÄT

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/-poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Alkuperänimi on esitettävä pakkausmerkinnässä vähintään 4 mm:n suuruisin kirjaimin.

Myös asianomainen markkinointinimi on ilmoitettava.

Kaikkien kulutukseen tarkoitettujen tuotteiden pakkauksissa on oltava numeroitu sinetti tai etiketti, jonka sääntelyneuvosto antaa. Tässä etiketissä on oltava alkuperänimityksen logo.

Tällä alkuperänimityksellä varustettujen viinien merkinnöissä voi olla ilmaisu ”barrica” (tynnyrikypsytetty), jos viinit täyttävät voimassa olevan kansallisen lainsäädännön tätä koskevat vaatimukset.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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