C/2025/6565

8.12.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6565)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Monterrei»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A1114-AM03 - 12.9.2025

1. **Dénomination du produit**

«Monterrei»

2. **Type d'indication géographique**

☐ IGP

☑ AOP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

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

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'autorité compétente considère que l'ensemble des modifications apportées au cahier des charges de l'AOP «Monterrei» constituent une modification standard du cahier des charges dès lors qu'elles ne sauraient être considérées comme une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elles ne relèvent d'aucune des situations visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques, c'est-à-dire qu'elles n'entraînent pas: de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ni de changement des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique; de risque d'annihiler le lien avec la zone géographique; ni de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

INTRODUCTION DES VINS ROSÉS

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description du produit

Les vins rosés sont introduits dans la catégorie 1, seule catégorie couverte par cette AOP. Les descriptions analytiques et organoleptiques de ces vins sont par conséquent ajoutées, de même que les exigences relatives à la production (minimum 85 % de raisins de cépages rouges, mélange de raisins de différentes couleurs après la livraison ou la pesée à la balance) et le rendement de production. Elles sont mentionnées dans la section relative au lien sans risque d'annihiler ce dernier.

Les points 2, 3, 5 et 7.2 du cahier des charges et les points 6 et 7.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

MODIFICATIONS DES LIMITES ANALYTIQUES

Description du produit

La teneur maximale des vins blancs en anhydre sulfureux est augmentée, passant de 160 à 200 mg/l.

La teneur minimale des vins rouges en acidité totale est abaissée, passant de 4,5 à 4 g/l.

La référence à la législation décrivant les vins «secs», qui sont les seuls vins couverts par l'AOP, est mise à jour. En outre, par souci de clarté, une phrase est ajoutée pour indiquer que les dispositions de la législation générale s'appliquent aux limites des autres paramètres analytiques non repris dans le cahier des charges

Le point 2 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

ÉLIMINATION D'UNE RESTRICTION CONCERNANT L'UTILISATION DES CÉPAGES

Description du produit

La distinction entre cépages «recommandés» et «autorisés» est supprimée, ainsi que la restriction selon laquelle les vins doivent être obtenus avec au moins 60 % des cépages recommandés. Ces deux éléments, qui figuraient dans la section relative au lien, sont donc supprimés sans risque d'annihiler le lien.

Les points 3, 6 et 7.1 du cahier des charges et le point 7.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

ÉLIMINATION D'AUTRES RESTRICTIONS

Description du produit

Les passages suivants sont supprimés:

— Il n'est pas permis d'utiliser de copeaux de chêne pendant l'élaboration du vin et les traitements ultérieurs, y compris la conservation, des vins protégés par l'appellation.

— Afin de corriger les caractéristiques des moûts ou des vins d'une récolte donnée, le mélange avec une récolte antérieure est autorisé à concurrence de 15 % du produit final. À titre exceptionnel et sous réserve d'un rapport préliminaire sur la qualité du produit, le mélange de deux récoltes antérieures peut être autorisé pour certaines années, également à concurrence de 15 %.

Le point 3 du cahier des charges et le point 7.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

EXTENSION DE LA ZONE GÉOGRAPHIQUE DÉLIMITÉE

Description du produit

La zone géographique délimitée est étendue à certaines paroisses limitrophes de cette dernière, tout en respectant le lien de l'AOP. Plus précisément, le territoire a été étendu à plusieurs paroisses des communes de Monterrei, Cualedro et Laza. En outre, certaines paroisses de la commune de Ríos qui, jusqu'à présent, n'étaient que partiellement incluses, le sont désormais dans leur intégralité. La zone élargie, relativement peu étendue, présente des caractéristiques climatiques et pédologiques analogues à celles de la zone actuelle.

Le point 4 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

MODIFICATIONS DES RENDEMENTS DE PRODUCTION

Description du produit

La distinction entre cépages recommandés et cépages autorisés étant supprimée, leur différence de rendement l'est également. Les limites de rendement par hectare changent en fonction des couleurs des raisins.

Le point 5 du cahier des charges et le point 7.2 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

MODIFICATION DES CÉPAGES

Description du produit

La distinction entre cépages recommandés et cépages autorisés n'existe plus.

Il est expliqué que le terme Araúxa, déjà mentionné comme synonyme de Tempranillo, est le nom local du cépage, bien qu'il s'agisse d'un synonyme non reconnu officiellement.

Le point 6 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

AUTRES EXIGENCES

Description du produit

L'indication selon laquelle les limites de production de raisins par hectare peuvent être modifiées pour certaines campagnes est supprimée.

Le point 8 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

AMÉLIORATIONS TEXTUELLES

Description du produit

Les références législatives, la terminologie et les coordonnées de l'organisme de contrôle délégué sont mises à jour par la même occasion.

Les points 8 et 9 du cahier des charges sont modifiés en conséquence et le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Monterrei»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A1114-AM03 - 12.9.2025

1. **Dénomination(s)**

«Monterrei»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Aspect limpide et brillant. Robe allant du jaune pâle au doré.

Nez

Arômes fruités d'une des séries suivantes: fruits du verger ou fruits tropicaux.

Bouche

Arômes fruités d'une des séries suivantes: fruits du verger ou fruits tropicaux. Rapport alcool-acidité équilibré. Persistance moyenne ou élevée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	12,5
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	200

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'Union.

Produit de la vigne

Rouge

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Aspect limpide et brillant, robe moyenne-intense allant du rouge violacé au brun-rouge.

Nez

Arômes fruités d'une des séries suivantes: fruits rouges ou fruits noirs.

Bouche

Arômes fruités d'une des séries suivantes: fruits rouges ou fruits noirs. Rapport alcool-acidité équilibré. Persistance moyenne ou élevée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,33
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'Union.

Produit de la vigne

Rosé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Aspect limpide et brillant, robe pâle ou moyenne allant du rose pâle au rouge cerise.

Nez

Arômes fruités d'une des séries suivantes: fruits rouges ou fruits noirs.

Bouche

Arômes fruités d'une des séries suivantes: fruits rouges ou fruits noirs. Rapport alcool-acidité équilibré. Persistance moyenne ou élevée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,33
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	200

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'Union.

Produit de la vigne

Blancs «Barrica», «Crianza Reserva» et «Gran Reserva»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Aspect limpide et brillant. Robe allant du jaune pâle au doré.

Nez

Arômes fruités d'une des séries suivantes: fruits du verger ou fruits tropicaux; des notes épicées ou toastées doivent également être présentes.

Bouche

Arômes fruités d'une des séries suivantes: fruits du verger ou fruits tropicaux; des notes épicées ou toastées doivent également être présentes. Rapport alcool-acidité équilibré. Persistance moyenne ou élevée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11,5
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	200

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'Union.

Produit de la vigne

Rouges «Barrica», «Crianza Reserva» et «Gran Reserva»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Aspect limpide et brillant, robe moyenne-intense allant du rouge violacé au brun-rouge.

Nez

Arômes fruités d'une des séries suivantes: fruits rouges ou fruits noirs; des notes épicées ou toastées doivent également être présentes.

Bouche

Arômes fruités d'une des séries suivantes: fruits rouges ou fruits noirs; des notes épicées ou toastées doivent également être présentes. Rapport alcool-acidité équilibré. Persistance moyenne ou élevée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	20
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'Union.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description du produit

Les vins rosés doivent être élaborés à partir d'un minimum de 85 % de raisins de cépages rouges. Si des cépages blancs sont également utilisés, ils doivent être mélangés après la livraison ou la pesée à la balance.

Le rendement d'extraction ne doit pas dépasser 74 litres de vin pour 100 kg de raisins.

L'utilisation de pressoirs continus n'est pas autorisée. L'utilisation de fouloirs à palettes à rotation rapide est interdite. Le préchauffage de la vendange et le chauffage des moûts ou du vin en présence de marc ne sont pas autorisés.

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique

Restriction applicable à l'élaboration

Description du produit

La densité de plantation doit obligatoirement être comprise entre minimum 3 000 et maximum 5 000 pieds de vigne par hectare.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Variétés de cépage blanc

Rendement maximal:

Rendement maximal:	13 200
Rendements maximaux par unité:	kilos de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Variétés de cépage blanc

Rendement maximal:

Rendement maximal:	97,68
Rendements maximaux par unité:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Variétés de cépage rouge

Rendement maximal:

Rendement maximal:	10 000
Rendements maximaux par unité:	kilos de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Variétés de cépage rouge

Rendement maximal:

Rendement maximal:	74
Rendements maximaux par unité:	hectolitre par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— ALBARIÑO

— BLANCA DE MONTERREI

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— DOÑA BLANCA - DONA BRANCA

— GODELLO

— LOUREIRA

— MENCÍA

— MERENZAO

— SOUSÓN

— TEMPRANILLO

— TREIXADURA

9. **Description succincte de la zone géographique délimitée**

La zone délimitée est répartie entre deux régions, à savoir:

— Sous-zone de la région Valle de Monterrei: paroisses de Castrelo do Val, Pepín et Nocedo do Val, dans la commune de Castrelo do Val; paroisses d'Albarellos, Infesta, Monterrei et Vilaza, dans la commune de Monterrei; paroisses d'Oímbra, Rabal et San Cibrao, dans la commune d'Oímbra; et paroisses d'Abedes, Cabreiroá, Feces de Abaixo, Feces de Cima, Mandín, Mourazos, Pazos, Queizás, A Rasela, Tamagos, Tamaguelos, Tintores, Verín et Vilamaior do Val, dans la commune de Verín.

— Sous-zone de la région Ladera de Monterrei: commune de Vilardevós; paroisses de Gondulfes et Servoi, dans la commune de Castrelo do Val; paroisses d'As Chas, Bousés, Vidéfre et A Granxa, dans la commune d'Oímbra; paroisses d'Estevesiños, Flariz, A Madalena, Medeiros, Rebordondo, San Cristovo et Vences, dans la commune de Monterrei; paroisse de Queirugás, dans la commune de Verín; paroisses de Castrelo de Abaixo, Castrelo de Cima, Fuma-ces et A trepa, Progo et Riós, dans la commune de Riós; paroisses de San Millao, Montes, Rebordondo et A Xironde, dans la commune de Cualedro; paroisses de Matamá et Retorta, dans la commune de Laza.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégories de produits de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Le climat de la région, qui se caractérise par de faibles précipitations et des températures élevées au cours de l'été et une forte amplitude thermique entre le jour et la nuit pendant la véraison, est optimal pour le développement des cépages utilisés, pour la plupart des variétés autochtones sélectionnées au fil des ans. En outre, le choix des meilleurs terroirs et le recours à des techniques culturales, notamment des méthodes de conduite et de taille, adaptées aux cépages et à la zone pour assurer un bon contrôle du potentiel vitivinicole ont une incidence sur les caractéristiques des vins, aux arômes floraux et fruités et à la saveur équilibrée.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Titre de l'exigence/de la dérogation

CONDITIONNEMENT

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Le conditionnement doit être effectué dans la zone géographique délimitée. Le transport et le conditionnement en dehors de la zone de production peuvent compromettre la qualité du vin, ce dernier risquant d'être exposé à des phénomènes d'oxydoréduction, de variations de température et autres. Ce risque est d'autant plus important que la distance parcourue est longue. La mise en bouteilles dans la zone d'origine permet de préserver les caractéristiques et qualités du produit. Cette constatation, associée à l'expérience et à la connaissance approfondie des qualités particulières de ces vins que les cavistes de l'AOP «Monterrei» ont acquises au fil des ans, justifie une mise en bouteilles dans la zone d'origine. Les vins conservent ainsi toutes leurs propriétés physiques, chimiques et organoleptiques.

Titre de l'exigence/de la dérogation

ÉTIQUETAGE

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de l'exigence/de la dérogation

L'appellation doit figurer sur les étiquettes, en caractères d'une hauteur de 4 mm au moins.

L'indication de la marque correspondante est obligatoire

Tous les conditionnements destinés à la consommation doivent être munis d'un sceau ou contre-étiquette numéroté(e), à fournir par le Consejo Regulador. Celle-ci doit comporter le logo de l'appellation d'origine.

Les vins bénéficiant de cette appellation d'origine peuvent être étiquetés avec la mention «barrica» s'ils sont conformes à la législation nationale en vigueur.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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