C/2025/6565

8.12.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6565)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Monterrei”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A1114-AM03 - 12.9.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Monterrei”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOZP

☑ ZOI

☐ OZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane, Glavna uprava za hranu, Glavna poduprava za kontrolu kvalitete hrane i poljoprivredno-prehrambene laboratorije.

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Nadležno tijelo tu izmjenu specifikacije proizvoda „Monterrei” ZOZP smatra standardnom izmjenom; ne može se smatrati izmjenom na razini Unije jer ne odgovara nijednom od slučajeva iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EZ) br. 2024/1143 o oznakama zemljopisnog podrijetla. Odnosno: ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ili kategorije jednog ili više proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla; ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem; ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

DODAVANJE RUŽIČASTIH VINA

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Ružičasta vina dodana su u kategoriju 1., koja je jedina kategorija obuhvaćena tim ZOI-jem. U skladu s tim opisana su njihova analitička i organoleptička svojstva, utvrđeni su određeni zahtjevi za proizvodnju (najmanje 85 % grožđa mora biti crne sorte; svako miješanje grožđa različitih boja mora se provesti nakon isporuke ili vaganja) i utvrđen je prinos proizvodnje. U odjeljak o povezanosti dodano je upućivanje na ružičasto vino, ali to ne dovodi do rizika od njezina gubitka.

Mijenjaju se točke 2., 3., 5. i 7.2. specifikacije proizvoda i točke 6. i 7.1. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

IZMJENE ANALITIČKIH GRANIČNIH VRIJEDNOSTI

Opis

Najveća dopuštena količina sumpora u bijelim vinima povećana je sa 160 mg/l na 200 mg/l.

Najmanja ukupna kiselost crnih vina smanjena je s 4,5 g/l na 4 g/l.

Ažurirano je upućivanje na zakonodavstvo u kojem se opisuju „suha” vina, što je jedina vrsta koja je obuhvaćena ZOI-jem. Osim toga, radi jasnoće je dodana rečenica u kojoj se navodi da se na analitičke parametre koji nisu navedeni u specifikaciji proizvoda primjenjuju ograničenja utvrđena u općem zakonodavstvu.

Mijenja se točka 2. specifikacije proizvoda i točka 6. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

UKLANJANJE OGRANIČENJA U POGLEDU SORATA KOJE SE KORISTE

Opis

Uklonjena je razlika između „preferiranih” i „odobrenih” sorti. Time se uklanja i zahtjev da najmanje 60 % grožđa koje se koristi za proizvodnju vina mora potjecati od preferiranih sorti. Briše se relevantna formulacija iz odjeljka o povezanosti sa zemljopisnim područjem. To ni na koji način ne dovodi do rizika od gubitka povezanosti.

Mijenjaju se točke 3., 6. i 7.1. specifikacije proizvoda i točka 7.1. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

UKLANJANJE DRUGIH OGRANIČENJA

Opis

Briše se sljedeće:

— zabranjeno je koristiti komadiće hrastova drveta u postupcima proizvodnje i daljnje prerade vina zaštićenih predmetnom oznakom, uključujući skladištenje,

— mošt ili vina iz određene berbe mogu se miješati s moštom ili vinima iz prethodne berbe do granice od 15 % kako bi se poboljšala njihova svojstva. Miješanje s dvije prethodne berbe iznimno se može odobriti do iste granice od 15 %, ovisno o izvješću o kvaliteti proizvoda.

Mijenja se točka 3. specifikacije proizvoda i točka 7.1. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

PROŠIRENJE RAZGRANIČENOG PODRUČJA

Opis

Razgraničeno zemljopisno područje prošireno je kako bi se obuhvatile određene župe koje graniče s postojećim područjem, i to ne utječe na povezanost. Konkretno, prošireno je na nekoliko župa u općinama Monterrei, Cualedro i Laza. Osim toga, sada su u cijelosti uključene neke župe u općini Ríos koje su bile samo djelomično uključene. To relativno malo dodano područje ima klimu i svojstva tla slične onima na trenutačno definiranom zemljopisnom području.

Mijenja se točka 4. specifikacije proizvoda i točka 9. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

IZMJENE PRINOSA PROIZVODNJE

Opis

Razlika u prinosu između preferiranih i odobrenih sorti uklonjena je jer se ta razlika više ne primjenjuje, a ograničenja prinosa po hektaru izmijenjena su ovisno o boji grožđa.

Mijenjaju se točka 5. specifikacije proizvoda i točka 7.2. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

IZMJENA KOJA SE ODNOSI NA SORTE GROŽĐA

Opis

Uklonjena je razlika između preferiranih i odobrenih sorti.

Navedeno je da je Araúxa lokalni naziv za sortu Tempranillo; stoga je naveden kao sinonim iako nije službeno priznat.

Mijenja se točka 6. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

OSTALI ZAHTJEVI

Opis

Izbrisan je tekst u kojem se navodi da bi se ograničenja proizvodnje grožđa po hektaru mogla izmijeniti u određenim godinama.

Mijenja se točka 8. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

POBOLJŠANJA TEKSTA

Opis

Ažurirana su upućivanja na zakonodavstvo, korištena terminologija i podaci za kontakt delegiranog kontrolnog tijela.

Mijenjaju se točke 8. i 9. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Monterrei”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A1114-AM03 - 12.9.2025.

1. **Ime**

„Monterrei”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

Bijelo vino

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Bistro i svijetlo. Od blijedožute do zlatnožute boje.

Aroma

Arome voća iz voćnjaka ili tropskog voća.

Okus

Okusi voća iz voćnjaka ili tropskog voća. Dobra ravnoteža između alkohola i kiselosti. Srednji do dugotrajni završni okus.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	„maxAlcoholStrength”
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11
Najmanja ukupna kiselost:	4,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	12,5
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Sva analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Crno vino

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Bistro i svijetlo, boje srednjeg do visokog intenziteta. Boja se kreće od ljubičastocrvene do crvenosmeđe.

Aroma

Voćne arome crvenog ili crnog bobičastog voća.

Okus

Voćni okusi crvenog ili crnog bobičastog voća. Dobra ravnoteža između alkohola i kiselosti. Srednji do dugotrajni završni okus.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	„maxAlcoholStrength”
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	13,33
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	150

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Sva analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Ružičasto vino

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Bistro i svijetlo, boje niskog do srednjeg intenziteta. Od blijedoružičaste boje do boje višnje.

Aroma

Voćne arome crvenog ili crnog bobičastog voća.

Okus

Voćni okusi crvenog ili crnog bobičastog voća. Dobra ravnoteža između alkohola i kiselosti. Srednji do dugotrajni završni okus.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	„maxAlcoholStrength”
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	13,33
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Sva analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

bijela vina Barrica, Crianza, Reserva i Gran Reserva

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Bistro i svijetlo. Od blijedožute do zlatnožute boje.

Aroma

Arome voća iz voćnjaka ili tropskog voća. Moraju biti prisutne i pikantne ili prepečene arome.

Okus

Okusi voća iz voćnjaka ili tropskog voća. Moraju biti prisutne i pikantne ili prepečene arome. Dobra ravnoteža između alkohola i kiselosti. Srednji do dugotrajni završni okus.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	„maxAlcoholStrength”
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,5
Najmanja ukupna kiselost:	4,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Sva analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Crna vina Barrica, Crianza, Reserva i Gran Reserva

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Bistro i svijetlo, boje srednjeg do visokog intenziteta. Boja se kreće od ljubičastocrvene do crvenosmeđe.

Aroma

Voćne arome crvenog ili crnog bobičastog voća. Moraju biti prisutne i pikantne ili prepečene arome.

Okus

Voćni okusi crvenog ili crnog bobičastog voća. Moraju biti prisutne i pikantne ili prepečene arome. Dobra ravnoteža između alkohola i kiselosti. Srednji do dugotrajni završni okus.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	„maxAlcoholStrength”
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	12
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	150

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Sva analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

7. **Postupci proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

„title”

Vrsta enološkog postupka

Posebni enološki postupak

Opis

Najmanje 85 % grožđa koje se upotrebljava za proizvodnju ružičastih vina mora biti crne sorte. Ako se upotrebljavaju i sorte bijelog grožđa, grožđe se mora miješati nakon isporuke ili vaganja.

Prinos ne smije premašivati 74 litre vina na 100 kg grožđa.

Nije dopuštena uporaba kontinuiranih preša. Zabranjena je uporaba centrifugalnih muljača velike brzine. Nije dopušteno prethodno zagrijavanje grožđa ili zagrijavanje mošta ili vina s kominama.

Postupak proizvodnje vina

„title”

Vrsta enološkog postupka

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Opis

Gustoća sadnje mora biti najmanje 3 000, a najviše 5 000 trsova po hektaru.

7.2. *Maksimalni prinosi*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorte bijelog grožđa

Najveći prinos:

Najveći prinos	13 200
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorte bijelog grožđa

Najveći prinos:

Najveći prinos	97,68
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorte crnog grožđa

Najveći prinos:

Najveći prinos	10 000
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorte crnog grožđa

Najveći prinos:

Najveći prinos	74
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— ALBARIÑO

— BLANCA DE MONTERREI

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— DOÑA BLANCA / DONA BRANCA

— GODELLO

— LOUREIRA

— MENCÍA

— MERENZAO

— SOUSÓN

— TEMPRANILLO

— TREIXADURA

9. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Ograničeno područje podijeljeno je na dva potpodručja:

— potpodručje doline Monterrei: župe Castrelo do Val, Pepín i Nocedo do Val u općini Castrelo do Val; župe Albarellos, Infesta, Monterrei i Vilaza u općini Monterrei; župe Oímbra, Rabal i San Cibrao u općini Oímbra i župe Abedes, Cabreiroá, feces de Abaixo, feces de Cima, Mandín, Mourazos, Pazos, Queizás, A Rasela, Tamagos, Tamaguelos, Tintores, Verín i Vilamaior do Val općine Verín,

— potpodručje Ladera de Monterrei: općina Vilardevós, župe Gondulfes i Servoi u općini Castrelo do Val; župe As Chas, Bousés, Videferre i A Granxa u općini Oímbra; župe Estevesiños, Flariz, A Madalena, Medeiros, Rebordondo, San Cristovo i Vences u općini Monterrei; župa Queirugása u općini Verín; župe Castrelo de Abaixo, Castrelo de Cima, Fumaces e A Trepa, Progo i Riós općine de Riós, župe San Millao, Montes, Rebordondo i A Xironda u općini Cualedro te župe Matamá y Retorta u općini de Laza.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

Klima, za koju su karakteristične niska količina padalina, visoke ljetne temperature i velike oscilacije između dnevne i noćne temperature u razdoblju dozrijevanja grožđa, idealna je za razvoj korištenih sorti vinove loze, koje su uglavnom autohtone i dobivene selekcijom tijekom godina. Osim toga, odabir najboljeg zemljišta i primjena tehnika uzgoja prilagođenih sortama i području, posebno sustavâ uzgoja i rezidbe, koji omogućuju odgovarajuću kontrolu vinogradarskog potencijala, pridonose karakteristikama vinâ, dajući im cvjetnu i voćnu aromu te uravnotežen okus.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

PUNJENJE U BOCE

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Punjenje u boce na razgraničenom zemljopisnom području

Opis zahtjeva/odstupanja

Vina se moraju puniti u boce na razgraničenom zemljopisnom području. Prijevoz i punjenje u boce izvan tog područja mogu ugroziti kvalitetu jer može doći do redukcijsko-oksidacijske reakcije, promjene temperature itd. Što je veća udaljenost na koju se vino prevozi, to je rizik veći. Punjenjem u boce na području podrijetla čuvaju se značajke i kvaliteta vina. Uz iskustvo i dubinsko znanje o posebnim svojstvima vina koje su godinama skupljale vinarije s oznakom izvornosti „Monterrei" to je razlog zbog kojeg se boce moraju puniti vinima na području podrijetla, što je nužno za očuvanje svih fizikalno-kemijskih i organoleptičkih svojstava.

Naslov zahtjeva/odstupanja

OZNAČIVANJE

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Na etiketi mora biti naveden naziv oznake izvornosti znakovima visine od najmanje 4 mm.

Mora se navesti i naziv odgovarajuće robne marke.

Ambalaža svih proizvoda namijenjenih potrošnji mora biti označena numeriranim pečatom ili etiketom koje stavlja na raspolaganje regulatorni odbor. Ta etiketa mora sadržavati logotip oznake izvornosti.

Označivanje vina koja nose tu oznaku izvornosti može uključivati izraz „barrica" („odležavanje u bačvi") pod uvjetom da ispunjavaju relevantne zahtjeve važećeg nacionalnog zakonodavstva.

Upućivanje na elektroničku adresu (url) objave specifikacije

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