Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6565)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Monterrei»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A1114-AM03 - 12.9.2025

1. **Nome del prodotto**

«Monterrei»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

L'autorità competente ritiene che tutti i cambiamenti apportati con la modifica del disciplinare della DOP «Monterrei» costituiscano una modifica ordinaria dello stesso; infatti non può trattarsi di una modifica dell'Unione in quanto non corrisponde a nessuno dei casi contemplati all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche, ossia: non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica, non rischia di annullare il legame con la zona geografica e non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

INTRODUZIONE DEI VINI ROSATI

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione

Sono introdotti i vini rosati nella categoria 1, l'unica protetta dalla DOP. Sono pertanto aggiunte le descrizioni analitiche e organolettiche di tali vini, unitamente ai requisiti di produzione (almeno l'85 % di uve di varietà a bacca rossa, miscela di uve di diversi colori dopo la consegna o la pesatura sulla bilancia) e alla resa di produzione. Tali indicazioni sono riportate nel punto sul legame, senza il rischio di annullare quest'ultimo.

La modifica interessa i punti 2, 3, 5 e 7.2 del disciplinare e i punti 6 e 7.1 del documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

MODIFICHE DEI LIMITI ANALITICI

Descrizione

Il tenore massimo di anidride solforosa dei vini bianchi è aumentato da 160 a 200 mg/l.

L'acidità totale minima dei vini rossi è ridotta da 4,5 a 4 g/l.

È aggiornato il riferimento alla normativa che descrive i vini «secchi», gli unici protetti dalla DOP. Inoltre, per chiarezza, è aggiunta una frase per indicare che ai limiti degli altri parametri analitici che non sono ripresi nel disciplinare si applicano le disposizioni della normativa generale.

La modifica interessa il punto 2 del disciplinare e il punto 6 del documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

ELIMINAZIONE DI UNA RESTRIZIONE RIGUARDANTE L'USO DELLE VARIETÀ DI UVE

Descrizione

Sono eliminate la distinzione tra varietà «preferenziali» e «autorizzate» e la restrizione secondo cui i vini devono essere ottenuti per almeno il 60 % dalle varietà preferenziali. Tali due elementi, che figuravano nel punto sul legame, sono quindi soppressi, senza che sussista il rischio di annullare il legame.

La modifica interessa i punti 3, 6 e 7.1 del disciplinare e il punto 7.1 del documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

ELIMINAZIONE DI ALTRE RESTRIZIONI

Descrizione

Sono soppresse le parti di testo seguenti:

— nel corso della vinificazione o dei successivi processi, inclusa la conservazione, dei vini protetti dalla denominazione non è consentito l'uso di pezzi di legno di quercia;

— per correggere le caratteristiche dei mosti o dei vini di una determinata vendemmia, è consentita la miscelazione con una vendemmia precedente fino a un massimo del 15 % del prodotto finale. In via eccezionale e previa presentazione di una relazione preliminare sulla qualità del prodotto, per determinati anni può essere autorizzata la miscelazione di due vendemmie precedenti, sempre fino a un massimo del 15 %.

La modifica interessa il punto 3 del disciplinare e il punto 7.1 del documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

AMPLIAMENTO DELLA ZONA DELIMITATA

Descrizione

La zona geografica delimitata è ampliata ad alcune frazioni limitrofe, nel rispetto del legame della DOP. Più precisamente, la zona è ampliata a diverse frazioni dei comuni di Monterrei, Cualedro e Laza. Inoltre alcune frazioni del comune di Ríos, finora comprese solo in parte, sono ora incluse integralmente. La zona ampliata, relativamente poco estesa, presenta caratteristiche climatiche e pedologiche simili a quelle della zona attuale.

La modifica interessa il punto 4 del disciplinare e il punto 9 del documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

MODIFICHE DELLE RESE DI PRODUZIONE

Descrizione

A seguito dell'eliminazione della distinzione tra varietà preferenziali e autorizzate, è soppressa anche la relativa differenza di resa. Sono modificati i limiti di resa per ettaro in funzione dei colori delle uve.

La modifica interessa il punto 5 del disciplinare e il punto 7.2 del documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

MODIFICA DELLE VARIETÀ

Descrizione

È soppressa la distinzione tra varietà preferenziali e varietà autorizzate.

È spiegato che il termine Araúxa, già menzionato come sinonimo di Tempranillo, rappresenta il nome locale di tale varietà, sebbene si tratti di un sinonimo non riconosciuto ufficialmente.

La modifica interessa il punto 6 del disciplinare e non incide sul documento unico.

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

ALTRI REQUISITI

Descrizione

È soppressa l'indicazione secondo cui i limiti di produzione di uve per ettaro possono essere modificati per determinate campagne.

La modifica interessa il punto 8 del disciplinare e non incide sul documento unico.

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

MIGLIORAMENTI REDAZIONALI

Descrizione

La modifica offre l'opportunità di aggiornare i riferimenti legislativi, la terminologia e i recapiti dell'organismo di controllo delegato.

La modifica interessa i punti 8 e 9 del disciplinare e non incide sul documento unico.

☐ La modifica incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino

«Monterrei»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A1114-AM03 - 12.9.2025

1. **Nome**

«Monterrei»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 – Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido e brillante. Colore da giallo pallido a dorato.

Odore

Aromi fruttati delle categorie «frutta da albero» o «frutta tropicale».

Sapore

Sentori fruttati delle categorie «frutta da albero» o «frutta tropicale». Rapporto tra alcol e acidità in equilibrio. Persistenza media o elevata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4,5
Unità di acidità totale minima	grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	12,5
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'Unione applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Rosso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido e brillante, di intensità medio-elevata. Colore da rosso violaceo a rosso bruno.

Odore

Aromi fruttati delle categorie «frutti rossi» o «frutti neri».

Sapore

Sentori fruttati delle categorie «frutti rossi» o «frutti neri». Rapporto tra alcol e acidità in equilibrio. Persistenza media o elevata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4
Unità di acidità totale minima	grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'Unione applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Rosato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido e brillante, di intensità medio-elevata, colore tra il rosa pallido e il rosso ciliegia.

Odore

Aromi fruttati delle categorie «frutti rossi» o «frutti neri».

Sapore

Sentori fruttati delle categorie «frutti rossi» o «frutti neri». Rapporto tra alcol e acidità in equilibrio. Persistenza media o elevata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4
Unità di acidità totale minima	grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'Unione applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini bianchi Barrica, Crianza Reserva e Gran Reserva

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido e brillante. Colore da giallo pallido a dorato.

Odore

Aromi fruttati delle categorie «frutta da albero» o «frutta tropicale», accompagnati da note speziate o tostate.

Sapore

Sentori fruttati delle categorie «frutta da albero» o «frutta tropicale», accompagnati da sensazioni speziate o tostate. Rapporto tra alcol e acidità in equilibrio. Persistenza media o elevata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	4,5
Unità di acidità totale minima	grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'Unione applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini rossi Barrica, Crianza Reserva e Gran Reserva

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido e brillante, di intensità medio-elevata. Colore da rosso violaceo a rosso bruno.

Odore

Aromi fruttati delle categorie «frutti rossi» o «frutti neri», accompagnati da note speziate o tostate.

Sapore

Sentori fruttati delle categorie «frutti rossi» o «frutti neri», accompagnati da sensazioni speziate o tostate. Rapporto tra alcol e acidità in equilibrio. Persistenza media o elevata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	4
Unità di acidità totale minima	grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'Unione applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

-

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

I vini rosati devono essere prodotti con almeno l'85 % di uve di varietà a bacca rossa. Se sono utilizzate anche varietà a bacca bianca, tali varietà devono essere miscelate dopo la consegna o la pesatura sulla bilancia.

La resa massima di estrazione non è superiore a 74 litri di vino per 100 chilogrammi di uva.

Non è ammesso l'uso di presse continue. È vietato l'uso di macchine centrifughe ad alta velocità. Non sono consentite pratiche che prevedano il preriscaldamento dell'uva o il riscaldamento del mosto o dei vini in presenza di vinacce.

Pratica di vinificazione

-

Tipo di pratica enologica

Limitazione pertinente alla vinificazione

Descrizione

La densità di impianto deve essere compresa tra un minimo di 3 000 e un massimo di 5 000 ceppi per ettaro.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà bianche

Rese massime:

Rese massime	13 200
Unità di resa massima	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà bianche

Rese massime:

Rese massime	97,68
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà rosse

Rese massime:

Rese massime	10 000
Unità di resa massima	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà rosse

Rese massime:

Rese massime	74
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— ALBARIÑO

— BLANCA DE MONTERREI

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— DOÑA BLANCA - DONA BRANCA

— GODELLO

— LOUREIRA

— MENCÍA

— MERENZAO

— SOUSÓN

— TEMPRANILLO

— TREIXADURA

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

Il territorio delimitato è diviso in due sottozone:

— sottozona della regione Valle de Monterrei: frazioni di Castrelo do Val, Pepín e Nocedo do Val, nel comune di Castrelo do Val; frazioni di Albarellos, Infesta, Monterrei e Vilaza, nel comune di Monterrei; frazioni di Oímbra, Rabal e San Cibrao, nel comune di Oímbra; e frazioni di Abedes, Cabreiroá, Feces de Abaixo, Feces de Cima, Mandín, Mourazos, Pazos, Queizás, A Rasela, Tamagos, Tamaguelos, Tintores, Verín e Vilamaior do Val, nel comune di Verín;

— sottozona della regione Ladera de Monterrei: comune di Vilardevós; frazioni di Gondulfes e Servoi, nel comune di Castrelo do Val; frazioni di As Chas, Bousés, Videferre e A Granxa, nel comune di Oímbra; frazioni di Estevesiños, Flariz, A Madalena, Medeiros, Rebordondo, San Cristovo e Vences, nel comune di Monterrei; frazione di Queirugás, nel comune di Verín; frazioni di Castrelo de Abaixo, Castrelo de Cima, Fumaces e A Trepa, Progo e Riós, nel comune di Riós; frazioni di San Millao, Montes, Rebordondo e A Xironda, nel comune di Cualedro; frazioni di Matamá e Retorta, nel comune di Laza.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

Il clima, caratterizzato da scarse precipitazioni, temperature estive elevate e forti escursioni termiche tra il giorno e la notte durante il periodo di maturazione, è ottimale per lo sviluppo delle varietà di vite utilizzate, che sono per lo più varietà autoctone selezionate nel corso degli anni. La scelta dei terreni migliori e l'uso di tecniche colturali adattate alle varietà e alla zona, in particolare i sistemi di allevamento e di potatura utilizzati per un buon controllo del potenziale vitivinicolo, incidono a loro volta sulle caratteristiche dei vini, che presentano aromi floreali e fruttati e un gusto equilibrato.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito o della deroga

CONFEZIONAMENTO

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito o deroga supplementare

Confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito o della deroga

Il confezionamento deve essere effettuato nella zona geografica delimitata. Il trasporto e il confezionamento al di fuori della zona di produzione possono compromettere la qualità del vino, che rischia di essere esposto a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e altro. Il rischio è tanto maggiore quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine consente di mantenere inalterate le caratteristiche e la qualità del prodotto. Ciò, unitamente all'esperienza e alla conoscenza approfondita delle qualità peculiari dei vini accumulata negli anni dalle aziende vinicole della DOP «Monterrei», impone di imbottigliare il vino nella zona di origine. In tal modo i vini conservano tutte le loro caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche.

Titolo del requisito o della deroga

ETICHETTATURA

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito o deroga supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito o della deroga

La denominazione deve figurare sulle etichette, in caratteri di altezza non inferiore a 4 mm.

L'indicazione del marchio commerciale corrispondente è obbligatoria.

Tutti gli imballaggi destinati al consumo devono essere muniti di un sigillo o di una controetichetta numerati, forniti dal *Consejo Regulador*. La controetichetta deve includere il logo della denominazione di origine.

I vini che beneficiano della denominazione di origine possono essere etichettati con la menzione «barrica» se sono conformi alla legislazione nazionale vigente.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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