C/2025/6565

8.12.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/6565)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

"Monterrei"

ES atsauces numurs: PDO-ES-A1114-AM03 – 12.9.2025.

1. **Produkta nosaukums**

"Monterrei"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ AĢIN

☑ ACVN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrijas Pārtikas ģenerāldirektorāta Pārtikas kvalitātes kontroles un agropārtikas laboratoriju apakšdirektorāts.

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Kompetentā iestāde šo ACVN "Monterrei" produkta specifikācijas grozījumu uzskata par standarta grozījumu; par Savienības grozījumu to uzskatīt nevar, jo tas neatbilst nevienai no situācijām, kas minētas Regulas (EK) Nr. 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā. Konkrētāk, tas: neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta vai produktu kategorijas izmaiņas; nerada risku, ka saikne ar ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā; neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā standarta grozījuma (grozījumu) apraksts**

Nosaukums

SĀRTVĪNU IEKĻAUŠANA

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Apraksts

1. kategorijā, kas ir vienīgā kategorija, kuru aptver šis ACVN, ir iekļauti sārtvīni. Attiecīgi ir aprakstītas to analītiskās un organoleptiskās īpašības, noteiktas konkrētas ražošanas prasības (vismaz 85 % vīnogu jābūt sarkanogu šķirnes vīnogām; sajaukšana ar baltogu vīnogām jāveic pēc to piegādes vai svēršanas) un ir noteikts ražošanas iznākums. Atsauce uz sārtvīnu ir pievienota arī saiknes aprakstā, taču tas nerada risku, ka šī saikne vairs nebūs spēkā.

Attiecīgi ir grozīts produkta specifikācijas 2., 3., 5. un 7.2. punkts un vienotā dokumenta 6. un 7.1. punkts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

ANALĪTISKO ROBEŽVĒRTĪBU IZMAIŅAS

Apraksts

Baltvīnu maksimālais sēra dioksīda saturs no 160 mg/l ir palielināts līdz 200 mg/l.

Sarkanvīnu minimālais kopējais skābums no 4,5 g/l ir samazināts līdz 4 g/l.

Ir atjaunināta atsauce uz tiesību aktiem, kuros aprakstīti sausie vīni; tas ir vienīgais vīna veids, kuru aptver šis ACVN. Skaidrības labad ir pievienots arī teikums, kurā teikts, ka analītiskajām īpašībām, kas produkta specifikācijā nav norādītas, piemēro vispārējos tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Attiecīgi ir grozīts produkta specifikācijas 2. punkts un vienotā dokumenta 6. punkts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

AR IZMANTOTAJĀM ŠĶIRNĒM SAISTĪTA IEROBEŽOJUMA ATCELŠANA

Apraksts

Ir svītrots nošķirums starp ieteicamajām un atļautajām šķirnēm. Līdz ar to tiek atcelta arī prasība, ka vismaz 60 % no vīna ražošanā izmantotajām vīnogām jābūt ieteicamo šķirņu vīnogām. Arī attiecīgais formulējums, kas bija iekļauts punktā par saikni ar ģeogrāfisko apgabalu, ir svītrots. Tas nekādā veidā nerada risku, ka šī saikne vairs nebūs spēkā.

Attiecīgi ir grozīts produkta specifikācijas 3., 6. un 7.1. punkts un vienotā dokumenta 7.1. punkts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

CITU IEROBEŽOJUMU ATCELŠANA

Apraksts

Ir svītrots šāds teksts:

— "— Ar aizsargāto nosaukumu apzīmēto vīnu darīšanas procesā un tālākajos procesos, t. sk. uzglabāšanā, ir aizliegts izmantot ozolkoka gabaliņus.

— Lai uzlabotu vīnu īpašības, attiecīgās ražas vīnogu misu vai vīnus var sajaukt/kupēt ar agrākas ražas misu vai vīniem ne vairāk kā 15 % apmērā. Izņēmuma kārtā, ja tiek iesniegts produkta kvalitātes ziņojums, var atļaut kupāžu ar divām iepriekšējām ražām, nepārsniedzot šo pašu 15 % robežu."

Attiecīgi ir grozīts produkta specifikācijas 3. punkts un vienotā dokumenta 7.1. punkts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

NOTEIKTĀ APGABALA PAPLAŠINĀŠANA

Apraksts

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals ir paplašināts, lai iekļautu konkrētus pagastus, kas robežojas ar pašreizējo apgabalu. Šīs izmaiņas produkta saikni ar apgabalu neietekmē. Konkrētāk, apgabalā iekļauti vairāki *Monterrei*, *Cualedro* un *Laza* pašvaldību pagasti. Papildus tam tagad pilnībā ir iekļauti daži *Ríos* pašvaldības pagasti, kas iepriekš bija iekļauti tikai daļēji. Šim salīdzinoši nelielajam pievienotajam apgabalam ir līdzīgas klimata un augsnes īpašības kā patlaban noteiktajam ģeogrāfiskajam apgabalam.

Attiecīgi ir grozīts produkta specifikācijas 4. punkts un vienotā dokumenta 9. punkts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

IZMAIŅAS RAŽOŠANAS IZNĀKUMĀ

Apraksts

Ieteicamo un atļauto šķirņu ražas iznākuma atšķirība ir svītrota, jo šāds šķirņu nošķīrums vairs netiek piemērots, un ir mainīts maksimālais atļautais ražas iznākums no hektāra atkarībā no vīnogu krāsas.

Attiecīgi ir grozīts produkta specifikācijas 5. punkts un vienotā dokumenta 7.2. punkts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

VĪNOGU ŠĶIRŅU IZMAIŅAS

Apraksts

Ir svītrots nošķīrums starp ieteicamajām un atļautajām šķirnēm.

Ir precizēts, ka “Araúxa” ir šķirnes “Tempranillo” vietējais nosaukums, tāpēc tas ir minēts kā sinonīms, lai gan nav oficiāli atzīts.

Attiecīgi ir grozīts produkta specifikācijas 6. punkts; vienoto dokumentu tas neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

CITAS PRASĪBAS

Apraksts

Ir svītrots formulējums, kas noteica, ka dažos gados iespējams grozīt maksimālo atļauto vīnogu ražu no hektāra.

Attiecīgi ir grozīts produkta specifikācijas 8. punkts; vienoto dokumentu tas neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

REDAKCIONĀLI UZLABOJUMI

Apraksts

Ir atjauninātas atsauces uz tiesību aktiem, izmantotā terminoloģija un deleģētās kontroles struktūras kontaktinformācija.

Attiecīgi ir grozīts produkta specifikācijas 8. un 9. punkts; vienoto dokumentu tas neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Monterrei”

ES atsauces numurs: PDO-ES-A1114-AM03 – 12.9.2025.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Monterrei”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Vīna klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

Baltvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dzidrs un mirdzošs. Krāsa no bāli dzeltenas līdz zeltainai.

Aromāts

Augļaini dārza vai tropisko augļu aromāti.

Garša

Augļaina dārza vai tropisko augļu garša. Labi līdzsvarota spirta un skābuma attiecība. Vidēji ilgi vai ilgi paliekoša pēcgarša.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	4,5
Minimālā kopējā skābuma vienība	izteikts ar vīnskābi – grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	12,5
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dzidrs un mirdzošs, vidējas līdz augstas intensitātes krāsā. Krāsa no violeti sarkanas līdz sarkanbrūnai.

Aromāts

Augļaini sarkano vai melno ogu un augļu aromāti.

Garša

Augļaina sarkano vai melno ogu un augļu garša. Labi līdzsvarota spirta un skābuma attiecība. Vidēji ilgi vai ilgi paliekoša pēcgarša.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	4
Minimālā kopējā skābuma vienība	izteikts ar vīnskābi – grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	13,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Sārtvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dzidrs un mirdzošs, zemas līdz vidējas intensitātes krāsā. Krāsa no gaišsārtas līdz ķiršsarkanai.

Aromāts

Augļaini sarkano vai melno ogu un augļu aromāti.

Garša

Augļaina sarkano vai melno ogu un augļu garša. Labi līdzsvarota spirta un skābuma attiecība. Vidēji ilgi vai ilgi paliekoša pēcgarša.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	4
Minimālā kopējā skābuma vienība	izteikts ar vīnskābi – grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	13,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Barrica, Crianza, Reserva un *Gran Reserva* baltvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dzidrs un mirdzošs. Krāsa no bāli dzeltenas līdz zeltainai.

Aromāts

Augļaini dārza vai tropisko augļu aromāti. Jābūt sajūtamiem arī pikantiem vai grauzdējumam raksturīgiem aromātiem.

Garša

Augļaina dārza vai tropisko augļu garša. Jābūt sajūtamām arī pikantām vai grauzdējumam raksturīgām niansēm. Labi līdzsvarota spirta un skābuma attiecība. Vidēji ilgi vai ilgi paliekoša pēcgarša.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,5
Minimālais kopējais skābums	4,5
Minimālā kopējā skābuma vienība	izteikts ar vīnskābi – grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Barrica, Crianza, Reserva un *Gran Reserva* sarkanvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dzidrs un mirdzošs, vidējas līdz augstas intensitātes krāsā. Krāsa no violeti sarkanas līdz sarkanbrūnai.

Aromāts

Augļaini sarkano vai melno ogu un augļu aromāti. Jābūt sajūtamiem arī pikantiem vai grauzdējumam raksturīgiem aromātiem.

Garša

Augļaina sarkano vai melno ogu un augļu garša. Jābūt sajūtamām arī pikantām vai grauzdējumam raksturīgām niansēm. Labi līdzsvarota spirta un skābuma attiecība. Vidēji ilgi vai ilgi paliekoša pēcgarša.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	4
Minimālā kopējā skābuma vienība	izteikts ar vīnskābi – grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašās vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ierobežojumi to ražošanā*

Vīndarības metode

-

Vīndarības metodes veids

Īpaša vīndarības metode

Apraksts

Vismaz 85 % vīnogu, ko izmanto sārtvīnu ražošanai, jābūt sarkanogu šķirnes vīnogām. Ja izmanto arī baltogu šķirnes, vīnogas pēc piegādes vai svēršanas jāsajauc.

Ekstrakcijas iznākums nedrīkst pārsniegt 74 litrus vīna no 100 kg vīnogu.

Nav atļauts izmantot nepārtrauktas darbības spiedes. Aizliegts izmantot ātrgaitas centrbēdzes smalcinātājus. Nedrīkst vīnogas iepriekš sasildīt, nedz arī vīnogu misu vai vīnu sildīt kopā ar vīnogu izspaidām.

Vīndarības metode

-

Vīndarības metodes veids

Attiecīgs ierobežojums vīnu darīšanā

Apraksts

Stādījumu biezībai jābūt ne mazāk kā 3 000 vīnkoku uz hektāru un ne vairāk kā 5 000 vīnkoku uz hektāru.

7.2. *Maksimālais ražas iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Baltogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	13 200
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Baltogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	97,68
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Sarkanogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	10 000
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Sarkanogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	74
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— “ALBARIÑO”,

— “BLANCA DE MONTERREI”,

— “CAÍÑO BLANCO”,

— “CAÍÑO TINTO”,

— “DOÑA BLANCA”/“DONA BRANCA”,

— “GODELLO”,

— “LOUREIRA”,

— “MENCÍA”,

— “MERENZAO”,

— “SOSONA”,

— “TEMPRANILLO”,

— “TREIXADURA”.

9. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Noteikto ģeogrāfisko apgabalu iedala divos apakšapgabalos:

— *Valle de Monterrei* (Monterrejas ielejas) apakšapgabals: *Castrelo do Val* pašvaldībā: *Castrelo do Val, Pepín* un *Nocedo do Val* pagasts; *Monterrei* pašvaldībā: *Albarellos, Infesta, Monterrei* un *Vilaza* pagasts; *Oímbra* pašvaldībā: *Oímbra, Rabal* un *San Cibrao* pagasts; *Verín* pašavaldībā: *Abedes, Cabreiroá, Feces de Abaixo, Feces de Cima, Mandín, Mourazos, Pazos, Queizás, A Rasela, Tamagos, Tamaguelos, Tintores, Verín* un *Vilamaior do Val* pagasts;

— *Ladera de Monterrei* (Monterrejas nogāžu) apakšapgabals: *Vilardevós* pašvaldība; *Castrelo do Val* pašvaldībā: *Gondulfes* un *Servoi* pagasts; *Oímbra* pašvaldībā: *As Chas, Bousés, Videferre* un *A Granxa* pagasts; *Monterrei* pašvaldībā: *Estevesiños, Flariz, A Madalena, Medeiros, Rebordondo, San Cristovo* un *Vences* pagasts; *Verín* pašvaldībā: *Queirugás* pagasts; *Riós* pašvaldībā: *Castrelo de Abaixo, Castrelo de Cima, Fumaces e A Trepa, Progo* un *Riós* pagasts; *Cualedro* pašvaldībā: *San Millao, Montes, Rebordondo* un *A Xironda* pagasts; *de Laza* pašvaldībā: *Matamá y Retorta* pagasts.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Klimats ar nelielu nokrišņu daudzumu, augstu temperatūru vasarā un lielām svārstībām starp dienas un nakts temperatūru nogatavošanās periodā ir optimāls, lai audzētu izmantotās vīnogu šķirnes, kas galvenokārt ir gadu gaitā atlasītas vietējās šķirnes. Arī tas, ka tiek izvēlēta labākā lauksaimniecības zeme un izmantotas attiecīgajām šķirnēm un apgabalam piemērotas audzēšanas metodes, it īpaši vainaga veidošanas un apgriešanas metodes, kuras izmanto, lai garantētu vīna ražošanas potenciāla pienācīgu uzraudzību, ietekmē šo vīnu īpašības, proti, nodrošina tiem piemītošo ziedaino un augļaino aromātu un sabalansēto garšu.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības / atkāpes nosaukums

PILDĪŠANA PUDELĒS

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu prasības / atkāpes veids

Pildīšana pudelēs tiek veikta noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Prasības / atkāpes apraksts

Vīns pudelēs jāpilda noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Vīna transportēšana un pildīšana pudelēs ārpus vīndarības apgabala var apdraudēt vīna kvalitāti, jo pastāv risks to pakļaut oksidēšanās–reducēšanās reakcijai, temperatūras svārstībām un citai ietekmei. Jo tālāk vīns tiek pārvadāts, jo lielāks ir šis risks. Vīna pildīšana pudelēs uz vietas apgabalā ļauj saglabāt tā īpašības un kvalitāti. Šis faktors apvienojumā ar pieredzi un padziļinātajām zināšanām par vīnu specifiskajām īpašībām, ko gadu gaitā uzkrājušas ar cilmes vietas nosaukumu "Monterrei" apzīmētā vīna darītavas, pamato prasību vīnus pildīt pudelēs to izcelsmes apgabalā, lai saglabātu visas to fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

Prasības / atkāpes nosaukums

MARĶĒŠANA

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu prasības / atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Prasības / atkāpes apraksts

Cilmes vietas nosaukums marķējumā jānorāda ar vismaz 4 mm augstiem burtiem.

Jānorāda arī attiecīgais zīmola nosaukums.

Uz iepakojuma, ko izmanto visiem patēriņam paredzētajiem produktiem, jābūt numurētai markai vai etiķetei, ko nodrošina regulatīvā padome. Uz šīs etiķetes jāattēlo cilmes vietas nosaukuma logotips.

Ar šo cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu marķējumā drīkst norādīt arī apzīmējumu *barrica* (nogatavināts mucā), ja vīni atbilst attiecīgajām spēkā esošo valsts tiesību aktu prasībām.

Elektroniska atsauce (*URL*) uz produkta specifikācijas publikāciju

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