Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/6565)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Monterrei"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A1114-AM03 - 12.9.2025

1. **Nazwa produktu**

„Monterrei"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChOG

☑ ChNP

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności, Dyrekcja Generalna ds. Żywności, Poddyrekcja Generalna ds. Kontroli Jakości Żywności i Laboratoriów Rolno-Spożywczych.

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Właściwy organ uznaje tę zmianę w specyfikacji produktu objętego ChNP „Monterrei" za zmianę standardową; nie można uznać jej za zmianę na poziomie Unii, ponieważ nie odpowiada ona żadnej z sytuacji, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych. W szczególności: nie obejmuje zmiany w nazwie lub stosowaniu nazwy lub w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne; nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym; nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Nazwa

WPROWADZENIE WIN RÓŻOWYCH

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Wina różowe zostały wprowadzone w ramach kategorii 1, jedynej kategorii objętej tą ChNP. W związku z tym opisano ich analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne, określono pewne wymogi dotyczące produkcji (co najmniej 85 % winogron musi być odmianą czerwoną; każde mieszanie winogron o innej barwie musi mieć miejsce po dostarczeniu lub zważeniu) i określono wydajność produkcji. Do związku dodano odniesienie do wina różowego, ale nie grozi to unieważnieniem związku.

Zmieniono pkt 2, 3, 5 i 7.2 specyfikacji produktu oraz pkt 6 i 7.1 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nazwa

ZMIANY LIMITÓW ANALITYCZNYCH

Opis

Maksymalną dopuszczalną zawartość siarki w winach białych zwiększono ze 160 mg/l do 200 mg/l.

Minimalną kwasowość ogólną w winach czerwonych obniżono z 4,5 g/l do 4 g/l.

Zaktualizowano odniesienie do przepisów opisujących wina „wytrawne", które są jedynym rodzajem objętym tą ChNP. Ponadto w celu zapewnienia jasności dodano zdanie, w którym stwierdza się, że w przypadku parametrów analitycznych niewymienionych w specyfikacji produktu zastosowanie mają limity określone w przepisach ogólnych.

Zmieniono pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 6 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nazwa

ZNIESIENIE OGRANICZENIA DOTYCZĄCEGO WYKORZYSTYWANYCH ODMIAN

Opis

Usunięto rozróżnienie między odmianami „preferowanymi" a „dopuszczonymi". W ten sposób zniesiono również wymóg, zgodnie z którym co najmniej 60 % winogron wykorzystywanych do produkcji wina musi należeć do preferowanych odmian. Skreśla się odpowiednie sformułowanie, które zostało włączone do związku z obszarem geograficznym. W żaden sposób nie grozi to unieważnieniem związku.

Zmieniono pkt 3, 6 i 7.1 specyfikacji produktu oraz pkt 7.1 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nazwa

ZNIESIENIE INNYCH OGRANICZEŃ

Opis

Skreślono, co następuje:

— Podczas produkcji wina objętego chronioną nazwą pochodzenia i następujących po niej procesów, w tym składowania, nie można stosować kawałków drewna dębowego.

— Moszcz lub wina z danego zbioru można mieszać z moszczami lub winami z wcześniejszych zbiorów do pułapu 15 % w celu skorygowania ich właściwości. Mieszanie z dwoma poprzednimi zbiorami może wyjątkowo zostać dopuszczone do tego samego pułapu 15 %, z zastrzeżeniem sprawozdania dotyczącego jakości produktu.

Zmiana dotyczy pkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 7.1 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nazwa

ROZSZERZENIE WYZNACZONEGO OBSZARU

Opis

Wyznaczony obszar geograficzny został rozszerzony, bez wpływu na związek, o niektóre parafie graniczące z obecnym obszarem. W szczególności rozszerzono go o kilka parafii z gmin Monterrei, Cualedro i Laza. Ponadto niektóre parafie z gminy Ríos, które dotychczas były objęte tylko częściowo, są obecnie uwzględnione w całości. Ten stosunkowo niewielki dodany obszar ma cechy klimatyczne i glebowe podobne do cech charakterystycznych obecnie określonego obszaru geograficznego.

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nazwa

ZMIANY DOTYCZĄCE WYDAJNOŚCI PRODUKCJI

Opis

Usunięto różnicę wydajności między odmianami preferowanymi i dopuszczonymi, ponieważ rozróżnienie to nie ma już zastosowania, i wprowadzono zmiany w limitach plonów z hektara w zależności od barwy winogron.

Zmieniono pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 7.2 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nazwa

ZMIANA DOTYCZĄCA ODMIAN WINOROŚLI

Opis

Usunięto rozróżnienie między odmianami preferowanymi a dopuszczonymi.

Określono, że Araúxa jest lokalną nazwą Tempranillo; jest zatem wymieniona jako synonim, chociaż nie jest oficjalnie uznana.

Zmieniono pkt 6 specyfikacji produktu. Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nazwa

INNE WYMOGI

Opis

Skreślono sformułowanie, zgodnie z którym limity produkcji winogron z hektara mogą zostać zmienione w niektórych latach.

Zmieniono pkt 8 specyfikacji produktu. Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nazwa

POPRAWKI REDAKCYJNE

Opis

Zaktualizowano odniesienia do prawodawstwa, stosowanej terminologii i danych kontaktowych delegowanej jednostki certyfikującej.

Zmieniono pkt 8 i 9 specyfikacji produktu. Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Monterrei"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A1114-AM03 - 12.9.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Monterrei"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Opis produktu sektora wina

Wino białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

klarowne i lśniące. Barwa od bladożółtej do złotożółtej.

Aromat

Aromaty owocowe w rodzaju owoców z sadu lub owoców tropikalnych.

Smak

Smaki owocowe w rodzaju owoców z sadu lub owoców tropikalnych. Właściwa równowaga między alkoholem a kwasowością. Finisz średni do długiego.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	12,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Opis produktu sektora wina

Wino czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Klarowne i połyskliwe o średniej do dużej intensywności barwy. Od fioletowoczerwonej do brązowoczerwonej.

Aromat

Aromaty owocowe w rodzaju czerwonych lub czarnych owoców.

Smak

Smaki owocowe w rodzaju czerwonych lub czarnych owoców. Właściwa równowaga między alkoholem a kwasowością. Finisz średni do długiego.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Opis produktu sektora wina

Wino różowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Klarowne i połyskliwe o niskiej do średniej intensywności barwy. Barwa od bladoróżowej do wiśniowej.

Aromat

Aromaty owocowe w rodzaju czerwonych lub czarnych owoców.

Smak

Smaki owocowe w rodzaju czerwonych lub czarnych owoców. Właściwa równowaga między alkoholem a kwasowością. Finisz średni do długiego.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

białe wina Barrica, Crianza, Reserva i Gran Reserva

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

klarowne i lśniące. Barwa od bladożółtej do złotożółtej.

Aromat

Aromaty owocowe w rodzaju owoców z sadu lub owoców tropikalnych. Muszą również występować aromaty korzenne lub prażone.

Smak

Smaki owocowe w rodzaju owoców z sadu lub owoców tropikalnych. Muszą również występować smaki korzenne lub prażone. Właściwa równowaga między alkoholem a kwasowością. Finisz średni do długiego.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

czerwone wina Barrica, Crianza, Reserva i Gran Reserva

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Klarowne i połyskliwe o średniej do dużej intensywności barwy. Od fioletowoczerwonej do brązowoczerwonej.

Aromat

Aromaty owocowe w rodzaju czerwonych lub czarnych owoców. Muszą również występować aromaty korzenne lub prażone.

Smak

Smaki owocowe w rodzaju czerwonych lub czarnych owoców. Muszą również występować smaki korzenne lub prażone. Właściwa równowaga między alkoholem a kwasowością. Finisz średni do długiego.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

-

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Co najmniej 85 % winogron wykorzystywanych do produkcji win różowych musi stanowić odmiana czerwona. Jeżeli wykorzystywane są również odmiany winogron białych, winogrona muszą zostać wymieszane po dostawie lub ważeniu.

Wydajność ekstrakcji nie może być większa niż 74 l wina na 100 kg winogron.

Stosowanie pras ślimakowych jest niedozwolone. Stosowanie kruszarek z wirnikiem wysokoobrotowym jest zabronione. Praktyki obejmujące ogrzewanie wstępne winogron lub ogrzewanie moszczu lub wina przy obecności wytłoków jest niedozwolone.

Praktyki enologiczne

-

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji win

Opis

Gęstość obsady musi wynosić co najmniej 3 000 winorośli na hektar, ale nie więcej niż 5 000 winorośli na hektar.

7.2. *Maksymalne zbiory*

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Białe odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	13 200
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Białe odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	97,68
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Czerwone odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	10 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Czerwone odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	74
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— ALBARIÑO

— BLANCA DE MONTERREI

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— DOÑA BLANCA/DONA BRANCA

— GODELLO

— LOUREIRA

— MENCÍA

— MERENZAO

— SOUSÓN

— TEMPRANILLO

— TREIXADURA

9. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar składa się z dwóch podobszarów:

— podobszar doliny Monterrei: sołectwa Castrelo do Val, Pepín i Nocedo do Val w gminie Castrelo do Val; sołectwa Albarellos, Infesta, Monterrei i Vilaza w gminie Monterrei; sołectwa Oímbra, Rabal i San Cibrao w gminie Oímbra oraz sołectwa Abedes, Cabreiroá, Feces de Abaixo, Feces de Cima, Mandín, Mourazos, Pazos, Queizás, A Rasela, Tamagos, Tamaguelos, Tintores, Verín i Vilamaior do Val w gminie Verín;

— podobszar Ladera de Monterrei: gmina Vilardevós, sołectwa Gondulfes i Servoi w gminie Castrelo do Val; sołectwa As Chas, Bousés, Videferre i A Granxa w gminie Oímbra; sołectwa Estevesiños, Flariz, A Madalena, Medeiros, Rebordondo, San Cristovo i Vences w gminie Monterrei; sołectwo Queirugás w gminie Verín; sołectwa Castrelo de Abaixo, Castrelo de Cima, Fumaces e A Trepa, Progo i Riós w gminie Riós, sołectwa San Millao, Montes, Rebordondo i A Xironda w gminie Cualedro oraz sołectwa Matamá y Retorta w gminie de Laza.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktu sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Klimat, charakteryzujący się niewielkimi opadami deszczu i wysokimi temperaturami w lecie oraz dużymi wahaniami temperatury między dniem a nocą w okresie dojrzewania, jest optymalny dla uprawy wykorzystywanych odmian winorośli, które są w większości odmianami rodzimymi wyselekcjonowanymi na przestrzeni lat. Wybór najlepszych gruntów i stosowanie technik uprawy dostosowanych do odmian i obszaru, a w szczególności sposoby prowadzenia i przycinania winorośli stosowane w celu zapewnienia właściwej kontroli potencjału produkcji wina, mają również wpływ na cechy charakterystyczne win pod względem aromatów kwiatowych i owocowych oraz zrównoważonego smaku.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Nazwa wymogu/odstępstwa

BUTELKOWANIE

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Wina muszą być butelkowane na wyznaczonym obszarze geograficznym. Transport i butelkowanie win poza obszarem produkcji może niekorzystnie wpływać na ich jakość, gdyż wino może zostać narażone na reakcję utleniania-redukcji, zmiany temperatury i działanie innych czynników. Ryzyko jest tym większe, im dalej wino jest transportowane. Butelkowanie na obszarze pochodzenia umożliwia zachowanie charakterystycznych cech i jakości produktu. W związku z tym – oraz mając na uwadze doświadczenie i dogłębną wiedzę w zakresie szczególnych właściwości tych win gromadzone od lat przez winiarnie objęte nazwą pochodzenia Monterrei – butelkowanie win musi odbywać się na obszarze pochodzenia, co pozwala na zachowanie wszystkich ich fizycznych, chemicznych i organoleptycznych cech charakterystycznych.

Nazwa wymogu/odstępstwa

ETYKIETOWANIE

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

etykieta musi zawierać nazwę pochodzenia zapisaną czcionką o wielkości co najmniej 4 mm.

Należy również podać odpowiednią nazwę marki.

Opakowania stosowane w przypadku wszystkich produktów przeznaczonych do spożycia muszą być opatrzone numerowaną pieczęcią lub etykietą dostarczaną przez Radę Regulacyjną. Etykieta ta musi zawierać logo nazwy pochodzenia.

Na etykietach win objętych tą nazwą pochodzenia można umieszczać określenie „barrica" („dojrzewające w beczkach"), pod warunkiem że spełniają one odpowiednie wymogi określone w obowiązujących przepisach krajowych.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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