Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6565)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Monterrei»

Número de referência da UE: PDO-ES-A1114-AM03 — 12.9.2025

1. **Nome do produto**

«Monterrei»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [Ministério da Agricultura, das Pescas e da Alimentação], Dirección General de Alimentación [Direção-Geral da Alimentação], Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios [Subdireção-Geral do Controlo da Qualidade Alimentar e Laboratórios Agroalimentares].

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A autoridade competente considera que esta modificação do caderno de especificações da DOP «Monterrei» constitui uma alteração normalizada do mesmo, não podendo ser considerada uma alteração da União, uma vez que não se enquadra em nenhuma das situações referidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 2024/1143 relativo às indicações geográficas, ou seja, não implica: uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica; um risco de anulação da relação com a área geográfica; novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

INCLUSÃO DOS VINHOS ROSADOS

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

Incluem-se os vinhos rosados na categoria 1, a única abrangida por esta DOP. Por conseguinte, introduzem-se as descrições analíticas e organoléticas e estabelecem-se os requisitos relativos à produção (mínimo de 85 % de uvas de castas tintas, mistura das uvas de cor distinta após a entrega ou pesagem) e o rendimento de produção. Inclui-se a referência a estes vinhos no ponto relativo à relação, sem que tal represente um risco de anulação da mesma.

A alteração diz respeito aos pontos 2, 3, 5 e 7.2 do caderno de especificações e aos pontos 6 e 7.1 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÃO DOS LIMITES ANALÍTICOS

Descrição

Aumenta-se o teor máximo de dióxido de enxofre dos vinhos brancos de 160 mg/l para 200 mg/l.

Diminui-se o limite mínimo da acidez total dos vinhos tintos de 4,5 g/l para 4 g/l.

Atualiza-se a referência à legislação que descreve os vinhos «secos», os únicos abrangidos pela DOP. Por razões de clareza, adita-se uma frase para indicar que se aplicam os limites estabelecidos na legislação geral para os outros parâmetros analíticos não incluídos no caderno de especificações.

A alteração diz respeito ao ponto 2 do caderno de especificações e ao ponto 6 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

SUPRESSÃO DE UMA RESTRIÇÃO RELATIVA À UTILIZAÇÃO DAS CASTAS

Descrição

Suprime-se a distinção entre castas «recomendadas» e «autorizadas», bem como a restrição de acordo com a qual 60 % das uvas utilizadas na produção dos vinhos, pelo menos, deviam ser das castas recomendadas. Ambos os aspetos, que constavam da redação da relação, são, por conseguinte, suprimidos, sem que tal represente um risco de anulação da mesma.

A alteração diz respeito aos pontos 3, 6 e 7.1 do caderno de especificações e ao ponto 7.1 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

ELIMINAÇÃO DE OUTRAS RESTRIÇÕES

Descrição

Elimina-se o seguinte:

— É proibida a utilização nos vinhos protegidos pela denominação de aparas de madeira de carvalho na vinificação e processos subsequentes, incluindo o armazenamento.

— De modo a corrigir as características dos mostos ou vinhos de determinada colheita, permite-se, até um limite de 15 %, a lotação com uma colheita precedente. Excecionalmente, e sob reserva de um relatório preliminar sobre a qualidade do produto, pode ser autorizada a lotação de duas colheitas anteriores até ao mesmo limite de 15 %.

A alteração diz respeito ao ponto 3 do caderno de especificações e ao ponto 7.1 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

AMPLIAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA

Descrição

A área geográfica delimitada passa a abranger determinadas freguesias limítrofes da área atual, respeitando a relação da DOP com a mesma. Concretamente, o território é alargado a várias freguesias dos municípios de Monterrei, Cualedro e Laza. Além disso, algumas freguesias do município de Riós, que até à data estavam apenas parcialmente incluídas, são agora abrangidas na sua totalidade. A área ampliada, relativamente pouco extensa, apresenta características climáticas e pedológicas similares às do território atualmente definido.

A alteração diz respeito ao ponto 4 do caderno de especificações e ao ponto 9 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÃO DOS RENDIMENTOS DE PRODUÇÃO

Descrição

Elimina-se a distinção entre o rendimento das castas recomendadas e das castas autorizadas, uma vez que esta classificação foi eliminada. Alteram-se os limites de rendimento por hectare, que variam em função da cor das uvas.

A alteração diz respeito ao ponto 5 do caderno de especificações e ao ponto 7.2 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÕES RELATIVAS ÀS CASTAS

Descrição

Suprime-se a distinção entre castas recomendadas e castas autorizadas.

Especifica-se que o termo *araúxa*, já mencionado como sinónimo de *tempranillo*, é o nome local da casta, embora esta sinonímia não seja oficialmente reconhecida.

A alteração diz respeito ao ponto 6 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

OUTROS REQUISITOS

Descrição

Elimina-se a possibilidade de alteração dos limites de produção de uva por hectare em determinadas campanhas.

A alteração diz respeito ao ponto 8 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

MELHORIAS DE REDAÇÃO

Descrição

Atualizam-se as referências legislativas, a terminologia e os dados de contacto do organismo de controlo delegado.

Esta alteração diz respeito aos pontos 8 e 9 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Monterrei»

Número de referência da UE: PDO-ES-A1114-AM03 — 12.9.2025

1. **Nome(s)**

«Monterrei»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Branco

Características organoléticas

Aspeto visual

Límpido e brilhante. A cor varia entre o amarelo-claro e o dourado.

Nariz

Aromas frutados de uma das seguintes categorias: fruta de pomar ou frutos tropicais.

Boca

Aromas frutados de uma das seguintes categorias: fruta de pomar ou frutos tropicais. Relação equilibrada entre álcool e acidez. Persistência média ou elevada.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	«maxAlcoholStrength»
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11
Acidez total mínima:	4,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	12,5
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	200

Informações adicionais relativas às características analíticas

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

☑ As características analíticas não constantes da presente secção obedecem aos limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Tinto

Características organoléticas

Aspeto visual

Límpido e brilhante, intensidade de cor média ou alta. A cor varia entre o vermelho-violáceo e o vermelho-acastanhado.

Nariz

Aromas frutados de uma das seguintes categorias: frutos vermelhos ou frutos negros.

Boca

Aromas frutados das seguintes categorias: frutos vermelhos ou frutos negros. Relação equilibrada entre álcool e acidez. Persistência média ou elevada.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	«maxAlcoholStrength»
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	13,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	150

Informações adicionais relativas às características analíticas

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

☑ As características analíticas não constantes da presente secção obedecem aos limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Rosado

Características organoléticas

Aspeto visual

Límpido e brilhante, intensidade de cor baixa ou média. A cor varia entre o rosa-claro e o vermelho-cereja.

Nariz

Aromas frutados de uma das seguintes categorias: frutos vermelhos ou frutos negros.

Boca

Aromas frutados das seguintes categorias: frutos vermelhos ou frutos negros. Relação equilibrada entre álcool e acidez. Persistência média ou elevada.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	«maxAlcoholStrength»
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	13,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	200

Informações adicionais relativas às características analíticas

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

☑ As características analíticas não constantes da presente secção obedecem aos limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Brancos «Barrica», «Crianza Reserva» e «Gran Reserva»

Características organoléticas

Aspeto visual

Límpido e brilhante. A cor varia entre o amarelo-claro e o dourado.

Nariz

Aromas frutados de uma das seguintes categorias: fruta de pomar ou frutos tropicais, devendo apresentar também aromas especiados ou tostados.

Boca

Aromas frutados das seguintes categorias: fruta de pomar ou frutos tropicais, devendo apresentar também aromas especiados ou tostados. Relação equilibrada entre álcool e acidez. Persistência média ou elevada.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	«maxAlcoholStrength»
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	200

Informações adicionais relativas às características analíticas

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

☑ As características analíticas não constantes da presente secção obedecem aos limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Tintos «Barrica», «Crianza Reserva» e «Gran Reserva»

Características organoléticas

Aspeto visual

Límpido e brilhante, intensidade de cor média ou alta. A cor varia entre o vermelho-violáceo e o vermelho-acastanhado.

Nariz

Aromas frutados de uma das seguintes categorias: frutos vermelhos ou frutos negros, devendo apresentar também aromas especiados ou tostados.

Boca

Aromas frutados das seguintes categorias: frutos vermelhos ou frutos negros, devendo apresentar também aromas especiados ou tostados. Relação equilibrada entre álcool e acidez. Persistência média ou elevada.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	«maxAlcoholStrength»
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	12
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	150

Informações adicionais relativas às características analíticas

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

☑ As características analíticas não constantes da presente secção obedecem aos limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas de vinificação

«title»

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

Os vinhos rosados são produzidos com um mínimo de 85 % de uvas de castas tintas. No caso de se utilizar também castas brancas, a mistura deve realizar-se após a entrega ou a pesagem.

O rendimento de extração não pode ser superior a 74 l de vinho por 100 kg de uvas.

Não é permitida a utilização de prensas contínuas. É proibida a utilização de esmagadores centrífugos de alta velocidade. Não são autorizadas as práticas de pré-aquecimento das uvas nem de aquecimento de mostos ou de vinhos em presença dos bagaços.

Práticas de vinificação

«title»

Tipo de prática enológica

Restrições aplicáveis à vinificação

Descrição

A densidade de plantação é obrigatoriamente de 3 000 a 5 000 pés por hectare.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	13 200
Unidade de medida do rendimento máximo:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	97,68
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	10 000
Unidade de medida do rendimento máximo:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	74
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *albariño*

— *brancla-de-monterrei*

— *caíño-blanco*

— *caíño-tinto*

— *doña-blanca — dona-branca*

— *godello*

— *loureira*

— *mencía*

— *merenzao*

— *souson*

— *tempranillo*

— *treixadura*

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

O território delimitado está dividido em duas subzonas:

— Subzona vale de Monterrei: as freguesias de Castrelo do Val, Pepín e Nocedo do Val, do município de Castrelo do Val; as freguesias de Albarellos, Infesta, Monterrei e Vilaza, do município de Monterrei; as freguesias de Oímbra, Rabal e San Cibrao, do município de Oímbra, e as freguesias de Abedes, Cabreiroá, Feces de Abaixo, Feces de Cima, Mandín, Mourazos, Pazos, Queizás, A Rasela, Tamagos, Tamaguelos, Tintores, Verín e Vilamaior do Val, do município de Verín.

— Subzona encostas de Monterrei: inclui o município de Vilardevós e as freguesias de Gondulfes e Servoi, do município de Castrelo do Val; as freguesias de As Chas, Bousés, Videferre e A Granxa, do município de Oímbra; as freguesias de Estevesiños, Flariz, A Madalena, Medeiros, Rebordondo, San Cristovo e Vences, do município de Monterrei; a freguesia de Queirugás, do município de Verín; as freguesias de Castrelo de Abaixo, Castrelo de Cima, Fumaces e A trepa, Progo e Riós, do município de Riós; as freguesias de San Millao, Montes, Rebordondo e A Xironda, do município de Cualedro; e as freguesias de Matamá e Retorta, do município de Laza.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

O clima, caracterizado por baixas precipitações, temperaturas elevadas no verão e grandes amplitudes térmicas entre o dia e a noite durante o período de maturação, é ideal para o desenvolvimento das castas utilizadas, na sua maioria autóctones, selecionadas ao longo dos anos. Além disso, a escolha dos melhores terrenos e o recurso a técnicas de cultivo adaptadas às castas e ao local, em particular os sistemas de condução e de poda utilizados para um controlo adequado do potencial vitivinícola, refletem-se, por sua vez, nas características dos vinhos, que apresentam aromas florais e frutados e equilíbrio no palato.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Descrição do requisito/derrogação

ACONDICIONAMENTO

Quadro jurídico

Na legislação nacional.

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Acondicionamento na área geográfica delimitada.

Descrição do requisito/derrogação

O acondicionamento terá lugar na área geográfica delimitada. O transporte e o acondicionamento fora da área de produção comprometem a qualidade do vinho, que pode ser exposto a fenómenos de oxidorredução, a variações de temperatura e outros. O risco é tanto mais elevado quanto maior for a distância percorrida. O engarrafamento na origem permite preservar as características e qualidade do produto. Este facto, aliado à experiência e ao conhecimento profundo das características específicas dos vinhos, adquiridos ao longo dos anos pelas adegas da denominação de origem «Monterrei», justificam o acondicionamento na zona de origem. Os vinhos preservam assim todas as suas características físico-químicas e organoléticas.

Descrição do requisito/derrogação

ROTULAGEM

Quadro jurídico

Na legislação nacional.

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais relativas à rotulagem.

Descrição do requisito/derrogação

A denominação deve figurar no rótulo em carateres de dimensão não inferior a 4 mm de altura.

É obrigatória a indicação da marca comercial correspondente.

Todos os recipientes destinados ao consumo devem ostentar um selo ou contrarrótulo numerado fornecido pelo Conselho Regulador. O referido contrarrótulo deve incluir o logótipo da denominação de origem.

Os rótulos dos vinhos desta denominação de origem podem ostentar a menção «barrica», desde que sejam conformes com a legislação nacional em vigor.

Hiperligação para a publicação do caderno de especificações

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