C/2025/6565

8.12.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/6565)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Monterrei“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A1114-AM03 – 12.9.2025

1. **Názov výrobku**

„Monterrei“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHZO

☑ CHOP

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybárstva a potravín, Generálne riaditeľstvo pre potraviny, Odbor generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá.

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Príslušný orgán považuje túto zmenu špecifikácie výrobku s CHOP „Monterrei“ za štandardnú zmenu, nemožno ju považovať za zmenu na úrovni Únie, pretože nezodpovedá žiadnej zo situácií uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. konkrétne: nezahŕňa zmenu názvu alebo používania názvu alebo zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením; nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou; neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Nadpis

ZAČLENENIE RUŽOVÝCH VÍN

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Do kategórie 1, jedinej kategórie v rámci tohto CHOP, sa začlenili ružové vína. Z tohto dôvodu sa opísali ich analytické a organoleptické vlastnosti, stanovili sa určité požiadavky týkajúce sa výroby (najmenej 85 % hrozna musí byť z modrej odrody, akékoľvek miešanie hrozna odlišnej farby sa musí uskutočniť po dodaní alebo vážení) a určil sa výnos produkcie. Do opisu súvislosti sa doplnil odkaz na ružové víno, ale nevzniká tým riziko jej narušenia.

Zmenili sa body 2, 3, 5 a 7.2 špecifikácie výrobku a body 6 a 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Nadpis

ZMENY ANALYTICKÝCH LIMITOV

Opis

Pri bielych vínach sa zvýšil limit maximálneho obsahu oxidu siričitého zo 160 mg/l na 200 mg/l.

Pri červených vínach sa znížila minimálna celková kyslosť zo 4,5 g/l na 4 g/l.

Aktualizoval sa odkaz na právne predpisy, v ktorých sa opisujú „suché“ vína, t. j. jediný druh v rámci tohto CHOP. V záujme jasnosti sa takisto doplnila veta, v ktorej sa uvádza, že v prípade analytických parametrov, ktoré sa v špecifikácii výrobku neuvádzajú, platia limity stanovené vo všeobecných právnych predpisoch.

Zmenil sa bod 2 špecifikácie výrobku a bod 6 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Nadpis

VYPUSTENIE OBMEDZENIA TÝKAJÚCEHO SA POUŽÍVANÝCH ODRÔD

Opis

Vypustilo sa rozlišovanie medzi „preferovanými“ a „povolenými“ odrodami. Zároveň sa tým vypúšťa požiadavka, aby najmenej 60 % hrozna použitého na výrobu vína pochádzalo z preferovaných odrôd. Príslušná formulácia, ktorá sa uvádzala v opise súvislosti so zemepisnou oblasťou, sa vypustila. Nijako tým nevzniká riziko narušenia súvislosti.

Zmenili sa oddiely 3, 6 a 7.1 špecifikácie výrobku a bod 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Nadpis

VYPUSTENIE ĎALŠÍCH OBMEDZENÍ

Opis

Vypúšťa sa toto ustanovenie:

— Pri výrobe a následnom spracovaní vrátane skladovania vín chránených týmto označením je zakázané používať dubové čipsy (triesky).

— Mušty alebo vína z určitého zberu sa môžu na účely upravenia ich vlastností sceľovať s muštmi/vínami zo skoršieho zberu najviac v miere 15 %. Sceľovanie s dvomi predchádzajúcimi zbermi sa môže výnimočne povoliť najviac v rovnakej miere 15 % pod podmienkou predloženia správy o kvalite výrobku.

Zmenil sa bod 3 špecifikácie výrobku a bod 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Nadpis

ROZŠÍRENIE VYMEDZENEJ OBLASTI

Opis

Vymedzená zemepisná oblasť sa rozšírila zahrnutím určitých farností susediacich so súčasnou oblasťou, pričom tým nie je dotknutá súvislosť. Konkrétne sa rozšírila o niekoľko farností obcí Monterrei, Cualedro a Laza. Takisto v prípade niektorých farností obce Ríos, ktoré boli predtým zahrnuté len čiastočne, je odteraz zahrnuté celé ich územie. Táto relatívne malá doplnená oblasť má podobné klimatické a pôdne charakteristiky, akými sa vyznačuje súčasná vymedzená zemepisná oblasť.

Zmenil sa bod 4 špecifikácie výrobku a bod 9 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Nadpis

ZMENY VO VÝNOSOCH PRODUKCIE

Opis

Vypustil sa rozdiel vo výnosoch medzi preferovanými a povolenými odrodami, pretože toto rozlišovanie sa už neuplatňuje, a vykonali sa zmeny v limitoch výnosov na hektár podľa farby hrozna.

Zmenil sa bod 5 špecifikácie výrobku a bod 7.2 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Nadpis

ZMENA TÝKAJÚCA SA MUŠTOVÝCH ODRÔD

Opis

Vypustilo sa rozlišovanie medzi preferovanými a povolenými odrodami.

Spresnilo sa, že Araúxa je miestny názov odrody Tempranillo, a preto sa uvádza ako synonymum, hoci nejde o oficiálne uznaný názov.

Oddiel 6 špecifikácie výrobku bol zmenený. Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Nadpis

INÉ POŽIADAVKY

Opis

Vypustilo sa znenie, podľa ktorého možno v určitých rokoch zmeniť limity produkcie hrozna na hektár.

Oddiel 8 špecifikácie výrobku bol zmenený. Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Nadpis

FORMÁLNE ZMENY

Opis

Aktualizovali sa odkazy na právne predpisy, použitá terminológia a kontaktné údaje delegovaného kontrolného orgánu.

Zmenil sa bod 8 a 9 špecifikácie výrobku. Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Monterrei“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A1114-AM03 – 12.9.2025

1. **Názov (názvy)**

„Monterrei“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskych výrobkov uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Biele víno

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Jasné a iskrivé. Bledožltej až zlatožltej farby.

Vôňa

Ovocné arómy druhov ovocia zo sadu alebo tropického ovocia.

Chuť

Ovocné chute druhov ovocia zo sadu alebo tropického ovocia. Dobrá rovnováha medzi obsahom alkoholu a kyslosťou. Stredne dlhotrvajúca chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	12,5
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Akékoľvek analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Číre a žiarivé, farba strednej až vysokej intenzity. Farba od fialovočervenej po hnedkastočervenú.

Vôňa

Ovocné arómy druhov červeného ovocia alebo čierneho ovocia.

Chuť

Ovocné chute druhov červeného ovocia alebo čierneho ovocia. Dobrá rovnováha medzi obsahom alkoholu a kyslosťou. Stredne dlhotrvajúca chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Akékoľvek analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Ružové víno

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Číre a žiarivé, farba nízkej až strednej intenzity. Farba od bledoružovej po čerešňovočervenú.

Vôňa

Ovocné arómy druhov červeného ovocia alebo čierneho ovocia.

Chuť

Ovocné chute druhov červeného ovocia alebo čierneho ovocia. Dobrá rovnováha medzi obsahom alkoholu a kyslosťou. Stredne dlhotrvajúca chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Akékoľvek analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Biele vína Barrica, Crianza, Reserva a Gran Reserva

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Jasné a iskrivé. bledožltej až zlatožltej farby.

Vôňa

Ovocné arómy druhov ovocia zo sadu alebo tropického ovocia. Musia byť prítomné aj arómy korenín alebo hrianky.

Chuť

Ovocné chute druhov ovocia zo sadu alebo tropického ovocia. Musia byť prítomné aj chute korenín alebo hrianky. Dobrá rovnováha medzi obsahom alkoholu a kyslosťou. Stredne dlhotrvajúca chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,5
Minimálna celková kyslosť	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Akékoľvek analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Červené vína Barrica, Crianza, Reserva a Gran Reserva

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Číre a žiarivé, farba strednej až vysokej intenzity. Farba od fialovočervenej po hnedkastočervenú.

Vôňa

Ovocné arómy druhov červeného ovocia alebo čierneho ovocia. Musia byť prítomné aj arómy korenín alebo hrianky.

Chuť

Ovocné chute druhov červeného ovocia alebo čierneho ovocia. Musia byť prítomné aj chute korenín alebo hrianky. Dobrá rovnováha medzi obsahom alkoholu a kyslosťou. Stredne dlhotrvajúca chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12
Minimálna celková kyslosť	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Akékoľvek analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

–

Druh enologického postupu

Špecifický enologický postup

Opis

Najmenej 85 % hrozna použitého na výrobu ružových vín musí byť z modrej odrody. Ak sa používajú aj biele muštové odrody, hrozno sa musí zmiešať po dodaní alebo vážení.

Výlisnosť nesmie presiahnuť 74 litrov vína na 100 kg hrozna.

Používanie kontinuálnych lisov nie je povolené. Takisto je zakázané používanie vysokorýchlostných odstredivých drvičov. Nie sú povolené postupy zahŕňajúce predhrievanie hrozna alebo zahrievanie muštov alebo vín obsahujúcich matoliny.

Vinársky výrobný postup

–

Druh enologického postupu

Príslušné obmedzenie týkajúce sa výroby vína

Opis

Hustota výsadby je povinne minimálne 3 000 až 5 000 rastlín viniča na hektár.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele muštové odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	13 200
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele muštové odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	97,68
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Modré muštové odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	10 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Modré muštové odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	74
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— ALBARIÑO

— BLANCA DE MONTERREI

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— DOÑA BLANCA / DONA BRANCA

— GODELLO

— LOUREIRA

— MENCÍA

— MERENZAO

— SOUSÓN

— TEMPRANILLO

— TREIXADURA

9. **Stručná definícia vymedzenej zemepisnej oblasti**

Vymedzená zemepisná oblasť je rozdelená na dve podoblasti:

— Podoblasť údolia Monterrei: farnosti Castrelo do Val, Pepín a Nocedo do Val v obci Castrelo do Val, farnosti Albarellos, Infesta, Monterrei a Vilaza v obci Monterrei, farnosti Oímbra, Rabal a San Cibrao v obci Oímbra a farnosti Abedes, Cabreiroá, Feces de Abaixo, Feces de Cima, Mandín, Mourazos, Pazos, Queizás, A Rasela, Tamagos, Tamaguelos, Tintores, Verín a Vilamaior do Val v obci Verín.

— Podoblasť Ladera de Monterrei: obec Vilardevós, farnosti Gondulfes a Servoi v obci Castrelo do Val, farnosti As Chas, Bousés, Videferre a A Granxa v obci Oímbra, farnosti Estevesiños, Flariz, A Madalena, Medeiros, Rebordondo, San Cristovo a Vences v obci Monterrei, farnosť Queirugás v obci Verín, farnosti Castrelo de Abaixo, Castrelo de Cima, Fumaces e A Trepa, Progo a Riós v obci de Riós, farnosti San Millao, Montes, Rebordondo a A Xironda v obci Cualedro a farnosti Matamá y Retorta v obci de Laza.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskeho výrobku

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Podnebie, ktoré sa vyznačuje nízkym úhrnom zrážok a vysokými dennými teplotami v letnom období a výraznými výkyvmi medzi dennými a nočnými teplotami v čase dozrievania hrozna, vytvára optimálne podmienky na pestovanie používaných odrôd viniča. Z veľkej časti pritom ide o autochtónne odrody, vybraté v priebehu rokov. Aj výber najlepších pestovateľských lokalít a najkvalitnejších pôd a používanie pestovateľských techník prispôsobených odrodám a vymedzenú zemepisnú oblasť, predovšetkým systémy viazania a rezu používané na primerané udržiavanie potenciálu výroby vína, určujú charakteristické vlastnosti vín, ich kvetové a ovocné arómy a vyváženú chuť.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Názov požiadavky/výnimky

FĽAŠOVANIE

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej požiadavky/výnimky

Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Vína sa musia fľašovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Preprava a plnenie vína do fliaš mimo vinohradníckej oblasti môže ohroziť kvalitu, keďže víno môže byť vystavené oxidačno-redukčným javom, teplotným zmenám a ďalším vplyvom. Čím ďalej sa víno prepravuje, tým je riziko vyššie. Plnením do fliaš v oblasti pôvodu sa umožňuje zachovať vlastnosti a kvalitu vína. Z tohto dôvodu, a to aj vzhľadom na skúsenosti a dôkladné znalosti o osobitných vlastnostiach vín, ktoré sa v priebehu rokov nahromadili vo vinárskych podnikoch s označením pôvodu Monterrei, je nevyhnutné, aby sa vína fľašovali v oblasti pôvodu, čím sa zachovajú všetky ich fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti.

Názov požiadavky/výnimky

OZNAČOVANIE

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej požiadavky/výnimky

Dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky/výnimky

Na etikete sa chránený názov musí uvádzať písmom s výškou minimálne 4 mm.

Musí sa uviesť aj príslušná obchodná značka.

Všetky balenia výrobkov určených na spotrebu musia byť opatrené očíslovanou pečaťou alebo kontrolnou etiketou, ktorú vydáva kontrolný orgán. Táto etiketa musí obsahovať logo označenia pôvodu.

Označenie vín s týmto označením pôvodu môže obsahovať pojem „barrica“ („vyzreté v barikových sudoch“), ak vína spĺňajú príslušné požiadavky stanovené v platných vnútroštátnych právnych predpisoch.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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