Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6565)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Monterrei“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A1114-AM03 – 12. september 2025

1. **Ime proizvoda**

„Monterrei“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZGO

☑ ZOP

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano, generalni direktorat za prehrano, generalni poddirektorat za nadzor kakovosti živil in agroživilske laboratorije.

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pristojni organ meni, da je ta sprememba specifikacije proizvoda z ZOP „Monterrei“ standardna sprememba. Ne more se šteti za spremembo na ravni Unije, saj ne ustreza nobenemu od primerov iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 o geografskih označbah, v katerih sprememba: vključuje spremembo imena, ali uporabe imena, ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo; lahko izniči povezavo z geografskim območjem; vključuje dodatne omejitve za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih sprememb**

Naslov

UVEDBA VIN ROSÉ

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

V kategorijo 1, ki je edina kategorija, zajeta s to ZOP, so bila uvedena vina rosé. V skladu s tem so bile opisane njihove analitske in organoleptične lastnosti, določene so bile nekatere zahteve glede pridelave (najmanj 85 % grozdja mora izhajati iz rdečih sort; kakršno koli mešanje grozdja različnih barv je treba izvesti po dostavi ali tehtanju) ter proizvodni donos. V delu o povezavi z geografskim območjem je bilo dodano sklicevanje na vino rosé, pri čemer to ne more izničiti povezave.

Spremenjene so bile točke 2, 3 in 5 ter točka 7.2 specifikacije proizvoda in točka 6 ter točka 7.1 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBE ANALITSKIH OMEJITEV

Opis

Najvišja vsebnost žveplovega dioksida v belih vinih je bila povečana s 160 mg/l na 200 mg/l.

Najnižja vsebnost skupnih kislin rdečih vin je bila zmanjšana s 4,5 g/l na 4 g/l.

Posodobljeno je bilo sklicevanje na zakonodajo, ki določa pojem „suha“ vina, edino vrsto vina, zajeto z ZOP. Poleg tega je bila zaradi večje jasnosti dodana poved, ki navaja, da se za analitske parametre, ki niso navedeni v specifikaciji proizvoda, uporabijo omejitve, določene v splošni zakonodaji.

Spremenjeni sta bili točka 2 specifikacije proizvoda in točka 6 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

ODPRAVA OMEJITVE GLEDE UPORABLJENIH SORT

Opis

Odpravljeno je bilo razlikovanje med „prednostnimi“ in „odobrenimi“ sortami. S tem je bila prav tako odpravljena zahteva, da mora najmanj 60 % grozdja, uporabljenega za pridelavo vin, izhajati iz prednostnih sort. Ustrezno besedilo, ki je bilo vključeno v del o povezavi z geografskim območjem, je bilo črtano, pri čemer to v nobenem primeru ne more izničiti povezave.

Spremenjene so bile točki 3 in 6 ter točka 7.1 specifikacije proizvoda in točka 7.1 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

ODPRAVA DRUGIH OMEJITEV

Opis

Črtano je bilo naslednje besedilo:

— Uporaba trsk iz hrastovega lesa pri proizvodnji in nadaljnji obdelavi ter shranjevanju vin, zaščitenih z označbo, je prepovedana.

— Mošt ali vino, proizvedeno v okviru posamezne trgatve, se lahko meša z moštom ali vinom, proizvedenim v okviru prejšnje trgatve, do največ 15 %, da se popravijo njegove lastnosti. Izjemoma se lahko odobri mešanje z moštom ali vinom, proizvedenim v okviru dveh prejšnjih trgatev, do enake meje 15 %, ob predložitvi poročila o kakovosti proizvoda.

Spremenjeni sta bili točka 3 specifikacije proizvoda in točka 7.1 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

RAZŠIRITEV RAZMEJENEGA OBMOČJA

Opis

Razmejeno geografsko območje je bilo razširjeno, ne da bi to vplivalo na povezavo, in sicer tako, da zdaj vključuje nekatere krajevne skupnosti, ki mejijo na trenutno območje. Natančneje, razširjeno je bilo tako, da vključuje več krajevnih skupnosti občin Monterrei, Cualedro in Laza. Poleg tega so zdaj v celoti vključene tudi nekatere krajevne skupnosti občine Ríos, ki so bile prej vključene le delno. To razmeroma majhno dodano območje zaznamujejo podnebne in talne značilnosti, podobne tistim na trenutno opredeljenem geografskem območju.

Spremenjeni sta bili točka 4 specifikacije proizvoda in točka 9 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBE PROIZVODNIH DONOSOV

Opis

Odpravljena je bila razlika v donosih med prednostnimi in odobrenimi sortami, saj se to razlikovanje ne uporablja več, ter spremenjene omejitve donosa na hektar glede na barvo grozdja.

Spremenjeni sta bili točka 5 specifikacije proizvoda in točka 7.2 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBA, KI SE NANAŠA NA SORTE VINSKE TRTE

Opis

Odpravljeno je bilo razlikovanje med prednostnimi in odobrenimi sortami.

Določeno je bilo, da je Araúxa lokalno ime za sorto Tempranillo; zato je navedeno kot sopomenka, čeprav ni uradno priznano.

Spremenjena je bila točka 6 specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni bil spremenjen.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

DRUGE ZAHTEVE

Opis

Črtana je bila navedba, da se lahko omejitve pridelave grozdja na hektar v določenih letih spremenijo.

Spremenjena je bila točka 8 specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni bil spremenjen.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

REDAKCIJSKE IZBOLJŠAVE

Opis

Posodobljeni so bili sklicevanja na zakonodajo, uporabljena terminologija in kontaktni podatki pooblaščenega nadzornega organa.

Spremenjeni sta bili točki 8 in 9 specifikacije proizvoda, enotni dokument pa ni bil spremenjen.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Monterrei“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A1114-AM03 – 12. september 2025

1. **Ime**

„Monterrei“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Španija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

Belo vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Bister in svetel. Od bledo rumene do zlato rumene barve.

Vonj

Sadne arome po drevesnem ali tropskem sadju.

Okus

Sadne note po drevesnem ali tropskem sadju. Uravnoteženo razmerje med alkoholom in kislinami. Srednji do dolg pookus.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	12,5
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Bister in sijoč s srednje do visoko intenzivno barvo. Od vijolično rdeče do rjavkasto rdeče barve.

Vonj

Sadne arome po rdečem ali črnem jagodičju.

Okus

Sadne note po rdečem ali črnem jagodičju. Uravnoteženo razmerje med alkoholom in kislinami. Srednji do dolg pookus.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino rosé

Organoleptične lastnosti

Videz

Bister in sijoč z nizko do srednje intenzivno barvo. Od bledo rožnate do češnjevo rdeče barve.

Vonj

Sadne arome po rdečem ali črnem jagodičju.

Okus

Sadne note po rdečem ali črnem jagodičju. Uravnoteženo razmerje med alkoholom in kislinami. Srednji do dolg pookus.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Bela vina Barrica, Crianza, Reserva in Gran Reserva

Organoleptične lastnosti

Videz

Bister in svetel. Od bledo rumene do zlato rumene barve.

Vonj

Sadne arome po drevesnem ali tropskem sadju. Prisotne morajo biti tudi arome po začimbah ali praženem.

Okus

Sadne note po drevesnem ali tropskem sadju. Prisotne morajo biti tudi note po začimbah ali praženem. Uravnoteženo razmerje med alkoholom in kislinami. Srednji do dolg pookus.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeča vina Barrica, Crianza, Reserva in Gran Reserva

Organoleptične lastnosti

Videz

Bister in sijoč s srednje do visoko intenzivno barvo. Od vijolično rdeče do rjavkasto rdeče barve.

Vonj

Sadne arome po rdečem ali črnem jagodičju. Prisotne morajo biti tudi arome po začimbah ali praženem.

Okus

Sadne note po rdečem ali črnem jagodičju. Prisotne morajo biti tudi note po začimbah ali praženem. Uravnoteženo razmerje med alkoholom in kislinami. Srednji do dolg pookus.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Enološki postopki**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Enološki postopek

-

Vrsta enološkega postopka

Poseben enološki postopek

Opis

Najmanj 85 % grozdja, uporabljenega za pridelavo vin rosé, mora izhajati iz rdečih sort. Če se uporablja tudi grozdje belih sort vinske trte, ga je treba zmešati po dostavi ali tehtanju.

Izkoristek stiskanja ne sme presegati 74 litrov vina na 100 kg grozdja.

Uporaba kontinuiranih stiskalnic ni dovoljena. Uporaba visokohitrostnih centrifugalnih drobilnikov je prepovedana. Prakse, ki vključujejo predhodno segrevanje grozdja ali segrevanje mošta ali vina s tropinami, niso dovoljene.

Enološki postopek

-

Vrsta enološkega postopka

Ustrezne omejitve pri pridelavi vin

Opis

Gostota zasaditve mora biti najmanj 3 000 trsov na hektar in največ 5 000 trsov na hektar.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Bele sorte vinske trte

Največji donos:

Največji donos	13 200
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Bele sorte vinske trte

Največji donos:

Največji donos	97,68
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Rdeče sorte vinske trte

Največji donos:

Največji donos	10 000
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Rdeče sorte vinske trte

Največji donos:

Največji donos	74
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— ALBARIÑO

— BLANCA DE MONTERREI

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— DOÑA BLANCA / DONA BRANCA

— GODELLO

— LOUREIRA

— MENCÍA

— MERENZAO

— SOUSÓN

— TEMPRANILLO

— TREIXADURA

9. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Razmejeno območje je razdeljeno na dve podobmočji:

— podobmočje Valle de Monterrei: krajevne skupnosti Castrelo do Val, Pepín in Nocedo do Val v občini Castrelo do Val; krajevne skupnosti Albarellos, Infesta, Monterrei in Vilaza v občini Monterrei; krajevne skupnosti Oímbra, Rabal in San Cibrao v občini Oímbra ter krajevne skupnosti Abedes, Cabreiroá, Feces de Abaixo, Feces de Cima, Mandín, Mourazos, Pazos, Queizás, A Rasela, Tamagos, Tamaguelos, Tintores, Verín in Vilamaior do Val v občini Verín;

— podobmočje Ladera de Monterrei: občina Vilardevós, krajevni skupnosti Gondulfes in Servoi v občini Castrelo do Val; krajevne skupnosti As Chas, Bousés, Videferre in A Granxa v občini Oímbra; krajevne skupnosti Estevesiños, Flariz, A Madalena, Medeiros, Rebordondo, San Cristovo in Vences v občini Monterrei; krajevna skupnost Queirugás v občini Verín; krajevne skupnosti Castrelo de Abaixo, Castrelo de Cima, Fumaces e A Trepa, Progo in Riós v občini Riós, krajevne skupnosti San Millao, Montes, Rebordondo in A Xironda v občini Cualedro ter krajevni skupnosti Matamá in Retorta v občini Laza.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Podnebje z malo padavinami, visokimi poletnimi temperaturami ter velikimi temperaturnimi razlikami med dnevom in nočjo v času zorenja je optimalno za gojenje sort vinske trte, ki se uporabljajo, pri čemer so to večinoma avtohtone sorte, katerih izbor je potekal skozi čas. Izbira najboljših zemljišč in uporaba tehnik gojenja, prilagojenih sortam in območju, zlasti gojitvenih oblik in obrezovanja za ustrezni nadzor nad obsegom pridelka, prav tako vplivata na lastnosti vin, njihove cvetlične in sadne arome ter uravnoteženi okus.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

STEKLENIČENJE

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Vino mora biti ustekleničeno na razmejenem geografskem območju. Če bi se vino prevažalo in stekleničilo zunaj območja njegove pridelave, bi se lahko poslabšala kakovost vina, ki bi lahko bilo izpostavljeno redukcijsko-oksidacijski reakciji, temperaturnim razlikam in drugim vplivom. Dlje kot vino potuje, večje je tveganje. Stekleničenje na območju porekla zagotavlja, da se ohranijo lastnosti in kakovost vina. Zaradi navedenega ter izkušenj in poglobljenega znanja o posebnih lastnostih vin, ki so jih z leti pridobili pridelovalci vin z označbo „Monterrei“, je treba vina stekleničiti na območju porekla, s čimer se ohranijo vse njihove fizikalne, kemične in organoleptične lastnosti.

Naslov zahteve/odstopanja

OZNAČEVANJE

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Ime označbe mora biti navedeno na etiketi z najmanj 4 mm velikimi črkami.

Navedena mora biti tudi ustrezna blagovna znamka.

Embalaža, ki se uporablja za vse proizvode, namenjene za porabo, mora biti opremljena z oštevilčenim žigom ali etiketo regulativnega odbora. Ta etiketa mora vključevati logotip označbe porekla.

Označevanje vin z navedeno označbo porekla lahko vključuje izraz „barrica“ (starano v sodih), če vina izpolnjujejo ustrezne zahteve, določene v veljavni nacionalni zakonodaji.

Elektronski sklic (url) na objavo specifikacije proizvoda

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