C/2025/6565

8.12.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6565)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Monterrei”

EU:s referensnummer: PDO-ES-A1114-AM03 – 12 september 2025

1. **Produktens namn**

”Monterrei”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SGB

☑ SUB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Dirección General de Alimentación, Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedelsfrågor, generaldirektoratet för hälsa och livsmedelssäkerhet, undergeneraldirektoratet för kontroll av livsmedelskvalitet och laboratorier för jordbruksbaserade livsmedel)

6. **Klassificering som standardändring**

Den behöriga myndigheten anser att denna ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Monterrei” är en standardändring. Den kan inte betraktas som en unionsändring eftersom den inte utgör någon av de situationer som avses i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar eftersom den inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen, riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, eller innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

TILLÄGG AV ROSÉVINER

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

Roséviner har lagts till i kategori 1, vilket är den enda kategori som omfattas av denna skyddade ursprungsbeteckning. Följaktligen har deras analytiska och organoleptiska egenskaper beskrivits, vissa produktionskrav har fastställts (minst 85 % av druvorna måste vara blå; blandning med druvor av annan färg får endast ske efter leverans eller vägning) och gränser för avkastningen vid produktion har fastställts. En hänvisning till rosévin har lagts till i avsnittet om samband, men detta medför ingen risk att sambandet upphävs.

Punkterna 2, 3, 5 och 7.2 i produktspecifikationen och punkterna 6 och 7.1 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRING AV ANALYTISKA VÄRDEN

Beskrivning

Den högsta tillåtna halten av svavel i de vita vinerna har höjts, från 160 mg/l till 200 mg/l.

Den lägsta totala syrahalten i de röda vinerna har sänkts, från 4,5 g/l till 4 g/l.

Hänvisningen till lagstiftning som beskriver ”torra” viner – den enda typ som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen – har uppdaterats. För tydlighetens skull har det även lagts till en mening där det anges att för analytiska värden som inte anges i produktspecifikationen används de gränsvärden som fastställts i allmän lagstiftning.

Ändringen gäller punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

BORTTAGNING AV RESTRIKTIONER KRING DE DRUVSORTER SOM ANVÄNDS

Beskrivning

Det görs inte längre någon åtskillnad mellan ”föredragna” och ”godkända” druvsorter. Därför har även kravet på att minst 60 % av de druvor som används för vinframställningen måste vara av föredragna druvsorter tagits bort. Texten om detta, som tidigare återfanns i avsnittet om samband med det geografiska området, har strukits. Detta innebär inte någon som helst risk att sambandet upphävs.

Punkterna 3, 6 och 7.1 i produktspecifikationen och punkt 7.1 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

BORTTAGNING AV ANDRA RESTRIKTIONER

Beskrivning

Följande har strukits:

— Det är inte tillåtet att använda bitar av ek vid framställningen eller i efterföljande processer, inbegripet vid lagringen, när det gäller viner som omfattas av beteckningen.

— Must eller vin från en viss skörd får blandas med must eller vin från en tidigare skörd upp till 15 % för att korrigera deras egenskaper. Blandning med två tidigare skördar kan godkännas i undantagsfall, upp till samma gräns på 15 %, på villkor att en rapport om produktens kvalitet tillhandahålls.

Ändringen gäller punkt 3 i produktspecifikationen och punkt 7.1 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

UTVIDGNING AV DET AVGRÄNSADE OMRÅDET

Beskrivning

Det avgränsade geografiska området har utvidgats, så att det nu även omfattar vissa *parroquias* (galicisk administrativ enhet på nivån under kommun) som gränsar till det tidigare området. Detta påverkar inte sambandet. Området har utvidgats på så sätt att det numera omfattar ett flertal *parroquias* i kommunerna Monterrei, Cualedro och Laza. Vissa *parroquias* i kommunen Ríos som tidigare endast delvis räknades till området ingår nu i sin helhet. Det område som har lagts till är relativt litet till ytan, och där råder liknande förhållanden i fråga om klimat och jordmån som det tidigare avgränsade geografiska området.

Ändringen gäller punkt 4 i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRINGAR I AVKASTNINGEN VID PRODUKTION

Beskrivning

Skillnaden i avkastning mellan föredragna och godkända druvsorter har tagits bort, eftersom denna åtskillnad mellan druvsorter inte längre görs. Gränserna för avkastning per hektar för gröna respektive blå druvor har ändrats.

Ändringen gäller punkt 5 i produktspecifikationen och punkt 7.2 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRINGAR I FRÅGA OM DRUVSORTERNA

Beskrivning

Åtskillnaden mellan föredragna och godkända druvsorter har tagits bort.

Det anges nu uttryckligen att araúxa är det lokala namnet på tempranillo. Det har därför inkluderats i förteckningen som en synonym, trots att det inte är officiellt erkänt.

Punkt 6 i produktspecifikationen har ändrats. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ANDRA KRAV

Beskrivning

Stycket om att gränserna för avkastning per hektar kan ändras vissa år har strukits.

Punkt 8 i produktspecifikationen har ändrats. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

SPRÅKLIGA FÖRBÄTTRINGAR

Beskrivning

Hänvisningar till lagstiftning, den använda terminologin och kontaktuppgifterna för det delegerade kontrollorganet har uppdaterats.

Punkterna 8 och 9 i produktspecifikationen har ändrats. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Monterrei”

EU:s referensnummer: PDO-ES-A1114-AM03 – 12 september 2025

1. **Namn**

Monterrei

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Vitt vin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart och ljust. Färgen varierar från blekt gult till gyllengult.

Doft

Fruktiga aromer av frukt från fruktodlingar eller tropiska frukter.

Smak

Fruktiga smaker av frukt från fruktodlingar eller tropiska frukter. God balans mellan alkohol och syra. Medellång till lång eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	12,5
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	200

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Rött vin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart och lysande med medelhög till hög färgintensitet. Färgen varierar från rödviolett till kastanjeröd.

Doft

Fruktiga aromer av röda eller svarta bär.

Smak

Fuktiga smaker av röda eller svarta bär. God balans mellan alkohol och syra. Medellång till lång eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	13,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	150

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Rosévin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart och lysande med låg till medelhög färgintensitet. Färgen varierar mellan ljust rosa och körsbärsrött.

Doft

Fruktiga aromer av röda eller svarta bär.

Smak

Fuktiga smaker av röda eller svarta bär. God balans mellan alkohol och syra. Medellång till lång eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	13,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	200

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vita viner av typerna Barrica, Crianza, Reserva och Gran Reserva

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart och ljust. Färgen varierar från blekt gult till gyllengult.

Doft

Fruktiga aromer av frukt från fruktodlingar eller tropiska frukter. Kryddiga eller brända aromer måste också förekomma.

Smak

Fruktiga smaker av frukt från fruktodlingar eller tropiska frukter. Kryddiga eller brända smaker måste också förekomma. God balans mellan alkohol och syra. Medellång till lång eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,5
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	200

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Röda viner av typerna Barrica, Crianza, Reserva och Gran Reserva

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart och lysande med medelhög till hög färgintensitet. Färgen varierar från rödviolett till kastanjeröd.

Doft

Fruktiga aromer av röda eller svarta bär. Kryddiga eller brända aromer måste också förekomma.

Smak

Fuktiga smaker av röda eller svarta bär. Kryddiga eller brända smaker måste också förekomma. God balans mellan alkohol och syra. Medellång till lång eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	150

Ytterligare information om analytiska egenskaper

-

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

—

Typ av oenologisk metod Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Åtminstone 85 % av de druvor som används vid framställningen av roséviner ska vara blå. Om gröna druvsorter också används ska druvorna blandas efter leverans eller vägning.

Avkastningen vid utvinning får inte överstiga 74 liter vin per 100 kg druvor.

Det är inte tillåtet att använda kontinuerliga pressar. Det är inte tillåtet att använda centrifugalkrossar med hög hastighet. Det är inte tillåtet att använda metoder som innebär att druvorna förvärms eller att musten eller vinet värms upp tillsammans med druvpressmassan.

Vinframställningsmetod

—

Typ av oenologisk metod

Relevant restriktion för vinframställning

Beskrivning

Planttätheten får inte vara lägre än 3 000 vinrankor per hektar och inte högre än 5 000 vinrankor per hektar.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	13 200
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	97,68
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Blå druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	10 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Blå druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	74
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— ALBARIÑO

— BLANCA DE MONTERREI

— CAÍÑO BLANCO

— CAÍÑO TINTO

— DOÑA BLANCA/DONA BRANCA

— GODELLO

— LOUREIRA

— MENCÍA

— MERENZAO

— SOUSÓN

— TEMPRANILLO

— TREIXADURA

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Det avgränsade området är indelat i följande två underområden:

— Underområdet Valle de Monterrei: följande *parroquias* i kommunen Castrelo do Val: Castrelo do Val, Pepín och Nocedo do Val; följande *parroquias* i kommunen Monterrei: Albarellos, Infesta, Monterrei och Vilaza; följande *parroquias* i kommunen Oímbra: Oímbra, Rabal och San Cibrao samt följande *parroquias* i kommunen Verín: Abedes, Cabreiroá, Feces de Abaixo, Feces de Cima, Mandín, Mourazos, Pazos, Queizás, A Rasela, Tamagos, Tamaguelos, Tintores, Verín och Vilamaior do Val.

— Underområdet Ladera de Monterrei: kommunen Vilardevós; följande *parroquias* i kommunen Castrelo do Val: Gondulfes och Servoi; följande *parroquias* i kommunen Oímbra: As Chas, Bousés, Videferre och A Granxa; följande *parroquias* i kommunen Monterrei: Estevesiños, Flariz, A Madalena, Medeiros, Rebordondo, San Cristovo och Vences; följande *parroquia* i kommunen Verín: Queirugás; följande *parroquias* i kommunen Riós: Castrelo de Abaixo, Castrelo de Cima, Fumaces e A Trepa, Progo och Riós; följande *parroquias* i kommunen Cualedro: San Millao, Montes, Rebordondo och A Xironda samt följande *parroquias* i kommunen Laza: Matamá och Retorta.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Klimatet kännetecknas av låg nederbörd och höga temperaturer under sommaren samt stora temperaturskillnader mellan dag och natt medan druvorna mognar. Det är optimalt för att odla de druvsorter som används, som till största delen är inhemska druvsorter som har valts ut under årens lopp. Även valet av den bästa marken och de odlingsmetoder som har anpassats efter druvsorterna och området, i synnerhet de uppbindnings- och beskärningsmetoder som används för att säkerställa att vinproduktionskapaciteten kontrolleras ordentligt, påverkar vinernas egenskaper vad gäller de blommiga och fruktiga aromerna och den balanserade smaken.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

TAPPNING

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Tappning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Vinerna ska tappas i det avgränsade geografiska området. Om vinerna transporteras och tappas utanför vinframställningsområdet kan kvaliteten försämras, eftersom vinet kan utsättas för oxidationsreduktion, temperaturväxlingar och annan påverkan. Ju längre vinet transporteras desto större är risken. Om vinet tappas i ursprungsområdet bevaras produktens egenskaper och kvalitet. Detta i kombination med den erfarenhet och den ingående kunskap om vinernas särskilda egenskaper som under årens lopp har byggts upp på de vingårdar som framställer viner med beteckningen Monterrei gör det nödvändigt att tappa vinerna i ursprungsområdet, för att på så sätt bevara alla deras fysikaliska, kemiska och organoleptiska egenskaper.

Rubrik för kravet/undantaget

MÄRKNING

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Ursprungsbeteckningen ska anges på etiketten i bokstäver som är minst 4 mm höga.

Det relevanta varumärket måste också anges.

De förpackningar som används för produkter avsedda för konsumtion ska ha en numrerad etikett eller märkning från tillsynsnämnden. Etiketten ska förses med den geografiska beteckningens logotyp.

På märkningen av viner med denna ursprungsbeteckning får uttrycket ”barrica” (fatlagrad) läggas till, under förutsättning att vinet i fråga uppfyller de relevanta krav som fastställs i gällande nationell lagstiftning.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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