

III. OUTRAS DISPOSICIÓNS

CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

ORDE do 19 de decembro de 2018 pola que se adopta decisión favorable en relación coa solicitude de rexistro da modificación do prego de condicións da denominación de orixe protexida Monterrei.

De acordo co previsto no punto 6 do artigo 8 do Real decreto 1335/2011, do 3 de outubro, polo que se regula o procedemento para a tramitación das solicitudes de inscrición das denominacións de orixe protexidas e das indicacións xeográficas protexidas no rexistro comunitario e a oposición a elas, o día 25.8.2018 publicouse no *Boletín Oficial del Estado* a resolución da Dirección Xeral de Gandaría, Agricultura e Industrias Agroalimentarias pola que se daba publicidade á solicitude de rexistro da modificación do prego de condicións da denominación de orixe protexida Monterrei, na cal se recollían os enderezos electrónicos onde se podían consultar tanto o seu prego de condicións modificado como o documento único e pola que se abría un prazo para que calquera persoa física ou xurídica establecida ou con residencia legal en España cuxos lexítimos intereses considerase afectados, puidese opoñerse ao rexistro da devandita modificación mediante a correspondente declaración de oposición. Co mesmo obxectivo tamén se deu publicidade da devandita solicitude no *Diario Oficial de Galicia* do día 17 de agosto de 2018. A solicitude fora presentada anteriormente ante a Consellería do Medio Rural polo Consello Regulador da denominación de orixe Monterrei.

Xunto coa publicidade da solicitude estableceuse un prazo de dous meses, contados desde a publicación máis tardía de ambas, para a presentación de declaracións de oposición.

O dito prazo legal transcorreu sen que se formulase ningunha oposición. Seguíronse todos os trámites preceptivos e constan acreditados no procedemento os fundamentos para a decisión favorable en relación coa solicitude de rexistro da modificación do prego de condicións da denominación de orixe Monterrei.

Por tanto, tendo en conta o establecido no Regulamento (UE) núm. 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello, do 17 de decembro de 2013, polo que se crea a organización común de mercados dos produtos agrarios e polo que se derrogan os regulamentos (CEE) núm. 922/1972, (CEE) núm. 234/1979, (CE) núm. 1037/2001 e (CE) núm. 1234/2007; de acordo co previsto no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores, e



segundo o previsto nos artigos 13 e 15 do Real decreto 1335/2011, do 3 de outubro; e de acordo coas competencias da Consellería do Medio Rural nesta materia,

RESOLVO:

Primeiro. Adoptar decisión favorable en relación coa inscrición da modificación do prego de condicións da denominación de orixe protexida Monterrei no Rexistro comunitario das denominacións de orixe protexidas e das indicacións xeográficas protexidas, unha vez comprobado que se cumpren os requisitos do Regulamento (UE) núm. 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello, do 17 de decembro de 2013.

Segundo. Ordenar a publicación como anexo desta orde da nova versión do prego de condicións da denominación de orixe protexida Monterrei, sobre a cal se basea esta decisión favorable. O devandito prego de condicións e o documento único figuran tamén na páxina web da Consellería do Medio Rural, nos seguintes enderezos electrónicos:

http://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos_calidade/2018/Prego_de_condicións_DOP_MONTERREI_agosto_2018.pdf

http://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos_calidade/2018/Documento_unico_DOP_Monterrei_agosto_2018__C_.pdf

O citado documento único ofrece un resumo fidedigno do prego de condicións.

Terceiro. Remitir esta resolución, xunto co resto da documentación pertinente, ao Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación, para os efectos da transmisión da solicitude de inscrición á Comisión Europea, de acordo co procedemento legal establecido.

Esta resolución esgota a vía administrativa e contra ela os interesados poden interpoñer con carácter potestativo recurso de reposición ante a persoa titular da Consellería do Medio Rural no prazo dun mes, segundo dispoñen os artigos 123 e 124 da Lei 39/2015, do 1 de outubro, do procedemento administrativo común das administracións públicas, ou recurso contencioso-administrativo ante o Tribunal Superior de Xustiza de Galicia, de conformidade co establecido no artigo 10 da Lei 29/1998, do 13 de xullo, reguladora da xurisdición contencioso-administrativa, no prazo de dous meses, computados ambos os prazos desde o día seguinte ao da publicación desta resolución no *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, 19 de decembro de 2018

José González Vázquez
Conselleiro do Medio Rural



ANEXO

Prego de condicións da denominación de orixe protexida (DOP) Monterrei

1. Denominación do produto.

Monterrei.

2. Descrición do produto.

Os tipos de viños amparados pola denominación de orixe Monterrei son brancos e tintos que se axustan á categoría 1 do anexo VII, parte II, do Regulamento (UE) núm. 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello, do 17 de decembro de 2013, polo que se crea a organización común de mercados dos produtos agrarios e polo que se derrogan os regulamentos (CEE) núm. 922/1972, (CEE) núm. 234/1979, (CE) núm. 1037/2001 e (CE) núm. 1234/2007. Aínda que xeralmente se consomen como viños novos, na mesma campaña de elaboración, tamén poden ser sometidos a un proceso de envellecemento, para dar lugar a viños que, segundo as condicións en que se produciu o dito proceso, se comercializan con indicación dos termos «barrica», «crianza», «reserva» ou «gran reserva» acompañando o nome da denominación de orixe protexida.

As características destes viños son as seguintes:

a) Características analíticas do produto:

Tipos	Grao alcohólico adquirido mín. (% vol.)	Acidez volátil máx. (g/l en ácido acético)	Acidez total mín. (g/l ácido tartárico)	Sulfuroso total máx. (mg/l)	Grao alcohólico total mín. (% vol.)
Branco	11	0,75	4,5	160	11
Tinto	11	0,80	4,5	150	11
Branco barrica, crianza, reserva e gran reserva	11,5	1,08	4,5	160	11,5
Tinto barrica, crianza, reserva e gran reserva	12	1,2	4,5	150	12

Para todos os viños o contido en azucre non será superior a 4 gramos por litro, ou 9 gramos por litro cando o contido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro non sexa inferior en máis de 2 gramos por litro ao contido en azucre residual, de acordo co establecido no anexo XIV parte B do Regulamento (CE) núm. 607/2009 para os viños secos.



b) Características organolépticas:

As características organolépticas dos viños de Monterrei descríbense a seguir segundo o tipo de viño:

– Branco Monterrei:

Fase visual: limpo e brillante. Cor desde a amarela pálida ata a dourada.

Fase olfactiva: olores a froita dalgunha das seguintes series: froitas de árbore ou froitas tropicais.

Fase gustativa: aromas a froita dalgunha das seguintes series: froitas de árbore ou froitas tropicais. Equilibrado en alcohol-acidez. Persistencia media ou alta.

– Tinto Monterrei:

Fase visual: limpo e brillante de capa media ou alta. Cor que vai desde a vermella violácea ata a vermella castaña.

Fase olfactiva: olores a froita dalgunha das seguintes series: froitos vermellos ou froitos negros.

Fase gustativa: aromas a froita dalgunha das seguintes series: froitos vermellos ou froitos negros. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media ou alta.

– Branco Monterrei (barrica, crianza, reserva e gran reserva):

Fase visual: limpo e brillante. Cor desde a amarela pálida ata a dourada.

Fase olfactiva: olores a froita dalgunha das seguintes series: froitas de árbore ou froitas tropicais e, ademais, tamén deben ter olores dalgunha das seguintes series: especiados ou tostados.

Fase gustativa: aromas a froita dalgunha das seguintes series: froitas de árbore ou froitas tropicais e, ademais, tamén deben ter aromas dalgunha das seguintes series: especiados ou tostados. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media ou alta.



– Tinto Monterrei (barrica, crianza, reserva e gran reserva):

Fase visual: limpo e brillante de capa media ou alta. Cor que vai desde a vermella violácea ata a vermella castaña.

Fase olfactiva: olores a froita dalgunha das seguintes series: froitos vermellos ou froitos negros e, ademais, tamén deben ter olores dalgunha das seguintes series: especiados ou tostados.

Fase gustativa: aromas a froita dalgunha das seguintes series: froitos vermellos ou froitos negros e, ademais, tamén deben ter aromas dalgunha das seguintes series: especiados ou tostados. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media ou alta.

3. Prácticas enolóxicas específicas.

a) Prácticas de cultivo:

– Con carácter xeral, as prácticas culturais tenderán a optimizar a calidade das producións.

– A densidade de plantación estará obrigatoriamente entre 3.000 cepas por hectárea como mínimo e 5.000 cepas por hectárea como máximo.

b) Prácticas enolóxicas:

– A vendima realizarase co maior esmero e para a elaboración dos viños protexidos dedicarase exclusivamente uva sa, co grao de madurez necesario, separando as uvas tintas das brancas en cada entrega parcial ou pesada na báscula.

– Na elaboración empregaranse as variedades de uvas que se recollen no punto 6 deste prego de condicións e, polo menos, o 60 % destas serán das variedades consideradas preferentes no devandito punto.

– Na produción de mosto seguiranse as prácticas tradicionais aplicadas cunha moderna tecnoloxía, orientada á mellora da calidade do produto final. Aplicaranse presións adecuadas para a extracción do mosto, de maneira que o rendemento non sexa superior a 74 litros de viño por cada 100 kg de uva.



– Para a elaboración de viños protexidos pola denominación de orixe Monterrei non se permite a utilización de prensas continuas nas cales a presión é exercida por un parafuso de Arquímedes no seu avance sobre un contrapeso.

– Para a extracción do mosto só se poden utilizar sistemas mecánicos que non danen ou dilaceren os compoñentes sólidos do acio e queda prohibido o emprego de máquinas esmagadoras de acción centrífuga de alta velocidade.

– Non se permiten prácticas de prequecemento da uva ou de quecemento dos mostos ou dos viños en presenza dos bagazos tendentes a forzar a extracción de materia colorante.

– Non se poderán utilizar anacos de madeira de carballo na elaboración e posteriores procesos, incluída a almacenaxe, dos viños protexidos pola denominación.

– Para corrixir as características dos mostos ou viños dunha determinada colleita, permítese a súa mestura cunha colleita anterior ata un 15 %. En anos excepcionais, e logo de informe da calidade do produto, poderase autorizar a mestura de dúas colleitas anteriores, co mesmo límite do 15 %.

– A elaboración de viños que se vaian comercializar co termo «barrica» deberá axustarse ao establecido no anexo III do Real decreto 1363/2011, do 7 de outubro, polo que se desenvolve a regulamentación comunitaria en materia de etiquetaxe, presentación e identificación de determinados produtos vitivinícolas.

– Na elaboración dos viños que se vaian comercializar cos termos tradicionais «crianza», «reserva» e «gran reserva», estes deben ser sometidos a un proceso de envellecemento de acordo cos requisitos recolleitos na base de datos electrónica E-Bacchus da Unión Europea para estas mencións.

4. Delimitación da zona xeográfica.

A zona de produción dos viños protexidos pola denominación de orixe Monterrei está constituída polos terreos que o Órgano de Control e Certificación do Consello Regulador considere aptos para a produción de uvas das variedades que se indican no número 6 deste prego de condicións, coa calidade necesaria para obter viños das características específicas dos amparados pola denominación, e que se atopen situados nos termos municipais e lugares que compoñen as subzonas seguintes:

– Subzona Val de Monterrei: as parroquias de Castrelo do Val, Pepín e Nocedo do Val do concello de Castrelo do Val; as parroquias de Albarellos, Infesta, Monterrei e Vilaza



do concello de Monterrei; as parroquias de Oímbra, Rabal e San Cibrao do concello de Oímbra e as parroquias de Ábedes, Cabreiroá, Feces de Abaixo, Feces de Cima, Mandín, Mourazos, Pazos, Queizás, A Rasela, Tamagos, Tamaguelos, Tintores, Verín e Vilamaior do Val do concello de Verín.

– Subzona Aba de Monterrei: comprende o concello de Vilardevós, as parroquias de Gondulfes e Servoi do concello de Castrelo do Val; as parroquias das Chás, Bousés, Vi-deferre e A Granxa do concello de Oímbra; as parroquias de Flariz, Medeiros, Estevesiños e Vences, do concello de Monterrei; a parroquia de Queirugás do concello de Verín; do concello de Riós as parroquias e lugares seguintes: a parroquia de Castrelo de Abaixo; da parroquia de Castrelo de Cima, os lugares de Castrelo de Cima, Covelas, O Mourisco, San Paio e A Veiga do Seixo; da parroquia de Fumaces: o lugar de Fumaces; da parroquia de Progo, os lugares de Progo e Pousada; da parroquia de Riós o lugar de Florderrei.

No anexo I deste prego de condicións móstrase de forma gráfica o territorio da denominación de orixe protexida Monterrei e a súa localización en Europa.

5. Rendemento máximo.

A produción máxima admitida por hectárea será:

- 12.000 kg por hectárea para as variedades brancas e tintas autorizadas.
- 11.000 kg por hectárea para as variedades brancas preferentes.
- 10.000 kg por hectárea para as variedades tintas preferentes.

Dado que os rendementos de extracción de mosto son de 74 litros de viño por cada 100 quilogramos de uva e que os viños deben estar elaborados polo menos cun 60 % de variedades preferentes, os rendementos por hectárea non poderán superar os 84,36 hectolitros por hectárea nos viños brancos e os 79,92 hectolitros por hectárea nos tintos.

6. Variedades de uva de que procede o viño.

A elaboración dos viños protexidos realizarase con uvas das variedades seguintes:

a) Variedades preferentes:

- Brancas: dona branca, godello e treixadura.



– Tintas: mencia e merenzao.

b) Variedades autorizadas:

– Brancas: albariño, branca de Monterrei, caíño branco e loureira.

– Tintas: tempranillo (Araúxa), caíño tinto e sousón.

7. Vínculo co medio.

7.1. Datos da zona xeográfica.

– Factores humanos:

En función dos datos obtidos pola gran cantidade de prensas, lagares escavados na rocha e vasillas de orixe romana, pódese afirmar que foron eles quen introduciu en Monterrei a nobre actividade do cultivo da vide.

Desde finais do século IX e seguintes, da man das ordes relixiosas expándese o cultivo da vide por toda a comarca. Nesta época o viño utilízase como tributo para pagar aos mosteiros e señores feudais.

Durante a Idade Media e gran parte da Moderna, Monterrei tivo gran influencia en aspectos económicos, políticos e culturais dentro de Galicia e España. Por este motivo, Federico Justo Méndez, autor do libro *Brotos de raíces históricas*, afirmaba: «os viños do val de Monterrei, pola súa excelente calidade, relacionáronse cos viños do Porto, chegando incluso a súa comercialización a distintas partes de América. Durante a época do V Conde de Monterrei, a quen o rei Felipe II concedeu o título de vicerrei co fin de gobernar as novas colonias españolas en América, comercializando así os viños de Monterrei nesas rexións».

Máis recentemente, pódese destacar que, a mediados do século pasado, Monterrei foi unha zona produtora de grandes cantidades de viño de boa calidade para esa época. Unha boa proba desta afirmación son as grandes adegas que existían na comarca, con lagares de pedra e grandes cubas de madeira de carballo.

A principios dos anos 60 constrúese a Adegas Cooperativas de Monterrei, co obxectivo de promover unha correcta elaboración dos viños e a súa posterior comercialización.



A finais do século XX, a emigración, o peche da adega cooperativa e o abandono das terras pola escasa rendibilidade estiveron a piques de levar á desaparición do viñedo na zona, pero o recoñecemento administrativo da denominación de orixe e a aprobación da súa regulamentación (por Orde do 25 de novembro de 1994), así como a aposta polos viños de calidade, levaron ao rexurdir da comarca.

É, por tanto, nos anos noventa o momento en que se dá un gran salto cualitativo tanto na recuperación das variedades preferentes como na elaboración do viño. Séguense mantendo as plantacións con sistemas de formación en vaso grego, pero en moitas das novas plantacións introdúcese un novo sistema de cultivo que se realiza en espaller a dobre cordón para facilitar a labra e a recolección. Isto, xunto co investimento en tecnoloxía e a adopción de novas prácticas enolóxicas, supuxo un gran impulso ao sector vitivinícola desta comarca.

Ao preservar unha porcentaxe alta das variedades preferentes (todas elas autóctonas) á hora de elaborar calquera tipo de viño da DO Monterrei (60 % de variedades preferentes como mínimo) obtense como resultado uns viños con características específicas.

– Factores naturais.

• Solos.

Canto aos solos, na comarca de Monterrei están presentes os seguintes tipos de solos:

– De lousa e xistosos, idóneos durante as épocas de seca, que proporcionan aromas nos viños tintos.

– Graníticos e areentos: provenientes da degradación das rocas graníticas, presentan pH baixos, adecuados para os viños brancos.

– Sedimentarios: complexos debido á mestura de materiais.

• Clima.

No que respecta ao clima, o territorio da denominación de orixe protexida Monterrei pertence á bacía do río Douro, debido a que nel desemboca o río Támega, que cruza a rexión da denominación de norte a sur. Ten un clima mediterráneo temperado con tendencia continental, influenciado polo océano atlántico. Os seus veráns son calorosos e secos mentres



que os seus invernos son fríos. A zona presenta unhas considerables oscilacións térmicas, de ata 30° durante a época de maduración.

7.2. Datos do produto.

As características dos viños da denominación de orixe protexida Monterrei están moi relacionadas coas variedades utilizadas, todas elas variedades autóctonas moi adaptadas ao medio de produción. Iso dá lugar a viños brancos e tintos que destacan pola súa gran riqueza aromática, por seren frescos e corpulentos e por teren un bo equilibrio entre alcohol e acidez.

As adecuadas prácticas de cultivo unidas a unhas modernas instalacións de elaboración fan que as adegas da DO Monterrei logren obter uns viños con características cualitativas propias.

7.3. Interacción causal.

As condicións climáticas, entre as que hai que destacar as baixas precipitacións e elevadas temperaturas durante o verán –con valores para ambos os parámetros bastante diferentes aos doutras zonas vitivinícolas de Galicia– e as características dos distintos solos supoñen unhas condicións óptimas para o desenvolvemento das variedades de vide utilizadas.

As variedades utilizadas son variedades autóctonas seleccionadas ao longo dos anos polos viticultores locais, polo que están perfectamente adaptadas ás condicións edafolóxicas e climáticas da zona e achegan aos viños elaborados unhas propiedades fisicoquímicas e sensoriais con identidade propia da zona de produción.

Tamén ao longo dos séculos os viticultores desta rexión foron buscando as mellores zonas para o cultivo, en terreos ben orientados e cos solos máis adecuados, os cales foron sometendo ás correccións necesarias para mellorar a súa fertilidade.

Ademais, na calidade e características específicas do produto é de grande importancia o esmero con que traballan os produtores da comarca –que coñecen as súas viñas grazas á sabedoría que dá unha longa experiencia no seu coidado– tanto na condución e na poda das cepas, para un adecuado control do potencial vitivinícola, como na selección da uva, que se vendima manualmente no momento en que, ao seu xuízo, está no óptimo de madurez. Todo o anterior unido a unha elaboración baseada nos métodos tradicionais, con



baixos rendementos na extracción de mosto, pero á que se engadiu o uso da moderna tecnoloxía enolóxica, permite que os viños da DOP Monterrei manteñan elevados niveis de calidade e unha identidade propia.

8. Requisitos aplicables.

a) Marco legal.

Lexislación nacional.

Orde do 19 de xaneiro de 1996 do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación pola que se ratifica o Regulamento da denominación de orixe Monterrei e do seu Consello Regulador, aprobado pola Orde do 25 de novembro de 1994, da Consellería de Agricultura, Gandaría e Montes da Xunta de Galicia, e modificacións posteriores:

– Orde APA/3577/2004, do 20 de outubro do MAPA, pola que se publica a modificación do Regulamento da denominación de orixe Monterrei e do seu Consello Regulador, aprobada pola Orde do 15 de xullo de 2004, da Consellería de Política Agroalimentaria e Desenvolvemento Rural da Xunta de Galicia.

– Resolución do 8 de outubro de 2009, da Dirección Xeral de Industria e Mercados Alimentarios do MARM, pola que se publica a Orde do 30 de xullo de 2009, da Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia, que modifica o Regulamento da denominación de orixe Monterrei e do seu Consello Regulador.

b) Requisitos aplicables adicionais.

b.1) Prácticas culturais:

Os límites de produción de uva por hectárea poderán ser modificados en determinadas campañas polo Consello Regulador, por iniciativa propia ou por petición dos viticultores da parroquia ou parroquias interesadas na medida, efectuada con anterioridade á vendima, despois dos asesoramentos e comprobacións que se precisen e tras o informe favorable do Órgano de Control e Certificación. No caso de que tal modificación se produza, esta non poderá supoñer un aumento superior ao 25 % dos límites fixados.

b.2) Elaboración e envasamento:

Nas adegas inscritas nos rexistros non se poderá realizar a elaboración, almacenamento ou manipulación de uvas, mostos ou viños obtidos de uvas procedentes de viñedos situados fóra do territorio delimitado no número 4 deste prego de condicións.



Os viños cualificados «aptos» comercializaranse para o consumidor nos tipos de envase que aprobe o Consello Regulador, que non prexudiquen a súa calidade e prestixio. Con carácter xeral, os envases deberán ser de vidro das capacidades autorizadas pola lexislación correspondente, con exclusión expresa das botellas de 1 litro. Excepcionalmente, o Consello Regulador poderá autorizar outro tipo de envases para usos especiais.

O envasamento terá lugar na zona xeográfica delimitada indicada no punto 4 do presente prego de condicións. O transporte e embotellamento fóra da zona de elaboración constitúe un risco para a calidade do viño, xa que se pode ver exposto a fenómenos de óxido-redución, variacións de temperatura e outros, tanto máis graves canto maior sexa a distancia percorrida. O embotellamento en orixe permite preservar as características e calidade do produto. Este feito, unido á experiencia e coñecemento profundo das características específicas dos viños adquiridos durante anos polas adegas da denominación de orixe de Monterrei fan necesario o envasamento en orixe e preservar, así, todas as características fisicoquímicas e organolépticas destes viños.

b.3) Etiquetaxe:

Nas etiquetas dos viños embotellados, que deberán ser autorizadas polo Consello Regulador, figurará sempre de forma destacada a mención «denominación de orixe protexida» e o nome da denominación «Monterrei», ademais dos datos que con carácter xeral se determinan na lexislación vixente. Para a denominación de orixe protexida Monterrei o termo tradicional a que se refire o artigo 118 duovicies.1.a) do Regulamento (CE) núm. 1234/2007 do Consello, do 22 de outubro de 2007, Regulamento único para as OCM, é «denominación de orixe». Segundo se establece no artigo 118 sexvicies.3.a) do citado regulamento, tal mención tradicional poderá substituír na etiquetaxe dos viños á expresión «denominación de orixe protexida».

Na etiquetaxe, o nome da denominación de orixe figurará con caracteres dunha altura mínima de 4 mm. Tamén é obrigatoria a indicación da correspondente marca comercial, nas condicións previstas de acordo coa normativa xeral vixente.

Todos os envases que se destinen ao consumo irán provistos dunha contraetiqueta numerada que será subministrada polo Consello Regulador, que deberá ser colocada na propia adega. A dita contraetiqueta incluírá o logotipo da denominación de orixe, que se inclúe como anexo II deste prego de condicións.



Na etiquetaxe dos viños da denominación de orixe protexida Monterrei poderanse utilizar os termos tradicionais «crianza», «reserva» e «gran reserva» cando estes fosen sometidos a un proceso de envellecemento de acordo cos requisitos recollidos na base de datos E-Bacchus da Unión Europea.

Na etiquetaxe dos viños desta denominación de orixe poderá utilizarse o termo «barri-ca», se se axustan ao establecido no anexo III do Real decreto 1363/2011, do 7 de outubro, polo que se desenvolve a regulamentación comunitaria en materia de etiquetaxe, presentación e identificación de determinados produtos vitivinícolas.

b.4) Requisitos para o control:

Os diferentes operadores deben inscribirse nos seguintes rexistros de control:

– Rexistro de viñas: onde só se inscribirán as viñas situadas na zona de produción das cales a uva poida ser destinada á elaboración dos viños protexidos.

– Rexistro das adegas de elaboración: onde se poden inscribir todas as adegas que, situadas na zona de elaboración, vinifiquen uvas procedentes de viñas inscritas nas que os viños elaborados poidan optar ao uso da denominación de orixe.

– Rexistro de adegas de almacenaxe: onde se inscribirán todas aquelas adegas que, situadas na zona de elaboración, se dediquen exclusivamente á almacenaxe e envellecemento de viños amparados pola denominación de orixe Monterrei.

– Rexistro de adegas embotelladoras: onde se inscribirán todas aquelas adegas que, situadas na zona de elaboración, se dediquen exclusivamente ao embotellamento e comercialización do viño debidamente etiquetado e amparado pola denominación de orixe Monterrei.

9. Comprobación do cumprimento do prego.

a) Órgano de control.

A verificación do cumprimento deste prego de condicións corresponde ao Consello Regulador da denominación de orixe Monterrei.

O Consello Regulador da denominación de orixe Monterrei ten identificado na súa estrutura un órgano de control e certificación, de acordo co disposto no artigo 15.1, letra b),



da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega; e no artigo 65 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores. De acordo coas ditas normas, o Consello Regulador é unha corporación de dereito público tutelada pola Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia e os seus inspectores están habilitados por esta e teñen a condición de autoridade no exercicio das súas funcións de control. Os datos do Consello Regulador son os seguintes:

Nome: Consello Regulador da denominación de orixe Monterrei.

Dirección: avenida Luis Espada, 73, baixo, 32600 Verín (Ourense).

Teléfono: 34 988 59 00 07.

Fax: 34 988 41 06 34.

Web: www.domonterrei.com

E-mail: info@domonterrei.com

b) Tarefas:

b.1) Alcance dos controis:

– Análises químicas e organolépticas:

O órgano de control verifica que os elaboradores realizan análises químicas e organolépticas de todas as partidas de viño para comprobar que cumpren os requisitos establecidos no punto 2 deste prego de condicións. Para a realización das análises organolépticas os operadores utilizan o panel de cata con que conta o Consello Regulador.

O Consello Regulador entrega contraetiquetas cunha codificación específica para cada botella de cada partida destinada a ser comercializada coa denominación de orixe protexida Monterrei que se axuste aos parámetros establecidos. As partidas que non reúnan as características analíticas e organolépticas do punto 2 deste prego de condicións non obterán as contraetiquetas e non poderán ser comercializadas baixo o nome da denominación de orixe protexida.



– Operadores.

O órgano de control comproba que os operadores teñen capacidade para cumprir os requisitos do prego de condicións. En particular comproba que os produtores e elaboradores dispoñen dun sistema de autocontrol e rastrexabilidade que permite acreditar as especificacións canto a procedencia da uva, variedades empregadas, rendementos de produción, rendementos de extracción de mosto e análise dos parámetros químicos e organolépticos.

– Produtos.

O órgano de control, mediante toma de mostras, verifica que o viño comercializado baixo a denominación de orixe cumpre as especificacións establecidas no punto 2, utiliza adecuadamente a contraetiqueta asignada e se cumpren as demais condicións que se recollen neste prego de condicións.

b.2) Metodoloxía de control:

– Controis sistemáticos.

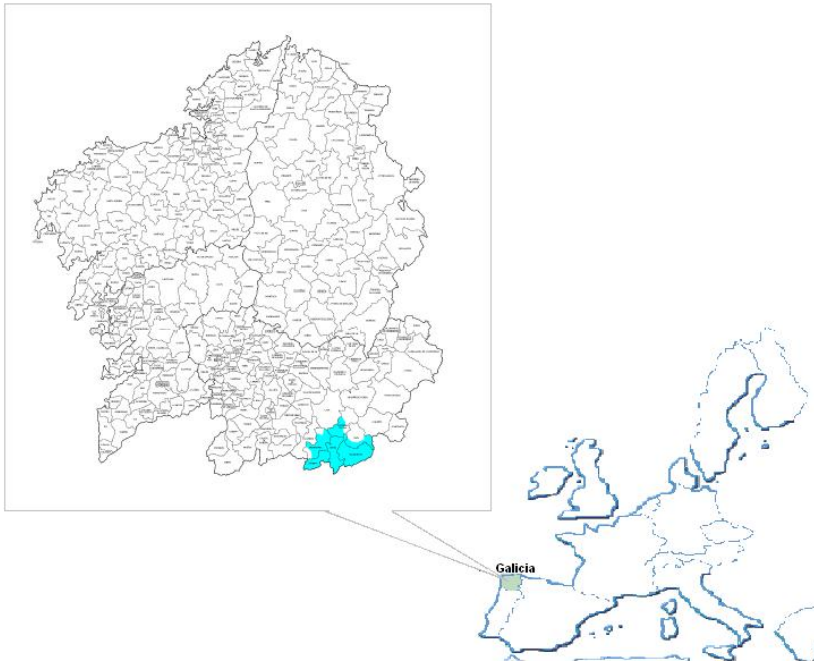
O órgano de control realiza controis sistemáticos do sistema de autocontrol dos operadores que elaboran ou comercializan viño baixo o amparo da denominación de orixe protexida cos obxectivos seguintes:

- Verificar que a uva, o mosto e o viño son orixinarios da zona de produción.
- Controlar o cumprimento das especificacións no referente a variedades e rendimento de produción de uva.
- Comprobar que se realiza unha xestión da rastrexabilidade desde a produción de uva ata o envasamento.
- Comprobar que se realizan análises químicas e organolépticas de todas as partidas de viño que permitan acreditar o cumprimento das características definidas no punto 2 deste prego de condicións.

– Controis aleatorios.

O órgano de control fai controis aleatorios para comprobar a rastrexabilidade das partidas e o cumprimento dos parámetros analíticos.



ANEXO I**Situación e delimitación da zona xeográfica****ANEXO II****Logotipo identificativo da denominación de orixe protexida Monterrei**