

**III. OTRAS DISPOSICIONES****AGENCIA GALLEGA DE LA CALIDAD ALIMENTARIA**

*RESOLUCIÓN de 11 de julio de 2025 por la que se aprueba una modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida Monterrei y por la que se le da publicidad.*

En la reunión del pleno del Consejo Regulador de la denominación de origen Monterrei que se desarrolló el día 23.12.2024 se acordó solicitar una modificación del pliego de condiciones de esta denominación. Posteriormente, con fecha 21.1.2025, el Consejo Regulador presentó ante la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria –órgano competente para la tramitación del expediente de acuerdo con lo establecido en la Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia– una primera solicitud de modificación de dicho pliego de condiciones.

Tiempo después, el 26.3.2025, dicho consejo regulador comunicó a la Agencia la decisión adoptada por su pleno en la reunión del día 21.3.2025 de incluir una nueva modificación en la solicitud presentada.

Tras el análisis de la documentación presentada, desde la Agencia se hicieron una serie de consideraciones para la mejora técnica del texto, que fueron asumidas por el Consejo Regulador.

Las modificaciones que se pretenden realizar son las siguientes:

– Posibilidad de elaborar vinos rosados.

Con la modificación formulada, además de vinos blancos y tintos, las bodegas de la DOP Monterrei podrían elaborar también vinos rosados que, al igual que los blancos y los tintos, serían vinos de la categoría 1 del anexo VII parte II del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013. Esta modificación afecta principalmente a la descripción del producto, que se recoge en el apartado 2 del pliego de condiciones y en el apartado 4 del documento único, aunque indirectamente también afecta a otros apartados de ambos documentos.

En relación con esto, debemos indicar que en la comarca ya hubo alguna experiencia pasada de bodegas que estaban haciendo este tipo de vinos al margen de la denominación



de origen. Las nuevas tendencias de consumo hacen que hoy haya un interés renovado por este tipo de elaboraciones y esa adaptación al mercado es lo que justifica esta modificación.

– Cambios en algunos parámetros analíticos.

Se realizan algunos ajustes en determinados parámetros analíticos de los vinos. Así, para los vinos tintos se reduce la acidez total mínima, que pasa de 4,5 a 4,0 gramos por litro de ácido tartárico y para los blancos se aumenta el límite máximo del contenido en anhídrido sulfuroso, que pasa de 160 a 200 miligramos por litro. Como en el caso anterior, este cambio afecta a la descripción del producto, que se recoge tanto en el apartado 2 del pliego de condiciones como en el apartado 4 del documento único.

Estas modificaciones están relacionadas con el cambio climático que ya se aprecia en la zona. Así, se ve una clara tendencia a la obtención de vinos con graduaciones alcohólicas más elevadas, lo que influye en la modificación de otros parámetros analíticos, en particular, la acidez total y la acidez volátil. A esto hay que añadir los cambios que se produjeron en la elaboración de los vinos, ya que se están haciendo vinos que, aun siendo jóvenes, pasan cada vez más tiempo en depósito, incluso de una añada para otra, frente a lo que se hacía antes, que habitualmente eran vinos que pasaban poco tiempo en depósito. Todo eso influye en el aumento de la acidez volátil y en la bajada de la acidez total, así como en el aumento de los valores en dióxido de azufre para evitar una excesiva acidez volátil.

– Modificación de algunas prácticas enológicas.

En lo relativo a las prácticas enológicas que se recogen en el apartado 3 del pliego de condiciones y en el 5.1 del documento único, la modificación implica, además de establecer una práctica específica para los vinos rosados, que deben elaborarse con un mínimo del 85 % de uvas de variedades tintas, la supresión de tres requisitos que se recogían hasta ahora, en concreto:

- La prohibición del uso de trozos de madera en la elaboración de los vinos y en los procesos posteriores.
- La limitación a las dos cosechas anteriores, en lo relativo a la posibilidad de mezcla de los vinos de un año con hasta un 15 % del volumen con vinos de otras cosechas.



• La obligación de elaborar los vinos de la DOP Monterrei empleando un mínimo del 60 % de determinadas variedades, que en el pliego de condiciones se consideraban preferentes. En la nueva versión del pliego de condiciones no se califican las variedades como preferentes y autorizadas –cambio este que afecta también al apartado 6 del pliego de condiciones–, de manera que la única exigencia es que los vinos amparados se elaboren con alguna de las variedades admitidas para la denominación de origen, lo que va a permitir la elaboración de vinos monovarietales de cualquiera de estas variedades.

Con estos cambios se pretende dar una mayor libertad a las bodegas de la denominación a la hora de elaborar sus vinos, permitiendo prácticas enológicas que están admitidas por la normativa general, lo que puede facilitar su adaptación a las necesidades y a las exigencias del mercado.

– Ampliación del territorio delimitado.

Otro cambio que se introduce en el pliego de condiciones es la ampliación del territorio donde se pueden producir las uvas y elaborar los vinos a determinadas parroquias limítrofes con el área actualmente delimitada. En concreto, se amplía el territorio a varias parroquias de los ayuntamientos de Monterrei, Cualedro y Laza. Además, algunas parroquias del ayuntamiento de Ríos que hasta ahora estaban solo parcialmente incluidas, ahora se incluyen en su totalidad. La modificación afecta al apartado 4 del pliego de condiciones y al 6 del documento único.

Este cambio se justifica en la necesidad de dar cobertura dentro de la denominación de origen a viñedos que habían quedado fuera en la delimitación inicial de esta figura de calidad, respondiendo así a una antigua demanda de los viticultores locales. La zona ampliada, no muy extensa en términos relativos, tiene unas características de clima y suelo similares a las del territorio actualmente definido, por lo que los vinos elaborados mantendrán las características de calidad específicas de la DOP Monterrei.

– Modificación de los rendimientos productivos máximos.

La producción máxima de uva por hectárea pasa a ser de 13.200 kg en el caso de las variedades blancas y de 10.000 kg en las tintas. Consecuentemente, y dado que el rendimiento en la elaboración se mantiene en 74 litros de vino por cada 100 kg de uva, los rendimientos máximos en litros de vino por hectárea pasan a ser 97,68 para los blancos y 74,00 para los tintos.



La modificación implica un aumento de los rendimientos permitidos en el caso de las uvas de variedades blancas (mayor en el caso de las variedades que se consideraban hasta ahora preferentes) y una disminución de los admitidos para alguna de las variedades tintas (las que hasta la actualidad no estaban calificadas como preferentes).

Este cambio, que afecta al apartado 5 del pliego de condiciones y al 5.2 del documento único, se justifica en la necesidad de adecuar los rendimientos productivos a la realidad de la denominación. En los últimos años, el consejo regulador tuvo que aplicar sistemáticamente la posibilidad que se contemplaba en el pliego de condiciones (apartado 8.b).1.) de incrementar, en campañas vitícolas concretas, los límites productivos en hasta un 25 %, porque las producciones esperadas eran superiores a las admitidas. Esta situación, que puede asociarse también al cambio climático, hizo pensar en la necesidad de incrementar los rendimientos para las variedades blancas, porque además se pudo comprobar que los vinos elaborados en estos años no tenían una merma de la calidad. Para las variedades tintas se opta por no aumentar los rendimientos admisibles –incluso se reducen para algunas de las variedades, como acabamos de apuntar– porque los problemas para su comercialización derivados de la reducción del consumo de los vinos tintos que se está produciendo con carácter general aconsejan a no hacerlo.

Esta ampliación de los rendimientos productivos en el caso de las variedades de uva blanca viene acompañado de la supresión de la posibilidad de incrementar hasta en un 25 % los rendimientos en campañas concretas que, como dijimos antes, recoge el actual pliego de condiciones en el apartado 8.b).1. De esta manera, con la nueva redacción del pliego de condiciones, los nuevos rendimientos establecidos no pueden ser objeto de revisión en cada campaña.

– Mejoras del texto.

Se actualizan algunas referencias legales que, por el transcurso del tiempo, habían quedado desfasadas.

El artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, clasifica las modificaciones de los pliegos de condiciones en dos categorías, modificaciones «de la Unión» y modificaciones «normales» y este reglamento y los reglamentos que lo desarrollan establecen un procedimiento de tramitación diferente según que la modificación responda a uno o a otro tipo. Así, las modificaciones de la Unión las tiene que aprobar la Comisión Europea y deben someterse previamente a un procedimiento que incluye una fase de publicidad y apertura de un período para la presentación de

CVE-DOG: d7iqotk1-0u44-zbc8-rqn2-x8hmfz0ouy3



oposiciones, primero en el Estado miembro y después en el territorio del resto de la Unión, mientras que las modificaciones normales –que son modificaciones de menor calado– se tramitan con un procedimiento más simplificado y las aprueba la autoridad competente del Estado miembro, que después debe comunicarlas a la Comisión.

Las modificaciones que se pretenden introducir en el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida Monterrei responden a la consideración de modificaciones normales, ya que no suponen un cambio en el nombre de la denominación o en su uso, ni afectan a la categoría de los productos designados por ella, ni existe riesgo de anular el vínculo del producto con el territorio, y tampoco implican restricciones al comercio, que son los aspectos cuya modificación requeriría su aprobación por la Comisión Europea conforme se indica en el apartado 3 del citado artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024.

El procedimiento para las modificaciones normales de los pliegos de condiciones de las denominaciones de origen y de las indicaciones geográficas protegidas se recoge, además de en el citado artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143, en los reglamentos que lo desarrollan, en concreto, en el artículo 12 del Reglamento de ejecución (UE) 2025/26 de la Comisión y en los artículos 4 y 5 del Reglamento delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, ambos reglamentos de 30 de octubre de 2024. Según lo indicado en el apartado 2 del citado artículo 4 del Reglamento delegado (UE) 2024/27 de la Comisión, al ser una modificación calificada como normal presentada por la misma agrupación que había solicitado anteriormente el registro de la denominación de origen, no es preceptivo llevar a cabo un procedimiento de oposición.

Por otra parte, el Consejo Regulador de la denominación de origen Monterrei tiene la consideración de «agrupación de productores reconocida» en virtud de la Resolución de la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria de 28 de noviembre de 2024 por la que se otorga la condición de agrupación de productores reconocida a los consejos reguladores de determinadas denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, publicada en el DOG núm. 243, de 18.12.2024. De acuerdo con lo establecido en el artículo 33.3 del citado Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, el Consejo Regulador de la denominación de origen Monterrei es la única agrupación de productores legitimada para solicitar la modificación de este pliego de condiciones.

Por todo lo anterior, considerando que la solicitud presentada cumple las condiciones establecidas en el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo,

CVE-DOG: d7iqotk1-0u44-zbc8-rqn2-x8hmfz0ouy3



de 11 de abril de 2024, y con las competencias de la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria en esta materia,

**RESUELVO:**

Primero. Adoptar y hacer pública la decisión favorable para que la modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida Monterrei se inscriba en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, una vez comprobado que se cumplen los requisitos del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024.

Segundo. Publicar la nueva versión del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida Monterrei sobre la que se basa esta resolución, que figura como anexo de ella. Además, dicho pliego de condiciones, así como el correspondiente documento único, están accesibles en la página web de la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria, en las siguientes direcciones electrónicas:

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

[https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Documento-unico-Monterrei-julio-2025\\_ES.pdf](https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Documento-unico-Monterrei-julio-2025_ES.pdf)

Tercero. Remitir esta resolución, junto con el resto de la documentación pertinente, al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a los efectos de su traslado a la Comisión Europea, de acuerdo con el procedimiento legal establecido.

Contra esta resolución, que no agota la vía administrativa, puede interponerse un recurso de alzada ante la conselleira del Medio Rural, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de Galicia*, de conformidad con lo previsto en los artículos 121 y 122 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas.

Santiago de Compostela, 11 de julio de 2025

Martín Alemparte Vidal  
Director de la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria

CVE-DOG: d7iqotk1-0u44-zbc8-rqn2-x8hmfz0ouy3



## ANEXO

**Pliego de condiciones de la denominación de origen protegida (DOP) Monterrei**

## 1. Denominación del producto.

Monterrei.

## 2. Descripción del producto.

Los tipos de vinos amparados por la denominación de origen Monterrei son blancos, tintos y rosados que se ajustan a la categoría 1 del anexo VII parte II del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los reglamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007. Aunque generalmente se consumen como vinos jóvenes, en la misma campaña de elaboración también pueden ser sometidos a un proceso de envejecimiento, dando lugar a vinos que, según las condiciones en las que se produjo dicho proceso, se comercializan con indicación de los términos «barrica», «crianza», «reserva» o «gran reserva», acompañando al nombre de la denominación de origen protegida.

Las características de estos vinos son las siguientes:

## a) Características analíticas del producto:

Tipos	Grado alcohólico adquirido mín. (vol %)	Acidez volátil máx. (g/l en ác. acético)	Acidez total mín. (g/l tartárico)	Sulfuroso total máx. (mg/l)	Grado alcohólico total mín. (vol %)
Blanco	11	0,75	4,5	200	11
Tinto	11	0,80	4	150	11
Rosado	11	0,80	4	200	11
Blanco barrica, crianza, reserva y gran reserva	11,5	1,08	4,5	200	11,5
Tinto barrica, crianza, reserva y gran reserva	12	1,2	4	150	12

En cuanto al contenido en azúcares totales se cumplirán los requisitos que se recogen en el anexo III parte B del Reglamento delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, de 17 de octubre, para que los vinos tengan la consideración de «secos». Por lo que se refiere a los demás parámetros analíticos no recogidos en este pliego de condiciones, se aplicará lo establecido en la legislación general.

CVE-DOG: d7iqotk1-0u44-zbc8-rqn2-x8hmfz0ouy3



**b) Características organolépticas:**

Las características organolépticas de los vinos de Monterrei se describen a continuación según el tipo de vino:

**– Blanco Monterrei:**

- Fase visual: limpio y brillante. Color desde el amarillo pálido hasta el dorado.
- Fase olfativa: olores frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o frutas tropicales.
- Fase gustativa: aromas frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o frutas tropicales. Equilibrado en alcohol-acidez. Persistencia media o alta.

**– Tinto Monterrei:**

- Fase visual: limpio y brillante de capa media o alta. Color que va desde el rojo violáceo hasta el rojo castaño.
- Fase olfativa: olores frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros.
- Fase gustativa: aromas frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media o alta.

**– Rosado Monterrei:**

- Fase visual: limpio y brillante de capa baja o media. Color que va desde el rosa pálido al rojo cereza.
- Fase olfativa: olores frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros.
- Fase gustativa: aromas frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros. Equilibrados en relación alcohol-acidez. Persistencia media o alta.





– Blanco Monterrei (barrica, crianza, reserva y gran reserva):

- Fase visual: limpio y brillante. Color desde el amarillo pálido hasta el dorado.
- Fase olfativa: olores frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o frutas tropicales, y además también deben tener olores de alguna de las siguientes series: especiados o tostados.
- Fase gustativa: aromas frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o frutas tropicales, y además también deben tener aromas de alguna de las siguientes series: especiados o tostados. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media o alta.

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

- Fase visual: limpio y brillante de capa media o alta. Color que va desde el rojo violáceo hasta el rojo castaño.
- Fase olfativa: olores frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros, y además también deben tener olores de alguna de las siguientes series: especiados o tostados.
- Fase gustativa: aromas frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros, y además también deben tener aromas de alguna de las siguientes series: especiados o tostados. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media o alta.

### 3. Prácticas enológicas específicas.

#### a) Prácticas de cultivo:

- Con carácter general, las prácticas culturales tenderán a optimizar la calidad de las producciones.
- La densidad de plantación estará obligatoriamente entre 3.000 cepas por hectárea como mínimo y 5.000 cepas por hectárea como máximo.

#### b) Prácticas enológicas:

- La vendimia se realizará con el mayor esmero y, para la elaboración de los vinos protegidos se dedicará exclusivamente uva sana, con el grado de madurez necesario, separando las uvas tintas de las blancas en cada entrega parcial o pesada en la báscula.

CVE-DOG: d7iqotk1-0u44-zbc8-rqn2-x8hmfz0ouy3



- Los rosados Monterrei estarán elaborados con un mínimo del 85 % de uvas de variedades tintas. En el caso de que se utilicen también variedades blancas, la mezcla deberá realizarse con posterioridad a la entrega o pesada en báscula.

- En la elaboración se emplearán las variedades de uvas que se recogen en el apartado 6 de este pliego de condiciones.

- En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una moderna tecnología, orientada a la mejora de la calidad del producto final. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto, de manera que el rendimiento no sea superior a 74 litros de vino por cada 100 kg de uva.

- Para la elaboración de vinos protegidos por la denominación de origen Monterrei, no se permite la utilización de prensas continuas en las que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance sobre un contrapeso.

- Para la extracción del mosto, solo se pueden utilizar sistemas mecánicos que no dañen o dilaceren los componentes sólidos del racimo, quedando prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.

- No se permiten prácticas de precalentamiento de la uva o de calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de materia colorante.

- La elaboración de vinos que se vayan a comercializar con el término «barrica» deberá ajustarse a lo establecido en el anexo III del Real decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas.

- En la elaboración de los vinos que se vayan a comercializar con los términos tradicionales «crianza», «reserva» y «gran reserva», estos deben haber sido sometidos a un proceso de envejecimiento de acuerdo con los requisitos recogidos en la base de datos electrónica E-Ambrosia de la Unión Europea para estas menciones.

#### 4. Delimitación de la zona geográfica.

La zona de producción de los vinos protegidos por la denominación de origen Monterrei está constituida por los terrenos que el Órgano de Control y Certificación del Consejo Regulador considere aptos para la producción de uvas de las variedades que se indican en el

CVE-DOG: d7iqotk1-0u44-zbc8-rqn2-x8hmfz0ouy3



apartado 6 de este pliego de condiciones, con la calidad necesaria para obtener vinos de las características específicas de los amparados por la denominación, y que se encuentren situados en los términos municipales y lugares que compone las subzonas siguientes:

- Subzona valle de Monterrei: las parroquias de Castrelo do Val, Pepín y Nocedo do Val del ayuntamiento de Castrelo do Val; las parroquias de Albarellos, Infesta, Monterrei y Vilaza del ayuntamiento de Monterrei; las parroquias de Oímbra, Rabal y San Cibrao del ayuntamiento de Oímbra y las parroquias de Abedes, Cabreiroá, Feces de Abaixo, Feces de Cima, Mandín, Mourazos, Pazos, Queizás, A Rasela, Tamagos, Tamaguelos, Tintores, Verín y Vilamaior do Val del ayuntamiento de Verín.

- Subzona ladera de Monterrei: comprende el ayuntamiento de Vilardevós, las parroquias de Gondulfes y Servoi del ayuntamiento de Castrelo do Val; las parroquias de As Chas, Bousés, Videferre y A Granxa del ayuntamiento de Oímbra; las parroquias de Estevesiños, Flariz, A Madalena, Medeiros, Rebordondo, San Cristovo y Vences, del ayuntamiento de Monterrei; la parroquia de Queirugás del ayuntamiento de Verín; del ayuntamiento de Riós, las parroquias de Castrelo de Abaixo, Castrelo de Cima, Fumaces y A Trepá, Progo y Riós; del ayuntamiento de Cualedro, las parroquias de San Millao, Montes, Rebordondo y A Xironda; y del ayuntamiento de Laza, las parroquias de Matamá y Retorta.

En el apéndice I de este pliego de condiciones se muestra de forma gráfica el territorio de la denominación de origen protegida Monterrei y su ubicación en Europa.

#### 5. Rendimiento máximo.

La producción máxima admitida por hectárea será:

- 13.200 kg por hectárea para las variedades blancas.
- 10.000 kg por hectárea para las variedades tintas.

Dado que los rendimientos de extracción de mosto son de 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva, los rendimientos por hectárea no podrán superar los 97,68 hectolitros por hectárea en los vinos blancos y los 74,00 hectolitros por hectárea en los tintos. Para los rosados, la producción máxima en hectolitros por hectárea será la misma que para los tintos, salvo que en su elaboración se usen también uvas blancas, de acuerdo con lo indicado en el apartado de prácticas enológicas. En ese caso, el rendimiento máximo se calculará en función del porcentaje de uvas tintas y blancas empleado.

CVE-DOG: d7iqotk1-0u44-zbc8-rqn2-x8hmfz0ouy3



## 6. Variedades de uva de las que procede el vino.

La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas de las variedades siguientes:

### a) Variedades blancas.

Albariño, Blanca de Monterrei, Caíño blanco, Dona Branca, Godello, Loureira y Treixadura.

### b) Variedades tintas.

Caíño tinto, Mencía, Merenzao, Sousón y Tempranillo (conocida localmente como Araúxa, aunque esta es una sinonimia no reconocida oficialmente).

## 7. Vínculo con el medio.

### 7.1. Datos de la zona geográfica.

#### – Factores humanos.

En función de los datos obtenidos por la gran cantidad de prensas, lagares excavados en roca y vasijas de origen romano, se puede afirmar que fueron ellos quienes introdujeron en Monterrei la noble actividad del cultivo de la vid.

Desde finales del siglo IX y siguientes, de mano de las órdenes religiosas, se expande el cultivo de la vid por toda la comarca. En esta época el vino se utiliza como tributo para pagar a los monasterios y señores feudales.

Durante la Edad Media, y gran parte de la Moderna, Monterrei tuvo gran influencia en aspectos económicos, políticos y culturales dentro de Galicia y España. Por este motivo, Federico Justo Méndez, autor del libro Brotes de Raíces Históricas, afirmaba: «los vinos del valle de Monterrei, por su excelente calidad, se codearon con los vinos de Oporto, llegando incluso su comercialización a distintas partes de América. Durante la época del V Conde de Monterrey, a quien el Rey Felipe II le concedió el título de virrey con el fin de gobernar las nuevas colonias españolas en América, comercializando así los vinos de Monterrei en esas regiones».

Más recientemente, se puede destacar que, a mediados del siglo pasado, Monterrei fue una zona productora de grandes cantidades de vino de buena calidad para esa época. Una



buena prueba de esta afirmación son las grandes bodegas que existían en la comarca, con lagares de piedra y grandes cubas de madera de roble.

A principios de los años 60 se construye la Bodega Cooperativa de Monterrei, con el objetivo de promover una correcta elaboración de los vinos y su posterior comercialización.

A finales del siglo XX, la emigración, el cierre de la bodega cooperativa y el abandono de las tierras por la escasa rentabilidad estuvieron a punto de llevar a la desaparición del viñedo en la zona, pero el reconocimiento administrativo de la denominación de origen y la aprobación de su reglamentación (por la Orden de 25 de noviembre de 1994), así como la apuesta por los vinos de calidad, llevaron al resurgir de la comarca.

Es, por lo tanto, en los años noventa el momento en el que se da un gran salto cualitativo tanto en la recuperación de las variedades preferentes como en la elaboración del vino. Se siguen manteniendo las plantaciones con sistemas de formación en vaso griego, pero en muchas de las nuevas plantaciones se introduce un nuevo sistema de cultivo que se realiza en espaldera a doble cordón para facilitar el laboreo y la recolección. Esto, junto con la inversión en tecnología y la adopción de nuevas prácticas enológicas, supuso un gran impulso al sector vitivinícola de esta comarca.

Al utilizar variedades de cultivo tradicional en la comarca en la elaboración de los vinos de la DO Monterrei, se obtiene como resultado unos vinos con características específicas.

– Factores naturales.

Suelos.

En cuanto a los suelos, en la comarca de Monterrei están presentes los siguientes tipos de suelos:

- Pizarrosos y esquistosos: idóneos durante las épocas de sequía, proporcionan aromas en los vinos tintos.
- Graníticos y arenosos: provenientes de la degradación de las rocas graníticas, presentan pH bajos, adecuados para vinos blancos.
- Sedimentarios: complejos debido a la mezcla de materiales.

CVE-DOG: d7iqotk1-0u44-zbc8-rqn2-x8hmfz0ouy3



### Clima.

En lo que respecta al clima, el territorio de la denominación de origen protegida Monterrei pertenece a la cuenca del río Duero, puesto que en él desemboca el río Támega, que cruza la región de la denominación de norte a sur. Tiene un clima mediterráneo templado con tendencia continental, influenciado por el océano atlántico. Sus veranos son calurosos y secos mientras que sus inviernos son fríos. La zona presenta unas considerables oscilaciones térmicas, de hasta 30° durante la época de maduración.

### 7.2. Datos del producto.

Las características de los vinos de la denominación de origen protegida Monterrei están muy relacionadas con las variedades utilizadas, todas ellas variedades autóctonas muy adaptadas al medio de producción. Ello da lugar a vinos blancos, tintos y rosados que destacan por su gran riqueza aromática, por ser frescos y corpulentos y por tener un buen equilibrio entre alcohol y acidez.

Las adecuadas prácticas de cultivo, unidas a unas modernas instalaciones de elaboración, hacen que las bodegas de la DO Monterrei logren obtener unos vinos con características cualitativas propias.

### 7.3. Interacción causal.

Las condiciones climáticas, entre las que hay que destacar las bajas precipitaciones y elevadas temperaturas durante el verano –con valores para ambos parámetros bastante diferentes a los de otras zonas vitivinícolas de Galicia– y las características de los distintos suelos, suponen unas condiciones óptimas para el desarrollo de las variedades de vid utilizadas.

Las variedades utilizadas son variedades autóctonas seleccionadas a lo largo de los años por los viticultores locales, por lo que están perfectamente adaptadas a las condiciones edafológicas y climáticas de la zona, aportando a los vinos elaborados unas propiedades fisicoquímicas y sensoriales con identidad propia de la zona de producción.

También a lo largo de los siglos los viticultores de esta región fueron buscando las mejores zonas para el cultivo, en terrenos bien orientados y con los suelos más adecuados, a los que han ido sometiendo a las correcciones necesarias para mejorar su fertilidad.



Además, en la calidad y características específicas del producto es de gran importancia el esmero con el que trabajan los productores de la comarca –que conocen sus viñas gracias a la sabiduría que da una larga experiencia en su cuidado– tanto en la conducción y en la poda de las cepas, para un adecuado control del potencial vitivinícola, como en la selección de la uva, que se vendimia manualmente en el momento en que, a su juicio, está en el óptimo de madurez. Todo lo anterior unido a una elaboración basada en los métodos tradicionales, con bajos rendimientos en la extracción de mosto, pero a la que se ha añadido el uso de la moderna tecnología enológica, permite que los vinos de la DOP Monterrei mantengan elevados niveles de calidad y una identidad propia.

#### 8. Requisitos aplicables.

##### a) Marco legal.

##### Legislación nacional.

– Orden de 19 de enero de 1996 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se ratifica el Reglamento de la denominación de origen Monterrei y de su consejo regulador, aprobado por la Orden de 25 de noviembre de 1994, de la Consellería de Agricultura, Ganadería y Montes de la Xunta de Galicia, y modificaciones posteriores:

- Orden APA/3577/2004, de 20 de octubre del MAPA, por la que se publica la modificación del Reglamento de la denominación de origen Monterrei y de su consejo regulador, aprobada por la Orden de 15 de julio de 2004, de la Consellería de Política Agroalimentaria y Desarrollo Rural de la Xunta de Galicia.

- Resolución de 8 de octubre de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios del MARM, por la que se publica la Orden de 30 de julio de 2009, de la Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia, que modifica el Reglamento de la denominación de origen Monterrei y de su consejo regulador.

##### b) Requisitos aplicables adicionales.

##### b.1) Elaboración y envasado.

En las bodegas inscritas en los registros no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento ni manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos de uvas procedentes de viñedos situados fuera del territorio delimitado en el apartado 4 de este pliego de condiciones.



Los vinos calificados como «aptos» se comercializarán para el consumidor en los tipos de envase que apruebe el Consejo Regulador, siempre que no perjudiquen su calidad y prestigio. Con carácter general, los envases deberán ser de vidrio y tener las capacidades autorizadas por la legislación correspondiente, con exclusión expresa de las botellas de 1 litro. Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá autorizar otro tipo de envases para usos especiales.

El envasado tendrá lugar en la zona geográfica delimitada indicada en el apartado 4 del presente pliego de condiciones. El transporte y embotellado fuera de la zona de elaboración constituye un riesgo para la calidad del vino, ya que se puede ver expuesto a fenómenos de óxido-reducción, variaciones de temperatura y otros, tanto más graves cuanto mayor sea la distancia recorrida. El embotellado en origen permite preservar las características y calidad del producto. Este hecho, unido a la experiencia y conocimiento profundo de las características específicas de los vinos adquiridos durante años por las bodegas de la denominación de origen de Monterrei, hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las características fisicoquímicas y organolépticas de estos vinos.

#### b.2) Etiquetado.

En las etiquetas de los vinos embotellados, que deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, figurará siempre de forma destacada la mención «denominación de origen protegida» y el nombre de la denominación, «Monterrei», además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente. Para la denominación de origen protegida Monterrei, el término tradicional al que se refiere el artículo 112.a) del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, es «denominación de origen». Tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión «denominación de origen protegida».

En el etiquetado, el nombre de la denominación de origen figurará con caracteres de una altura mínima de 4 mm. También es obligatoria la indicación de la correspondiente marca comercial, en las condiciones previstas de acuerdo con la normativa general vigente.

Todos los envases que se destinen al consumo irán provistos de una contraetiqueta numerada que será suministrada por el Consejo Regulador, y que deberá ser colocada en la propia bodega. Dicha contraetiqueta incluirá el logotipo de la denominación de origen, que se incluye como apéndice II de este pliego de condiciones.

CVE-DOG: d7iqotk1-0u44-zbc8-rqn2-x8hmfz0ouy3





En el etiquetado de los vinos de la denominación de origen protegida Monterrei se podrán utilizar los términos tradicionales «crianza», «reserva» y «gran reserva» siempre que estos hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento de acuerdo con los requisitos recogidos en base de datos E-Ambrosia de la Unión Europea.

En el etiquetado de los vinos de esta denominación de origen podrá utilizarse el término «barrica», si se ajustan a lo establecido en el anexo III del Real decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas.

b.3) Requisitos para el control.

Los diferentes operadores deben inscribirse en los siguientes registros de control:

- Registro de viñas: donde solo se inscribirán las viñas situadas en la zona de producción de las que la uva pueda ser destinada a la elaboración de los vinos protegidos.
- Registro de las bodegas de elaboración: donde se pueden inscribir todas las bodegas que, situadas en la zona de elaboración, vinifiquen uvas procedentes de viñas inscritas, en las que los vinos elaborados puedan optar al uso de la denominación de origen.
- Registro de bodegas de almacenaje: donde se inscribirán todas aquellas bodegas que, estando situadas en la zona de elaboración, se dediquen exclusivamente al almacenaje y envejecimiento de vinos amparados por la denominación de origen Monterrei.
- Registro de bodegas embotelladoras: donde se inscribirán todas aquellas bodegas que, situadas en la zona de elaboración, se dediquen exclusivamente al embotellado y comercialización del vino debidamente etiquetado y amparado por la denominación de origen Monterrei.

9. Comprobación del cumplimiento del pliego de condiciones.

a) Órgano de control.

La verificación del cumplimiento de este pliego de condiciones corresponde al Consejo Regulador de la denominación de origen Monterrei.



El Consejo Regulador de la denominación de origen Monterrei tiene identificado en su estructura un órgano de control y certificación, de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo II del título IV y en el capítulo III del título VI de la Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia; y en el artículo 65 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores. De acuerdo con dichas normas, el Consejo Regulador es una corporación de derecho público tutelada por la Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia que tiene delegadas tareas de control oficial del pliego de condiciones y su personal de control está habilitado por dicha consellería. Los hechos constatados por el personal acreditado del Consejo Regulador relativos al incumplimiento de este pliego de condiciones por parte de alguna persona operadora tendrán presunción de certeza y constituirán prueba documental pública a efectos de su valoración en un eventual procedimiento sancionador.

Los datos del Consejo Regulador son los siguientes:

Nombre: Consejo Regulador de la denominación de origen Monterrei.

Dirección: calle Castelao, 10, bajo, 32600 Verín (Ourense).

Teléfono: 0034 988 59 00 07.

web: [www.domonterrei.com](http://www.domonterrei.com)

E-mail: [info@domonterrei.com](mailto:info@domonterrei.com)

b) Tareas.

b.1) Alcance de los controles.

– Análisis químicos y organolépticos.

El órgano de control verifica que los elaboradores realizan análisis químicos y organolépticos de todas las partidas de vino para comprobar que cumplen los requisitos establecidos en el apartado 2 de este pliego de condiciones. Para la realización de los análisis organolépticos los operadores utilizan el panel de cata con que cuenta el Consejo Regulador.

El Consejo Regulador entrega contraetiquetas con una codificación específica para cada botella de cada partida destinada a ser comercializada con la denominación de origen protegida Monterrei que se ajuste a los parámetros establecidos. Las partidas que no reúnan las características analíticas y organolépticas del apartado 2 de este pliego de con-



diciones no obtendrán las contraetiquetas y no podrán ser comercializadas bajo el nombre de la denominación de origen protegida.

– Operadores.

El órgano de control comprueba que los operadores tienen capacidad para cumplir los requisitos del pliego de condiciones. En particular, comprueba que los productores y elaboradores disponen de un sistema de autocontrol y trazabilidad que permite acreditar las especificaciones en cuanto a: procedencia de uva, variedades empleadas, rendimientos de producción, rendimientos de extracción de mosto y análisis de los parámetros químicos y organolépticos.

– Productos.

El órgano de control, mediante toma de muestras, verifica que el vino comercializado bajo la denominación de origen cumple las especificaciones establecidas en el apartado 2, utiliza adecuadamente la contraetiqueta asignada y cumple las demás condiciones que se recogen en este pliego de condiciones.

b.2) Metodología de control.

– Controles sistemáticos.

El órgano de control realiza controles sistemáticos del sistema de autocontrol de los operadores que elaboran o comercializan vino bajo el amparo de la denominación de origen protegida con los objetivos siguientes:

- Verificar que la uva, el mosto y el vino son originarios de la zona de producción.
- Controlar el cumplimiento de las especificaciones en lo referente a variedades y rendimiento de producción de uva.
- Comprobar que se realiza una gestión de la trazabilidad desde la producción de uva hasta el envasado.
- Comprobar que se realizan análisis químicos y organolépticos de todas las partidas de vino que permitan acreditar el cumplimiento de las características definidas en el apartado 2 de este pliego de condiciones.

– Controles aleatorios.

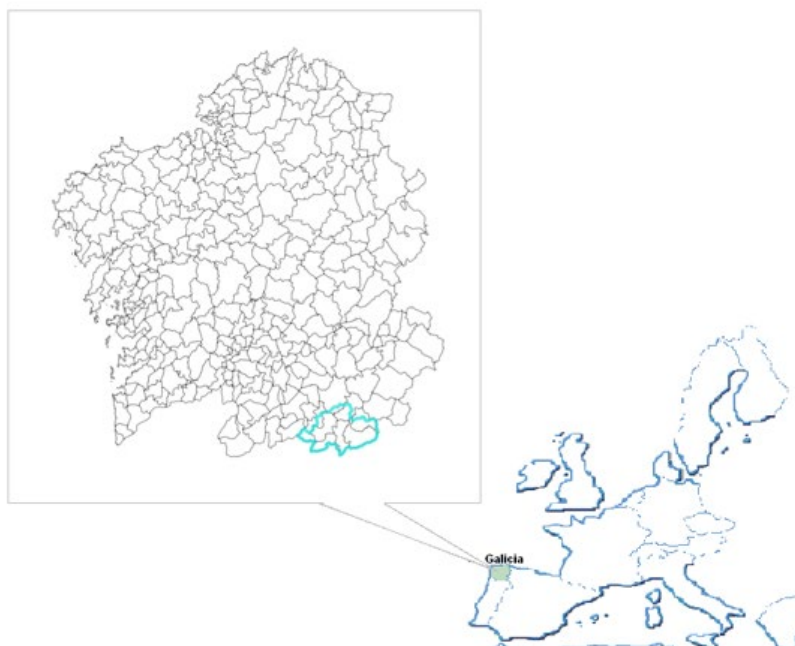
El órgano de control realiza controles aleatorios para comprobar la trazabilidad de las partidas y el cumplimiento de los parámetros analíticos.

CVE-DOG: d7iqotk1-0u44-zbc8-rqn2-x8hmfz0ouy3



## APÉNDICE I

## Situación y delimitación de la zona geográfica



**APÉNDICE II****Logotipo identificador de la denominación de origen protegida Monterrei**