

**III. OUTRAS DISPOSICIÓNS****AXENCIA GALEGA DA CALIDADE ALIMENTARIA**

*RESOLUCIÓN do 11 de xullo de 2025 pola que se aproba unha modificación do prego de condicións da denominación de orixe protexida Monterrei e pola que se lle dá publicidade.*

Na reunión do pleno do Consello Regulador da denominación de orixe Monterrei que se desenvolveu o día 23.12.2024 acordouse solicitar unha modificación do prego de condicións da dita denominación. Posteriormente, con data do 21.1.2025, o Consello Regulador presentou ante a Axencia Galega da Calidade Alimentaria –órgano competente para a tramitación do expediente de acordo co establecido na Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia– unha primeira solicitude de modificación do dito prego de condicións.

Tempo despois, o 26.3.2025, o dito consello regulador comunicou á Axencia a decisión adoptada polo seu pleno na reunión do día 21.3.2025 de incluír unha nova modificación na solicitude presentada.

Logo da análise da documentación presentada, desde a Axencia fixéronse unha serie de consideracións para a mellora técnica do texto, que foron asumidas polo Consello Regulador.

As modificacións que se pretenden realizar son as seguintes:

– Posibilidade de elaborar viños rosados.

Coa modificación formulada, ademais de viños brancos e tintos, as adegas da DOP Monterrei poderían elaborar tamén viños rosados que, ao igual que os brancos e os tintos, serían viños da categoría 1 do anexo VII parte II do Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello, do 17 de decembro de 2013. Esta modificación afecta principalmente a descrición do produto, que se recolle no punto 2 do prego de condicións e no punto 4 do documento único, aínda que indirectamente tamén afecta outros puntos de ambos os documentos.

En relación con isto, debemos indicar que na comarca xa houbo algunha experiencia pasada de adegas que estaban facendo este tipo de viños á marxe da denominación de

CVE-DOG: 3chvgix1-cxw1-fgr0-qvy3-r6prjic2712



orixe. As novas tendencias de consumo fan que hoxe haxa un interese renovado por este tipo de elaboracións e esa adaptación ao mercado é o que xustifica esta modificación.

– Cambios nalgúns parámetros analíticos.

Realízanse algúns axustes en determinados parámetros analíticos dos viños. Así, para os viños tintos redúcese a acidez total mínima, que pasa de 4,5 a 4,0 gramos por litro de ácido tartárico e para os brancos auméntase o límite máximo do contido en anhídrido sulfuroso, que pasa de 160 a 200 miligramos por litro. Como no caso anterior, este cambio afecta a descrición do produto, que se recolle tanto no punto 2 do prego de condicións como no punto 4 do documento único.

Estas modificacións están relacionadas co cambio climático que xa se aprecia na zona. Así, vese unha clara tendencia á obtención de viños con gradacións alcohólicas máis elevadas, o que inflúe na modificación doutros parámetros analíticos, en particular, a acidez total e a acidez volátil. A isto hai que engadir os cambios que se produciron na elaboración dos viños, xa que se están facendo viños que, aínda sendo novos, pasan cada vez máis tempo en depósito, mesmo dunha anada para outra, fronte ao que se facía antes, que habitualmente eran viños que pasaban pouco tempo en depósito. Todo iso inflúe no aumento da acidez volátil e na baixada da acidez total, así como no aumento dos valores en dióxido de xofre para evitar unha excesiva acidez volátil.

– Modificación dalgunhas prácticas enolóxicas.

No relativo ás prácticas enolóxicas que se recollen no punto 3 do prego de condicións e no 5.1 do documento único, a modificación implica, ademais de establecer unha práctica específica para os viños rosados, que deben elaborarse cun mínimo do 85 % de uvas de variedades tintas, a supresión de tres requisitos que se recollían ata agora, en concreto:

- A prohibición do uso de anacos de madeira na elaboración dos viños e nos procesos posteriores.
- A limitación ás dúas colleitas anteriores, no relativo á posibilidade de mestura dos viños dun ano con ata un 15 % do volume con viños doutras colleitas.



• A obriga de elaborar os viños da DOP Monterrei empregando un mínimo do 60 % de determinadas variedades, que no prego de condicións se consideraban preferentes. Na nova versión do prego de condicións non se cualifican as variedades como preferentes e autorizadas –cambio este que afecta tamén o punto 6 do prego de condicións–, de maneira que a única exixencia é que os viños amparados se elaboren con algunha das variedades admitidas para a denominación de orixe, o que vai permitir a elaboración de viños monovarietais de calquera destas variedades.

Con estes cambios preténdese dar unha maior liberdade ás adegas da denominación á hora de elaborar os seus viños, permitindo prácticas enolóxicas que están admitidas pola normativa xeral, o que pode facilitar a súa adaptación ás necesidades e ás exixencias do mercado.

– Ampliación do territorio delimitado.

Outro cambio que se introduce no prego de condicións é a ampliación do territorio onde se poden producir as uvas e elaborar os viños a determinadas parroquias limítrofes coa área actualmente delimitada. En concreto, amplíase o territorio a varias parroquias dos concellos de Monterrei, Cualedro e Laza. Ademais, algunhas parroquias do concello de Ríos que ata o de agora estaban só parcialmente incluídas, agora inclúense na súa totalidade. A modificación afecta o punto 4 do prego de condicións e ao 6 do documento único.

Este cambio xustifícase na necesidade de dar cobertura dentro da denominación de orixe a viñedos que quedaran fóra na delimitación inicial desta figura de calidade, respondendo así a unha antiga demanda dos viticultores locais. A zona ampliada, non moi extensa en termos relativos, ten unhas características de clima e solo similares ás do territorio actualmente definido, polo que os viños elaborados manterán as características de calidade específicas da DOP Monterrei.

– Modificación dos rendementos produtivos máximos.

A produción máxima de uva por hectárea pasa a ser de 13.200 kg no caso das variedades brancas e de 10.000 kg nas tintas. Consecuentemente, e dado que o rendemento na elaboración mantense en 74 litros de viño por cada 100 kg de uva, os rendementos máximos en litros de viño por hectárea pasan a ser 97,68 para os brancos e 74,00 para os tintos.

CVE-DOG: 3chvgix1-cxw1-fgr0-qvy3-r6prjic2712



A modificación implica un aumento dos rendementos permitidos no caso das uvas de variedades brancas (maior no caso das variedades que se consideraban ata o de agora preferentes) e unha diminución dos admitidos para algunha das variedades tintas (as que ata a actualidade non estaban cualificadas como preferentes).

Este cambio, que afecta o punto 5 do prego de condicións e o 5.2 do documento único, xustifícase na necesidade de adecuar os rendementos produtivos á realidade da denominación. Nos últimos anos, o consello regulador tivo que aplicar sistematicamente a posibilidade que se recollía no prego de condicións (punto 8.b).1.) de incrementar, en campañas vitícolas concretas, os límites produtivos en ata un 25 %, porque as producións esperadas eran superiores ás admitidas. Esta situación, que pode asociarse tamén ao cambio climático, fixo pensar na necesidade de incrementar os rendementos para as variedades brancas, porque ademais tense comprobado que os viños elaborados nestes anos non tiñan unha diminución da calidade. Para as variedades tintas óptase por non aumentar os rendementos admisibles –mesmo se reducen para algunhas das variedades, como acabamos de apuntar– porque os problemas para a súa comercialización derivados da redución do consumo dos viños tintos que se está a producir con carácter xeral aconsellan a non facelo.

Esta ampliación dos rendementos produtivos no caso das variedades de uva branca vén acompañado da supresión da posibilidade de incrementar ata nun 25 % os rendementos en campañas concretas que, como dixemos antes, recolle o actual prego de condicións no punto 8.b).1. Desta maneira, coa nova redacción do prego de condicións, os novos rendementos establecidos non poden ser obxecto de revisión en cada campaña.

– Melloras do texto.

Actualízanse algunhas referencias legais que, polo transcurso do tempo, quedaran desfasadas.

O artigo 24 do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeo e do Consello, do 11 de abril de 2024, clasifica as modificacións dos pregos de condicións en dúas categorías, modificacións «da Unión» e modificacións «normais», e este regulamento e os regulamentos que o desenvolven establecen un procedemento de tramitación diferente segundo que a modificación responda a un ou a outro tipo. Así, as modificacións da Unión tenas que aprobar a Comisión Europea e deben someterse previamente a un procedemento que inclúe unha fase de publicidade e apertura dun período para a presentación de

CVE-DOG: 3chvgix1-cxw1-fgr0-qvy3-r6prjic2712



oposicións, primeiro no Estado membro e despois no territorio do resto da Unión, mentres que as modificacións normais –que son modificacións de menor calado– tramítanse cun procedemento máis simplificado e apróbaas a autoridade competente do Estado membro, que despois debe comunicalas á Comisión.

As modificacións que se pretenden introducir no prego de condicións da denominación de orixe protexida Monterrei responden á consideración de modificacións normais, xa que non supoñen un cambio no nome da denominación ou no seu uso, nin afectan a categoría dos produtos designados por ela, nin existe risco de anular o vínculo do produto co territorio, e tampouco implican restricións ao comercio, que son os aspectos cuxa modificación requiriría a súa aprobación pola Comisión Europea conforme se indica no punto 3 do citado artigo 24 do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeo e do Consello, do 11 de abril de 2024.

O procedemento para as modificacións normais dos pregos de condicións das denominacións de orixe e das indicacións xeográficas protexidas recóllese, ademais de no citado artigo 24 do Regulamento (UE) 2024/1143, nos regulamentos que o desenvolven, en concreto, no artigo 12 do Regulamento de execución (UE) 2025/26 da Comisión e nos artigos 4 e 5 do Regulamento delegado (UE) 2025/27 da Comisión, ambos os dous regulamentos do 30 de outubro de 2024. Segundo o indicado no punto 2 do citado artigo 4 do Regulamento delegado (UE) 2024/27 da Comisión, ao ser unha modificación cualificada como normal presentada pola mesma agrupación que solicitara anteriormente o rexistro da denominación de orixe, non é preceptivo levar a cabo un procedemento de oposición.

Por outra banda, o Consello Regulador da denominación de orixe Monterrei ten a consideración de «agrupación de produtores recoñecida» en virtude da Resolución da Axencia Galega da Calidade Alimentaria do 28 de novembro de 2024 pola que se outorga a condición de agrupación de produtores recoñecida aos consellos reguladores de determinadas denominacións de orixe protexidas e indicacións xeográficas protexidas, publicada no DOG núm. 243, do 18.12.2024. De acordo co establecido no artigo 33.3 do citado Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeo e do Consello, do 11 de abril de 2024, o Consello Regulador da denominación de orixe Monterrei é a única agrupación de produtores lexitimada para solicitar a modificación deste prego de condicións.

Por todo o anterior, considerando que a solicitude presentada cumpre as condicións establecidas no Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeo e do Consello, do 11



de abril de 2024, e coas competencias da Axencia Galega da Calidade Alimentaria nesta materia,

**RESOLVO:**

Primeiro. Adoptar e facer pública a decisión favorable para que a modificación do prego de condicións da denominación de orixe protexida Monterrei se inscriba no Rexistro comunitario das denominacións de orixe protexidas e das indicacións xeográficas protexidas, unha vez comprobado que se cumpren os requisitos do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeo e do Consello, do 11 de abril de 2024.

Segundo. Publicar a nova versión do prego de condicións da denominación de orixe protexida Monterrei sobre a que se basea esta resolución, que figura como anexo dela. Ademais, o devandito prego de condicións, así como o correspondente documento único, están accesibles na páxina web da Axencia Galega da Calidade Alimentaria, nos seguintes enderezos electrónicos:

[https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Prego-condicions-DOP-Monterrei-xullo-2025\\_GAL.pdf](https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Prego-condicions-DOP-Monterrei-xullo-2025_GAL.pdf)

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

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

Contra esta resolución, que non esgota a vía administrativa, pode interporse un recurso de alzada ante a conselleira do Medio Rural, no prazo dun mes contado a partir do día seguinte ao da súa publicación no *Diario Oficial de Galicia*, de conformidade co previsto nos artigos 121 e 122 da Lei 39/2015, do 1 de outubro, do procedemento administrativo común das administracións públicas.

Santiago de Compostela, 11 de xullo de 2025

Martín Alemparte Vidal  
Director da Axencia Galega da Calidade Alimentaria

CVE-DOG: 3chvgix1-cxw1-fgr0-qvy3-r6prjic2712



## 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, tintos e rosados que se axustan á categoría 1 do anexo VII parte II do Regulamento (UE) 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) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 e (CE) nº 1234/2007. Aínda que xeralmente se consomen como viños novos, na mesma campaña de elaboración tamén poden ser sometidos a un proceso de envellecemento, dando lugar a viños que, segundo as condicións en que se produciu o devandito 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 ác. acético) | Acidez total mín. (g/l tartárico) | Sulfuroso total máx. (mg/l) | Grao alcohólico total mín. (vol %) |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| Branco                                          | 11                                     | 0,75                                     | 4,5                               | 200                         | 11                                 |
| Tinto                                           | 11                                     | 0,80                                     | 4                                 | 150                         | 11                                 |
| Rosado                                          | 11                                     | 0,80                                     | 4                                 | 200                         | 11                                 |
| Branco barrica, crianza, reserva e gran reserva | 11,5                                   | 1,08                                     | 4,5                               | 200                         | 11,5                               |
| Tinto barrica, crianza, reserva e gran reserva  | 12                                     | 1,2                                      | 4                                 | 150                         | 12                                 |

En canto ao contido en azucres totais cumpríranse os requisitos que se recollen no anexo III parte B do Regulamento delegado (UE) 2019/33 da Comisión, do 17 de outubro, para que os viños teñan a consideración de «secos». Polo que se refire aos demais parámetros analíticos non recollidos neste prego de condicións, aplicárase o establecido na lexislación xeral.



**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 o amarelo pálido ata o dourado.
- Fase olfactiva: olores de froitas dalgunha das seguintes series: froitas de árbore ou froitas tropicais.
- Fase gustativa: aromas de froitas 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 o vermello violáceo ata o vermello castaño.
- Fase olfactiva: olores de froitas dalgunha das seguintes series: froitos vermellos ou froitos negros.
- Fase gustativa: aromas de froitas dalgunha das seguintes series: froitos vermellos ou froitos negros. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media ou alta.

**– Rosado Monterrei:**

- Fase visual: limpo e brillante de capa baixa ou media. Cor que vai desde o rosa pálido a vermello cereixa.
- Fase olfactiva: olores de froitas dalgunha das seguintes series: froitos vermellos ou froitos negros.
- Fase gustativa: aromas de froitas dalgunha das seguintes series: froitos vermellos ou froitos negros. Equilibrados en relación alcohol-acidez. Persistencia media ou alta.

CVE-DOG: 3chvgix1-cxw1-fgr0-qvy3-r6prjic2712





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

- Fase visual: limpo e brillante. Cor desde o amarelo pálido ata o dourado.

- Fase olfactiva: olores de froitas 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 de froitas 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 o vermello violáceo ata o vermello castaño.

- Fase olfactiva: olores de 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 de froitas 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 realizárase co maior esmero e, para a elaboración dos viños protexidos dedicárase exclusivamente uva sa, co grao de madurez necesario, separando as uvas tintas das brancas en cada entrega parcial ou pesada na báscula.



- Os rosados Monterrei estarán elaborados cun mínimo do 85 % de uvas de variedades tintas. No caso de que se utilicen tamén variedades brancas, a mestura deberá realizarse con posterioridade á entrega ou pesada na báscula.

- Na elaboración empregaranse as variedades de uvas que se recollen no punto 6 deste prego de condicións.

- Na produción de mosto seguiranse as prácticas tradicionais aplicadas cunha moderna tecnoloxía, orientada á mellora da calidade do produto final. Aplicaranse presións axeitadas 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 en que a presión se exerce mediante 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 estrulladoras de acción centrífuga de alta velocidade.

- Non se permiten prácticas de prequentamento da uva ou de quentamento dos mostos ou dos viños en presenza dos bagazos, tendentes a forzar a extracción de materia colorante.

- 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 recollidos na base de datos electrónica E-Ambrosia 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 punto 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 compón 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 Abedes, 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 ladeira de Monterrei: comprende o concello de Vilardevós, as parroquias de Gondulfes e Servoi do concello de Castrelo do Val; as parroquias das Chas, Bousés, Videferre e A Granxa do concello de Oímbra; as parroquias de Estevesiños, Flariz, A Madalena, Medeiros, Rebordondo, San Cristovo e Vences, do concello de Monterrei; a parroquia de Queirugás do concello de Verín; do concello de Riós, as parroquias de Castrelo de Abaixo, Castrelo de Cima, Fumaces e A Trepa, Progo e Riós; do concello de Cualedro, as parroquias de San Millao, Montes, Rebordondo e A Xironda; e do concello de Laza, as parroquias de Matamá e Retorta.

No apéndice 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:

- 13.200 kg por hectárea para as variedades brancas.
- 10.000 kg por hectárea para as variedades tintas.

Dado que os rendementos de extracción de mosto son de 74 litros de viño por cada 100 quilogramos de uva, os rendementos por hectárea non poderán superar os 97,68 hectolitros por hectárea nos viños brancos e os 74,00 hectolitros por hectárea nos tintos. Para os rosados, a produción máxima en hectolitros por hectárea será a mesma que para os tintos, salvo que na súa elaboración se empreguen tamén uvas brancas, de acordo co indicado no punto de prácticas enolóxicas. Nese caso, o rendemento máximo calcularase en función da porcentaxe de uvas tintas e brancas empregada.

CVE-DOG: 3chvgix1-cxw1-fgr0-qvy3-r6prjic2712



6. Variedades de uva das que procede o viño.

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

a) Variedades brancas:

Albariño, Branca de Monterrei, Caíño branco, Dona Branca, Godello, Loureira e Treixadura.

b) Variedades tintas:

Caíño tinto, Mencía, Merenzao, Sousón e Tempranillo (coñecida localmente como Araúxa, aínda que esta é unha sinonimia non recoñecida oficialmente).

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 os que introduciron en Monterrei a nobre actividade do cultivo da vide.

Desde finais do século IX e seguintes, de 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 grande influencia en aspectos económicos, políticos e culturais dentro de Galicia e España. Por este motivo, Federico Xusto Méndez, autor do libro Brotes de Raíces Históricas, afirmaba: «os viños do val de Monterrei, pola súa excelente calidade, relacionáronse cos viños do Porto, chegando mesmo a súa comercialización a distintas partes de América. Durante a época do V Conde de Monterrei, a quen o Rei Felipe II lle 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 Adega Cooperativa 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 viñado na zona, pero o recoñecemento administrativo da denominación de orixe e a aprobación da súa regulamentación (pola Orde do 25 de novembro de 1994), así como a aposta polos viños de calidade, levaron ao rexurdir da comarca.

É, polo 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 espaleira 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 grande impulso ao sector vitivinícola desta comarca.

Ao empregar variedades de cultivo tradicional na comarca na elaboración dos viños da DO Monterrei, obtéñense como resultado uns viños con características específicas.

– Factores naturais.

Solos.

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

- De lousa e de xisto: axeitados durante as épocas de seca, proporcionan aromas nos viños tintos.
- Graníticos e areosos: provenientes da degradación das rochas graníticas, presentan pH baixos, axeitados para viños brancos.
- Sedimentarios: complexos debido á mestura de materiais.

CVE-DOG: 3chvgix1-cxw1-fgr0-qvy3-r6prjic2712



### Clima.

No que respecta ao clima, o territorio da denominación de orixe protexida Monterrei pertence á bacía do río Douro, posto 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, tintos e rosados que destacan pola súa gran riqueza aromática, por ser frescos e corpulentos e por ter un bo equilibrio entre alcohol e acidez.

As axeitadas 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, achegando 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, aos que 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 axeitado 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, Gandería 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) Elaboración e envasado.

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

CVE-DOG: 3chvgix1-cxw1-fgr0-qvy3-r6prjic2712



Os viños cualificados como «aptos» comercializaranse para o consumidor nos tipos de envase que aprobe o Consello Regulador, sempre que non prexudiquen a súa calidade e prestixio. Con carácter xeral, os envases deberán ser de vidro e ter as 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 envasado 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 envasado en orixe, preservando así todas as características físicoquímicas e organolépticas destes viños.

#### b.2) 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 112.a) do Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello, do 17 de decembro de 2013, é «denominación de orixe». Tal mención tradicional poderá substituír na etiquetaxe dos viños a 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, e que deberá ser colocada na propia adega. A dita contraetiqueta incluírá o logotipo da denominación de orixe, que se inclúe como apéndice 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», sempre que estes fosen sometidos a un proceso de envellecemento de acordo cos requisitos recollidos na base de datos E-Ambrosia 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.3) 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 que 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, en que os viños elaborados poidan optar ao uso da denominación de orixe.

- Rexistro de adegas de almacenaxe: onde se inscribirán todas aquelas adegas que, estando 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 de condicións.

a) Órgano de control.

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

CVE-DOG: 3chvgix1-cxw1-fgr0-qvy3-r6prjic2712



O Consello Regulador da denominación de orixe Monterrei ten identificado na súa estrutura un órgano de control e certificación, de acordo co disposto no capítulo II do título IV e no capítulo III do título VI da Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia; 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 que ten delegadas tarefas de control oficial do prego de condicións e o seu persoal de control está habilitado pola devandita consellería. Os feitos constatados polo persoal acreditado do Consello Regulador relativos ao incumprimento deste prego de condicións por parte dalgunha persoa operadora terán presunción de certeza e constituirán proba documental pública para os efectos da súa valoración nun eventual procedemento sancionador.

Os datos do Consello Regulador son os seguintes:

Nome: Consello Regulador da denominación de orixe Monterrei.

Enderezo: rúa Castelao, 10, baixo, 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) 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 obte-



rán 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 en 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 a toma de mostras, verifica que o viño comercializado baixo a denominación de orixe cumpre coas especificacións establecidas no punto 2, utiliza adecuadamente a contraetiqueta asignada e cumpre coas 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 envasado.
- 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.

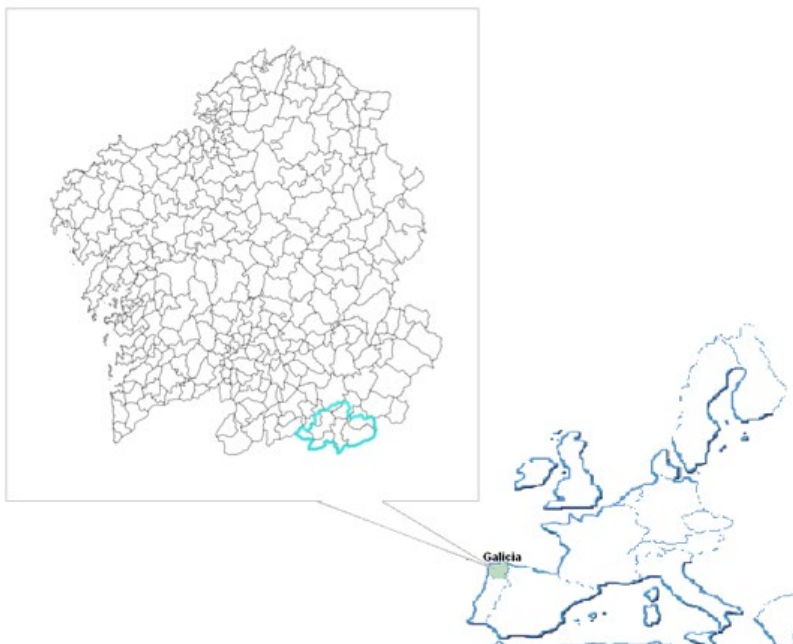
– Controis aleatorios.

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



## APÉNDICE I

### Situación e delimitación da zona xeográfica



**APÉNDICE II****Logotipo identificador da denominación de orixe protexida Monterrei**