MONTERREI
Denominación de Orixe

NORMAS XERAIS PARA ADEGAS

MODIFICACIÓNS RESPECTO Á EDICIÓN ANTERIOR:

Primeira edición.

Elaborado polo Director Técnico:	Revisado e aprobado polo Presidente:

ÍNDICE:

1.- OBLIGACIÓNS XERAIS PARA OS INSCRITOS
2.- INSCRICIÓN, RENOVACIÓN E BAIXA NO REXISTRO DE ADEGAS
2.1.- Inscrición no Rexistro de Adegas
2.2.- Modificación de datos no Rexistro de Adegas
2.3.- Baixa no Rexistro de Adegas
3.- ZONAS DE PRODUCIÓN
4.- TÉCNICAS DE ELABORACIÓN
4.1.- Rendementos de produción
4.2.- Rendementos de elaboración
4.3.- Prácticas enolóxicas
5.- VARIEDADES, TIPOS DE VIÑO E CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉPTICAS
5.1.- Variedades e tipos de viño
5.2.- Características analíticas dos viños
5.3.- Características organolépticas dos viños
6.- IDENTIFICACIÓN E AUTOCONTROL DE EXISTENCIAS
7.- COMUNICACIÓNS E DECLARACIÓNS
7.1.- Comunicación de embotellado
7.2.- Comunicación de traslado de viño entre adegas
7.3.- Comunicación de mestura de colleitas
7.4.- Comunicación de enchido-baleirado de barricas
7.5.- Comunicación de alta/baixa de depósitos
7.6.- Comunicación de descorche
7.7.- Comunicación de autodescualificación
7.8.- Declaracións
8.- VENDIMA
9.- VERIFICACIÓN DA APTITUDE DAS PARTIDAS DE VIÑO
9.1.- Solicitude de verificación de aptitude
9.2.- Toma de mostras

9.3.- Proceso de verificación de aptitude
9.4.- Verificación físico-química contraditoria
9.5.- Verificación organoléptica contraditoria
9.6.- Resultados do proceso de verificación de aptitude
9.7.- Autodescalificación
10.- MARCAS COMERCIAIS, NOMES COMERCIAIS E ETIQUETAXE
11.- EMBOTELLADO
12.- AUTOCONTROL E RASTREXABILIDADE
13.- CERTIFICACIÓN DE PRODUTO
13.1.- Aspectos xerais
13.2.- Solicitude de certificación de produto
13.3.- Tarifas
13.4.- Auditoría de certificación
13.5.- Verificación de aptitude
13.6.- Avaliación e decisión sobre a certificación
13.7.- O Certificado de Produto
13.8.- Uso do Certificado de Produto por parte da adega
13.9.- Relación de certificados en vigor
13.10.- Vixilancia da certificación de produto
13.11.- Renovación da certificación de produto
13.12.- Suspensión e cancelación da certificación de produto
13.13.- Cancelación da certificación de produto
13.13.- Modificación do alcance da certificación
13.14.- Modificación do esquema de certificación de produto
14.- AUDITORÍAS E CONTROIS ÁS ADEGAS
14.1.- Potestade do Órgano de Control
14.2.- Auditorías
14.3.- Controis operacionais
15.- NON CONFORMIDADES
15.1.- Definicións

15.2.- Xeneralidades

15.3.- Tratamento e resolución das non conformidades

15.4.- Actuación ante potencial infracción

16.- APELACIÓNS OU RECLAMACIÓNS ANTE O CONSELLO REGULADOR

16.1.- Definicións

16.2.- Xestión de apelacións e reclamacións

17.- SISTEMA DE XESTIÓN DE RECLAMACIÓNS Á ADEGA

ANEXO 1: PRECINTAS DE GARANTÍA

ANEXO 2: DIAGRAMA DO PROCESO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUTO

ANEXO 3: IDENTIFICACIÓN E CLASIFICACIÓN DE NON CONFORMIDADES

ANEXO 4: REFERENCIAS LEXISLATIVAS

ANEXO 5: RELACIÓN DE NORMAS COMPLEMENTARIAS

ANEXO 6: RELACIÓN DE DOCUMENTOS ADXUNTOS PARA O SEU USO POLA ADEGA

1. OBLIGACIÓNS XERAIS PARA OS INSCRITOS

a. Os titulares inscritos no Rexistro de Adegas están obrigados ao cumprimento en todo momento co disposto no Regulamento da DOP Monterrei e do seu Consello Regulador, e no Prego de Condicións da DOP Monterrei, así como no seu Manual de Calidade, o cal implica tamén o cumprimento destas *Normas Xerais para Adegas*, as normas complementarias destas (no seu caso), e demais normativa e lexislación de aplicación.

b. En particular, os titulares están sometidos obrigas xerais expresadas nos artigos 16 e 43 da *Lei 1/2024*, de 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia (DOG nº 13, de 18 de xaneiro de 2024):

Artigo 16. Obrigas xerais das persoas operadoras alimentarias

1. As persoas operadoras alimentarias con instalacións situadas en Galicia deben cumprir esta lei e a normativa que a desenvolve, así como as demais normas concordantes, tanto do ámbito autonómico coma do estatal e do europeo. Tamén deben cumprilas as persoas físicas ou xurídicas que importen, exporten, almacenen, distribúan, subministren, preparen, vendan ou entreguen ao consumo no ámbito da Comunidade Autónoma de Galicia produtos alimenticios, materias ou elementos empregados na produción alimentaria.

2. As anteditas persoas operadoras alimentarias serán responsables do cumprimento dos requisitos de calidade establecidos na lexislación básica en materia de defensa da calidade alimentaria e da demais normativa aplicable, e deberán cumprir as seguintes obrigas:

a) Asegurar e garantir que os produtos alimenticios ou as materias e elementos para a produción e a comercialización alimentarias son conformes coa lexislación alimentaria vixente en todas as etapas da produción, a transformación e a distribución en que a persoa operadora participa.

b) Dispoñer dun sistema documentado de autocontrol das operacións que se realicen nas etapas de produción, transformación, distribución e comercialización necesarias, que permita asegurar a calidade e a rastrexabilidade dos alimentos e de calquera materia e elemento para a produción e a comercialización alimentarias, procurando en todo caso a simplificación administrativa en beneficio das persoas operadoras alimentarias.

c) Poñer en coñecemento dos órganos competentes calquera forma de fraude, falsificación, alteración, adulteración, abuso e neglixencia, así como calquera outra práctica enganosa ou que induza a erro outras persoas operadoras alimentarias ou as persoas consumidoras. Tamén debe poñer en coñecemento das autoridades competentes calquera práctica que prexudique ou poña en perigo a imaxe ou a calidade dos produtos alimenticios, a protección das persoas consumidoras ou os intereses xerais, económicos ou sociais do sector alimentario.

d) Dispoñer dos elementos necesarios que demostren a veracidade e a exactitude das informacións facilitadas ou que figuren na etiquetaxe, nos documentos de acompañamento, nos documentos comerciais, na publicidade e na presentación dos produtos alimenticios, materias e elementos para a produción e a comercialización alimentarias que comercialicen, así como dos produtos utilizados na súa produción ou transformación e informar con veracidade e exactitude sobre os produtos na etiquetaxe, nos documentos de acompañamento, nos documentos comerciais e na publicidade.

e) Etiquetar ou identificar os produtos alimenticios comercializados ou con probabilidade de se comercializar de acordo co que establece a lexislación alimentaria.

f) Conservar en condicións que permitan a súa comprobación por parte das autoridades competentes a documentación acreditativa do cumprimento das súas obrigas relativas á aseguranza da calidade alimentaria durante un prazo mínimo de seis anos. No caso de que a vida útil do produto sexa superior a seis anos, este prazo ampliarase nun ano máis, contado desde o cumprimento da data de duración mínima do produto ou da data de caducidade.

g) Estar inscritas nos rexistros administrativos obrigatorios ou, de ser o caso, ter realizada a comunicación previa de inicio de actividade, ou declaración responsable, cando así veña exixido pola normativa aplicable.

h) Calquera outra obriga establecida nesta lei e no resto da normativa aplicable.

3. Durante os controis oficiais e outras actividades oficiais, as persoas operadoras alimentarias deberán cooperar co persoal das autoridades competentes e, se for o caso, co persoal dos organismos delegados no exercicio das súas funcións.

Artigo 43. Obrigas das persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción, a elaboración e a comercialización das figuras de protección da calidade diferenciada

1. As persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción, a elaboración e a comercialización das figuras de protección da calidade diferenciada estarán obrigadas a:

a) Cumpriren as normas de aseguranza da calidade alimentaria establecidas no título II desta lei.

b) Inscribírense no rexistro ou nos rexistros da figura de protección da calidade diferenciada que lles corresponda. Para tal efecto, deberán notificar os datos que sexan necesarios ao consello regulador da figura de protección da calidade diferenciada ou, na súa ausencia, á autoridade competente para o seu control.

c) Cumpriren o prego de condicións da denominación xeográfica de calidade ou da especialidade tradicional garantida, as disposicións en materia ecolóxica ou as do réxime de calidade correspondente, así como as normas necesarias para a súa correcta aplicación.

d) Subministraren toda clase de información sobre instalacións, produtos, servizos ou sistemas de produción ou elaboración e permitiren a comprobación directa no marco do control oficial.

e) Mostraren, durante o desenvolvemento das actuacións de control, a documentación administrativa, industrial, mercantil, contable ou calquera outra relativa á súa actividade, mesmo a relacionada con outras producións non protexidas coas figuras de calidade diferenciada, e facilitaren a obtención de copias ou a súa reprodución.

f) Permitiren, durante as actuacións de control, que se practique a oportuna toma de mostras ou calquera outro tipo de control, ensaio ou verificación de aptitude sobre os produtos ou as mercadorías que produzan, elaboren ou comercialicen e sobre as materias primas, os aditivos ou outras materias e elementos para a produción e a comercialización alimentarias que utilicen.

g) Sometérense á verificación do cumprimento do prego de condicións na elaboración do produto amparado, que afecta todas as fases e actividades da produción, a manipulación, a elaboración, a transformación, o envasado, o almacenamento, a etiquetaxe, a presentación e o transporte.

h) Facilitaren os medios materiais e humanos necesarios de que dispoñan para o desenvolvemento das actuacións de control oficial.

i) Comunicaren as etiquetas comerciais á autoridade competente no control oficial da figura de protección da calidade diferenciada ou, de a haber, á entidade de xestión desa figura, con antelación á súa posta en circulación, para a verificación da súa conformidade co disposto no prego de condicións e, de ser o caso, nos estatutos, no manual de calidade da figura de protección da calidade diferenciada ou noutras disposicións da antedita entidade de xestión.

j) Utilizaren exclusivamente as mencións, as abreviaturas, os símbolos ou calquera outro signo referente á calidade dos produtos, de conformidade coas normas do réxime de calidade correspondente.

k) Cumpriren as obrigas que, de ser o caso, estableza a normativa propia do consello regulador.

l) Colaboraren cos consellos reguladores e coas autoridades competentes para defender e promocionar as figuras de protección da calidade diferenciada e os produtos amparados por elas.

m) Colaboraren cos consellos reguladores e coas autoridades competentes achegando os datos da súa actividade necesarios para a elaboración das estatísticas e os estudos económicos da figura de protección da calidade diferenciada. Estes datos serán tratados de xeito confidencial e, de seren publicados, serano de forma conxunta, para evitar dar información empresarial individual. As persoas operadoras están obrigadas a achegaren datos fiables, que se presumirá que son aqueles sustentados en declaracións fiscais.

n) Contribuíren economicamente ao financiamento dos consellos reguladores da figura de protección da calidade para o exercicio das funcións que lles son propias. Para iso, deberán aboar as cotas que, de ser o caso, lles sexan aplicables.

o) Aboaren o custo correspondente ás auditorías e outras actividades de avaliación e vixilancia que se lles realicen para a comprobación do cumprimento do prego de condicións ou dos requisitos específicos que se apliquen á figura de protección da calidade diferenciada.

p) Calquera outra obriga establecida nesta lei e no resto de normas aplicables.

2. Para poderen comercializar, promover ou publicitar produto amparado, as persoas operadoras deberanse ter sometido á verificación do cumprimento do prego de condicións ou da normativa correspondente á figura de protección da calidade diferenciada, sempre que tal normativa recolla esa obriga para tales persoas operadoras. Así mesmo, deberán ter vixente o certificado de conformidade correspondente.

A pesar do anterior, as persoas operadoras, malia non teren o seu certificado de conformidade en vigor por téreno suspendido ou retirado, poderán comercializar o produto de que dispoñan, sempre e cando ese produto xa estivese disposto para a comercialización antes da perda de vixencia e, ademais, o produto fose conforme coa normativa.

c. Tamén están sometidos aos acordos que, dentro das súas atribucións, adopte a consellería competente en materia de agricultura e o Consello Regulador.

d. Todo incumprimento destes requisitos será categorizado como unha non conformidade, que se comunicará ao inscrito e para a cal se lle concederá un prazo de corrección. Dentro do devandito prazo deberán presentarse ante este Consello Regulador, ou concretamente ante o seu Órgano de Control se é este o que emite a comunicación da non conformidade, probas da adopción de accións ou medidas correctivas para a corrección de dita non conformidade.

e. Para o exercicio de calquera dereito que lles poida corresponder, ou para poder beneficiarse dos servizos que preste o Consello Regulador, as persoas inscritas deben estar ao día no pago das súas obrigas e ter actualizados os datos achegados para a inscrición (dirección, correo electrónico, características das instalacións, etc.).

f. As persoas físicas, e os que representen ás persoas xurídicas inscritas nos rexistros do Consello Regulador, están obrigados a colaborar na realización dos procesos electorais para a renovación dos seus órganos de goberno, participando como membros das mesas ou outros órganos electorais cando sexan nomeados.

g. O incumprimento do indicado anteriormente poderá comportar a suspensión ou ben a baixa definitiva no Rexistro de Adegas, tras a decisión do Pleno do Consello Regulador, logo da instrución do correspondente expediente.

(Artigo 18º do Regulamento da DOP Monterrei e do seu Consello Regulador)

2. INSCRICIÓN, RENOVACIÓN E BAIXA NO REXISTRO DE ADEGAS

2.1. Inscrición no Rexistro de Adegas

a. A inscrición no Rexistro de Adegas do Consello Regulador poderase solicitar por calquera persoa física ou xurídica que se atope situada na zona de produción contemplada no Prego de Condicións da DOP Monterrei.

b. Para a súa inscrición no Rexistro de Adegas, a adega presentará a *Solicitud de Inscripción de Bodega* (FIT-14/01) debidamente cumprimentada e acompañada dunha copia da seguinte documentación (vía correo postal, correo electrónico ou persoalmente nas oficinas do Consello Regulador):

1. Se o solicitante é unha persoa física, DNI.

   Se o solicitante é unha sociedade, NIF, poder de representación (no seu caso) e escritura de constitución
2. Rexistro Sanitario
3. Rexistro Embotellador (no seu caso)
4. Rexistro de Industrias Agrarias
5. Estatutos (en caso de sociedades ou cooperativas)
6. Proxecto de obra visado no Colexio correspondente, que incluirá:
   - Identificación da adega, nome, lugar, localidade e municipio
   - Plano ou deseño acotado a escala onde se atopen todolos detalles de construcción e instalación
   - Datos correspondentes a instalacións e maquinaria
7. Certificado bancario de nº de conta corrente

c. O Órgano de Control do Consello Regulador revisará, nun prazo máximo de 1 mes natural, que tanto a solicitude como a documentación anexa se atopen completas e correctas. En caso contrario, comunicarase tal circunstancia ao interesado e concederase un prazo de 1 mes natural para emendar as deficiencias da solicitude e/ou presentar a documentación complementaria pertinente.

d. En caso de que o solicitante precise dun prazo maior para emendar a solicitude, este poderá solicitar unha prórroga de xeito motivado e por escrito. O Órgano de Control estudará dita solicitude e comunicaralle ao interesado a concesión ou non da prórroga e por canto tempo.

e. Cumpridos os requisitos documentais, o Órgano de Control do Consello Regulador procederá á **auditoría de inscrición da adega**. É condición indispensable para a inscrición superar satisfactoriamente dita auditoría.

f. Tras a correspondente auditoría de inscrición, o Órgano de Control emitirá un informe onde figurarán as non conformidades detectadas e o prazo para a corrección das mesmas (no seu

caso) en función do grao de cumprimento comprobado dos requisitos aplicables do Regulamento, do Manual de Calidade e do Prego de Condicións da DOP Monterrei.

g. Unha vez rematado o proceso de emenda das non conformidades (no seu caso), o Secretario do Consello Regulador comunicará á adega a decisión adoptada en relación coa súa inscrición. En caso favorable, o Consello Regulador dará de alta a adega no seu Rexistro de Adegas e se lle informará nesta comunicación do seu número de rexistro.

h. En caso de resolución desfavorable, a adega non poderá solicitar de novo a súa inscrición ata transcurrir 1 ano a partir da data desta comunicación e deberá comezar o proceso de inscrición dende o inicio.

2.2 Modificación de datos no Rexistro de Adegas

a. En principio, considerarase modificación de datos toda aquela que non esixa un novo proxecto (as ampliacións dun proxecto anterior serán consideradas modificacións). Non obstante, o Órgano de Control poderá decidir, en función das características da modificación solicitada polo interesado, se é preciso proceder a unha nova inscripción no Rexistro de Adegas.

b. En caso de se produciren cambios nos datos aportados para a inscrición (p.ex. na distribución do local, na numeración dos depósitos, na maquinaria, etc.), o titular da adega está obrigado a informar desta circunstancia ao Consello Regulador mediante un escrito propio e aportando copia da seguinte documentación (vía correo postal, correo electrónico ou persoalmente nas oficinas do Consello Regulador):

    1. Se o solicitante é unha persoa física, copia do seu DNI.
    2. Se o solicitante é unha sociedade, NIF, poder de representación (no seu caso) e copia da escritura de constitución.
    3. Certificado de conta bancaria (se a modificación é de conta bancaria).
    4. Ademais da anterior, o solicitante deberá xuntar a documentación que sexa pertinente en cada caso para xustificar a modificación, así como a que lle esixa o Órgano de Control, no seu caso.

c. O Órgano de Control do Consello Regulador revisará, nun prazo máximo de 1 mes natural, que existe correspondencia entre a documentación presentada e a solicitude de modificación de datos e que dita modificación se atope correctamente xustificada. En caso contrario, comunicarase tal circunstancia ao interesado e concederase un prazo de 1 mes natural para emendar a solicitude.

d. No caso de que o solicitante precise dun prazo maior para entregar a documentación, este poderá solicitar unha prórroga de xeito motivado e por escrito. O Órgano de Control estudará dita solicitude e comunicaralle ao interesado a concesión ou non da prórroga e por canto tempo.

e. Facilitada toda a documentación necesaria, quedará a criterio do Órgano de Control, en función das modificacións declaradas, a realización dunha auditoría. Nese caso, o Órgano de Control emitirá un informe de auditoría e abrirase un proceso de resolución de non conformidades.

f. Finalmente, unha vez que o Órgano de Control considere completa e conforme a solicitude de modificación de datos, o Secretario do Consello Regulador comunicará a resolución adoptada.

g. En caso de modificación de datos presentes no certificado de produto (p.ex. cambio de razón social, cambio de domicilio, etc.), o Consello Regulador poderá emitir un novo certificado de produto.

2.3 Baixa no Rexistro de Adegas

a. A baixa no Rexistro de Adegas do Consello Regulador poderá producirse de xeito voluntario ou forzoso.

b. Para proceder á baixa voluntaria dunha adega, o interesado deberá presentar unha solicitude mediante escrito propio e debidamente motivada e asinada. Esta solicitude acompañarase da seguinte documentación (vía correo postal, correo electrónico ou persoalmente nas oficinas do Consello Regulador):

    1. Se o solicitante é unha persoa física, copia do seu DNI.
    2. Se o solicitante é unha sociedade, NIF e poder de representación (no seu caso).
    3. Acta de defunción (no caso de pasamento sen cambio de titularidade).

c. O Consello Regulador dará de baixa ao operador do seu Rexistro de Adegas e o Secretario notificará por escrito tal circunstancia ao interesado.

d. A baixa forzosa dunha adega poderá producirse por impago dos importes correspondentes ás tarifas do Consello Regulador durante 2 anos consecutivos. Para isto, o Secretario do Consello Regulador, previa aprobación do Pleno, comunicará a baixa á adega e reclamaralle o pago das contías pendentes.

e. En caso de pagos pendentes, tanto no caso de baixa voluntaria como forzosa, estes deberanse abonar no prazo máximo indicado polo Consello Regulador. De non satisfacerse neste prazo, o Consello Regulador poderá iniciar as accións legais correspondentes en defensa dos seus intereses.

3. ZONAS DE PRODUCIÓN

a. A uva utilizada para a elaboración dos viños amparados pola DOP Monterrei debe proceder necesariamente das zonas de produción da DOP Monterrei.

b. A elaboración e/ou embotellado dos viños amparados pola DOP Monterrei deben realizarse exclusivamente en adegas situadas dentro das zonas de produción e que estean inscritas no correspondente Rexistro de Adegas do Consello Regulador.

c. As zonas de produción son as seguintes:

1) 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.

2) 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.

(Punto 4 Prego de Condicións da DOP Monterrei)

4. TÉCNICAS DE ELABORACIÓN

a. As técnicas empregadas na manipulación da uva, do mosto e do viño, no control de fermentación e no proceso de conservación, han de tender a obter produto de máxima calidade, mantendo as características tradicionais dos tipos de viños amparados pola DOP Monterrei.

4.1. Rendementos de produción

a. A produción máxima por hectárea será de:

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

(Punto 5 Prego de Condicións da DOP Monterrei)

b. As adegas deberán levar un autocontrol dos rendementos de produción dos seus provedores de uva, e dos viñedos propios no seu caso, para evitar exceder estes límites.

4.2. Rendementos de elaboración

a. Aplicaranse presións adecuadas para a extracción do mosto ou viño e a súa separación do bagazo, de forma que o rendemento non sexa superior a **74 litros de viño por cada 100 Kg de uva**.

(Punto 3 Prego de Condicións da DOP Monterrei)

b. 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.

(Punto 5 Prego de Condicións da DOP Monterrei)

c. As adegas deberán levar un **autocontrol dos seus rendementos de elaboración**, para evitar exceder estes límites.

d. As fraccións de mosto ou viño obtidas por presións inadecuadas non poderán en ningún caso ser destinadas a elaboración de viños protexidos.

(Artigo 10º do Regulamento da DOP Monterrei e do seu Consello Regulador)

4.3. Prácticas enolóxicas

a. 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.

b. 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.

c. 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.

d. 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.

e. 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.

f. 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.

g. 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.

h. 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.

(Punto 3 Prego de Condicións da DOP Monterrei)

5. VARIEDADES, TIPOS DE VIÑO E CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉPTICAS

5.1. Variedades e tipos de viño

a. As variedades de uva que contempla o Prego de Condicións da DOP Monterrei para a elaboración dos viños protexidos pola mesma, e por tanto para cultivo nos terreos inscritos no Rexistro de Viñas, son as 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).

(Punto 6 Prego de Condicións da DOP Monterrei)

b. Os tipos de viño amparados pola DOP Monterrei, de acordo co expresado nos puntos 2 e 3 do seu Prego de Condicións, son:

- **Branco Monterrei.**
- **Tinto Monterrei.**
- **Rosado Monterrei.**
- **Branco Barrica, Crianza, Reserva e Gran Reserva Monterrei.**
- **Tinto Barrica Barrica, Crianza, Reserva e Gran Reserva Monterrei.**

c. 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.

d. 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.

(Punto 3 Prego de Condicións da DOP Monterrei)

5.2. Características analíticas dos viños

a. As características analíticas para os tipos de viño amparados por la DOP Monterrei, recollidos no punto 2 do seu Prego de Condicións, son:

1. Branco Monterrei:

Grao alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez volátil máximo (g/L en ácido acético)	0,75
Acidez total mínimo (g/L ácido tartárico)	4,5
Sulfuroso total máximo (mg/L)	200
Grao alcohólico total mínimo (% vol.)	11

2. Tinto Monterrei:

Grao alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez volátil máximo (g/L en ácido acético)	0,80
Acidez total mínimo (g/L ácido tartárico)	4
Sulfuroso total máximo (mg/L)	150
Grao alcohólico total mínimo (% vol.)	11

3. Rosado Monterrei:

Grao alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez volátil máximo (g/L en ácido acético)	0,80
Acidez total mínimo (g/L ácido tartárico)	4
Sulfuroso total máximo (mg/L)	200
Grao alcohólico total mínimo (% vol.)	11

4. Branco Barrica, Crianza, Reserva e Gran Reserva Monterrei:

Grao alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	11,5
Acidez volátil máximo (g/L en ácido acético)	1,08
Acidez total mínimo (g/L ácido tartárico)	4,5
Sulfuroso total máximo (mg/L)	200
Grao alcohólico total mínimo (% vol.)	11,5

5. Tinto Barrica, Crianza, Reserva e Gran Reserva Monterrei:

Grao alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez volátil máximo (g/L en ácido acético)	1,2
Acidez total mínimo (g/L ácido tartárico)	4
Sulfuroso total máximo (mg/L)	150
Grao alcohólico total mínimo (% vol.)	12

b. En canto ao contido en azucres totais cumpriranse 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 apartado, aplicarase o establecido na lexislación xeral.

(Punto 2 Prego de Condicións da DOP Monterrei)

5.3. Características organolépticas dos viños

a. As características organolépticas para os tipos de viño amparados por la DOP Monterrei, recollidos no punto 2 do seu Prego de Condicións, son:

1. 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.

2. Tinto Monterrei:

Fase visual	Limpo e brillante de capa media ou alta. Cor que vai desde o vermello violáceo ata 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.

3. Rosado Monterrei:

Fase visual	Limpo e brillante de capa media ou alta. 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. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media ou alta.

4. Branco Barrica, Crianza, Reserva e Gran Reserva 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, 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.

5. Tinto Barrica, Crianza, Reserva e Gran Reserva 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 e, además, 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, además, tamén deben ter aromas dalgunha das seguintes series: especiados ou tostados. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media ou alta.

6. IDENTIFICACIÓN E AUTOCONTROL DE EXISTENCIAS

a. As adegas deberán ter identificados de forma visible todos os depósitos, cando menos, cos seguintes datos:

   1) Número de depósito e capacidade nominal do mesmo[1] (de xeito indeleble, segundo o Real Decreto 1363/2011, art. 11.1).
   2) Volume contido.
   3) Tipo de viño, segundo a definición do Prego de Condicións da DOP Monterrei.
   4) Variedade ou variedades de uva empregadas e porcentaxe de mestura, no seu caso.
   5) Colleita.
   6) Grao alcohólico.
   7) Os depósitos sometidos a verificación de aptitude tamén deberán estar identificados co código de mostra que se corresponda no proceso de verificación de aptitude realizado polo Consello Regulador.
   8) As partidas embotelladas identificaranse de xeito que permita comprobar a súa rastrexabilidade.

   (Sen prexuizo do establecido neste senso pola normativa xeral)

b. Os depósitos deben estar cubicados.

c. É recomendable que cada depósito conte cunha cala para poder estimar o contido desde o exterior. No caso de ter depósitos sen cala, é aconsellable dispoñer dunha cala móbil.

d. A adega debe dispoñer dun autocontrol de existencias documentado e actualizado.

e. Debe existir correspondencia documental entre o contido real dos depósitos, o contido reflectido na documentación de autocontrol de existencias, e o contido que se rexistra nos libros obrigatorios de contabilidade de existencias (libros de rexistro).

f. Calquera movemento ou mestura entre depósitos ha de estar recollido nos rexistros de autocontrol da rastrexabilidade (incluídos os libros rexistro oficiais cando cumpra), que se comprobarán in situ durante as auditorías, e sempre que a xuízo do auditor ou do vedor sexa necesario.

g. Todas as indicacións que aparezan no etiquetado deberán poder ser demostradas e comprobadas mediante as correspondentes anotacións nos libros de rexistro.

[1] Para os recipientes cun volume nominal de 600 litros ou menos, enchidos co mesmo produto e almacenados xuntos baixo o mesmo lote, poderá substituírse o marcado individual dos recipientes polo do lote na súa totalidade, sempre que dito lote estea claramente identificado e separado dos demais (Real Decreto 1363/2011, art. 11.2).

h. Ademais, calquera movemento ou mestura entre depósitos debe estar recollido en documentos propios de autocontrol da rastrexabilidade da adega, con independencia da súa obrigatoriedade nos devanditos libros de rexistro (ver apdo. 12 destas *Normas Xerais para Adegas*).

i. As discrepancias que poidan darse serán consideradas non conformidades leves ou graves segundo o establecido o Anexo 3 a estas *Normas Xerais para Adegas*, "Identificación e clasificación de non conformidades".

7. COMUNICACIÓNS E DECLARACIÓNS

a. As adegas están obrigadas a comunicar ao Consello Regulador todas as actividades que poidan provocar cambios nas partidas de viño: mesturas de colleitas, compra-venda de viño entre adegas, enchido/baleirado de barricas, descorches, etc., segundo os formatos correspondentes.

b. Estas comunicacións deben facerse con antelación á operación correspondente.

c. O persoal técnico do Órgano de Control pode comprobar a correcta execución (mediante visita presencial) e rastrexabilidade, en calquera momento (particularmente nas auditorías de adega), das operacións descritas nas devanditas comunicación.

d. A continuación, especifícanse os requisitos de comunicación dalgunhas destas actividades.

7.1. Comunicación de embotellado

a. Unha vez emitida a *Notificación de Verificación* (FPOC-04/31) para un depósito, a adega disporá dun prazo de 6 meses para o seu embotellado.

b. A adega remitirá a *Comunicación de embotellados e solicitude de precintas de garantía* (FPOC-04/17), indicando a partida de viño a embotellar. No caso de que a etiquetaxe e o embotellado non se realicen simultaneamente, a adega deberá facer dúas comunicacións por separado, unha comunicación de embotellado (dentro dos 6 meses fixados) e outra de etiquetaxe.

c. A comunicación de embotellado ten por obxecto permitirlle ao Órgano de Control o control da partida embotellada, no seu caso (ver apdo. 14 destas *Normas Xerais para Adegas*).

d. No caso de requirir precintas de garantía personalizadas, a adega empregará o formato *Solicitude de tipo e cantidade de precintas de garantía* (FPOC-04/18), presentándoo coa antelación suficiente para a tramitación do seu pedido.

e. O persoal técnico remitiralle un número determinado de precintas de garantía de calidade de orixe en función do número de botellas que teña para embotellar. Para iso basearase nos datos do rexistro en soporte electrónico do Consello Regulador, no cal se atopan os tipos de viño certificados para cada adega e toda a información relacionada co proceso de verificación de mostras (resultado de analíticas, cata, etc.)

f. En ningún caso poderán entregarse precintas de garantía para unha partida dun tipo de viño que non dispoña de certificación.

g. O número de precintas de garantía que se entregue por parte do Órgano de Control poderá ser ata un 5% maior do estritamente necesario, en previsión de posibles deterioracións das mesmas durante o embotellado e etiquetaxe

h. Os requisitos relativos ao embotellado recóllense no apdo. 11 destas *Normas Xerais para Adegas*.

7.2. Comunicación de traslado de viño entre adegas

a. Para a compra-venda de viño entre operadores, a adega vendedora debe comunicar unha *Comunicación de compra-venda entre adegas* (FPOC-04/38) e ha de remitir ao Consello Regulador unha copia do correspondente documento administrativo de acompañamento. Pola súa banda, a adega compradora debe comunicar á súa vez unha *Comunicación de compra-venda entre adegas* (FPOC-04/38) no prazo máximo de 10 días naturais desde a operación.

b. Se o viño que se traslada pertence a unha partida apta, os litros trasladados perderán a súa aptitude, pasando a ter a condición de non verificada, de maneira que a adega receptora deberá solicitar a verificación de aptitude desa partida se desexa comercializala baixo o amparo da DOP Monterrei.

c. O traslado do produto deberá ir acompañado da documentación establecida segundo a lexislación vixente.

7.3. Comunicación de mestura de colleitas

a. As adegas deben comunicar ao Consello Regulador as mesturas de partidas de diferentes colleitas que vaian realizar mediante o formato *Comunicación de mezcla de cosechas* (FPOC-04/40).

7.4. Comunicación de enchido-baleirado de barricas

a. Para as comunicacións referentes aos procesos de envellecemento en barrica aos que se someten certas partidas de viño, as adegas deberán utilizar o formato *Comunicación enchido-baleirado de barricas* (FPOC-04/39).

b. Esta comunicación non dará lugar a unha actuación inmediata por parte dos técnicos do Órgano de Control, senón que devanditas operacións serán comprobadas nas tomas de mostras das devanditas partidas de viño, e deixarase constancia da devandita comprobación por parte do vedor na acta de toma de mostras.

7.5. Comunicación de alta/baixa de depósitos

a. Cando se incorpore un novo depósito á adega (mediante compra, alquiler ou cesión), esta deberá comunicalo ao Consello Regulador mediante o formato *Comunicación compra depósitos/barricas* (FPOC-04/37), indicando no apartado de Observacións a numeración dos novos depósitos (e dos existentes, se procede).

b. Cando se produza a baixa dun depósito da adega, esta deberá comunicalo ao Consello Regulador mediante un escrito propio, indicando a numeración dos depósitos saíntes (e dos existentes, se procede).

c. No caso de cambiar a numeración dalgún depósito da adega, esta deberá comunicalo ao Consello Regulador mediante un escrito propio, indicando a nova numeración de todos os depósitos da adega.

Nota: Considérase depósito calquera continente de viño ou mosto.

7.6. Comunicación de descorche

a. Cando a adega decida levar a cabo un descorche, deberá comunicalo ao Consello Regulador cunha antelación mínima de 24 horas, mediante un escrito propio no que se indique a data prevista para o mesmo.

7.7. Comunicación de autodescualificación

a. Se un operador decide que non desexa sacar ao mercado unha partida baixo o amparo da DOP Monterrei, deberá comunicalo ao Consello Regulador, utilizando a *Comunicación de non cumprimento de partida de viño* (FPOC-04/19).

b. Esta partida será identificada correctamente pola adega para evitar equívocos, ata o momento da retirada final do viño da adega.

c. O Consello Regulador emitirá á adega o documento *Notificación de desestimación de partida de viño a pedimento da adega* (FPOC-04/32).

d. Recoméndase dispoñer do *Libro Rexistro de Entradas e Saídas de Viños sen DOP/IXP*, debidamente dilixenciado, para rexistrar nel as partidas autodescualificadas, especialmente cando permañezan na adega por tempo prolongado.

7.8. Declaracións

a. En cada campaña, os titulares das adegas inscritos nos correspondentes rexistros do Consello Regulador teñen a obriga de presentar determinadas declaracións, as cales permítenlle ao Órgano de Control vixiar:

- A orixe da uva utilizada na elaboración.
- Os rendementos de produción e elaboración por colleita, viticultor e adega.
- A diferenciación varietal por tipo de viño.

b. Estas declaracións son as seguintes:

1) **Declaración de produción a data 30 de novembro, a presentar ata o 10 de decembro**. Nesta declaración o operador debe especificar:

a) A identidade dos viticultores que entregaron uva á adega na vendima, coa cantidade en kgs por variedade.

b) A cantidade de viño elaborado en litros, diferenciado por tipo de viño (segundo o Prego de Condicións da DOP Monterrei).

No caso de descualificar uva, a adega deberá indicalo na súa declaración de produción.

Esta declaración realizarase mediante as ferramentas dixitais habilitadas (B2B).

2) **<u>Declaración de existencias a data 31 de xullo</u>, a presentar ata o 10 de agosto**. Nesta declaración a adega debe especificar a cantidade de viño en litros de que dispón na data que se lle solicite, tanto en graneis como embotellados sen etiquetar, diferenciando por tipo de viño e colleita. Esta declaración tamén deberase presentar cando sexa solicitado polo Consello Regulador, actualizada á data que este indique, e no prazo que este indique.

8. VENDIMA

a. Para cada campaña, o Consello Regulador aproba e publica as *Normas Campaña Vendima*, complementarias destas *Normas Xerais para Adegas*.

b. Estas *Normas Campaña Vendima* teñen por obxecto conseguir unha calidade óptima da colleita e recollen todos os requisitos que deben cumprir operadores e viticultores na vendima, así como os controis que o Órgano de Control realiza durante a mesma.

9. VERIFICACIÓN DA APTITUDE DAS PARTIDAS DE VIÑO

9.1. Solicitude de verificación de aptitude

a. A verificación da aptitude de partidas de viño pertencentes ao ámbito da da DOP Monterrei pode ser solicitada por calquera operador inscrito nos Rexistros de Adegas do Consello Regulador da DOP Monterrei.

b. Sempre que unha adega, inscrita nos rexistros do Consello Regulador e que teña algún tipo de viño certificado, **dispoña dunha partida dese tipo de viño que cumpra cos requisitos definidos no Prego de Condicións da DOP Monterrei (podendo demostralo mediante os rexistros dos autocontrois físico-químicos e sensoriais correspondentes) e queira embotellala, deberá solicitar a verificación da aptitude da mesma** polo Órgano de Control do Consello Regulador.

c. O Consello Regulador verificará a aptitude do 100% das partidas de viño declaradas polos operadores como terminadas e aptas respecto aos requisitos do Prego de Condicións, antes do seu embotellado e saída ao mercado.

c. O operador solicitará a verificación de aptitude mediante a *Solicitud de toma de muestras* (FPOC-04/14) debidamente cumprimentada e dirixida ao Órgano de Control con antelación suficiente (ata as 12:00 horas do día anterior ao da cata).

d. Xunto coa *Solicitud de toma de muestras* (FPOC-04/14), a adega deberá aportar o seu propio autocontrol de calidade, mediante copia dos seus propios documentos (boletíns) de autocontrois fisico-químicos e organolépticos, debidamente asinados e/ou selados por persoal autorizado da adega, e indicando nos mesmos os seguintes datos:

- Nº de depósito(s) correspondente(s)
- Data do autocontrol
- Polo menos os parámetros físico-químicos establecidos no Prego de Condicións
- Recomendablemente, incertezas de medida asociadas aos métodos analíticos empregados para determinar cada parámetro
- Resultados do control organoléptico (como mínimo "apto")

e. Independentemente de seren xuntados á solicitude de toma de mostras, estes documentos (boletíns) de autocontrois físico-químicos e organolépticos deberán ser mantidos pola adega nas súas instalacións, e postos a disposición dos técnicos do Órgano de Control nas súas auditorías ou actividades de vixilancia.

f. Non se admitirán solicitudes de verificación de aptitude de partidas de tipos de viño que non dispoñan de certificación, agás que se trate dunha partida correspondente a un tipo de viño para o que se solicita certificación.

g. O período ordinario de verificación de aptitude finalizará no momento en que o Consello Regulador comunique oficialmente o inicio da vendima, polo que se suspenderá a actividade do Panel de Cata.

h. O Consello Regulador comunicará oficialmente o reinicio do período ordinario de verificación de aptitude, á finalización da vendima.

i. Aquel operador que solicite unha cata extraordinaria, xa sexa durante a pausa do período ordinario de verificación de aptitude ou en calquera outro momento do ano, deberá abonar unha tarifa de 300,00 euros.

9.2 Toma de mostras

a. Comprobada polo Órgano de Control a documentación enviada e o cumprimento dos parámetros do Prego de Condicións e outros requisitos aplicables no seu caso, un vedor recollerá o máis axiña posible unha mostra por cada depósito a controlar.

b. As botellas e tapóns serán achegados polo Consello Regulador.

c. Unha vez na adega, o vedor comprobará que os datos da solicitude coincidan cos datos dos depósitos dos que se tomarán mostras; no caso de que non sexa así, e sempre que o considere procedente, tras as comprobacións oportunas, modificaranse os datos que proceda na *Solicitud de toma de muestras* (FPOC-04/14) ou se cumprimentará un novo documento, sendo este, en calquera caso, asinado de novo polo representante da adega. Neste caso entregarase ao representante, nese momento ou posteriormente, unha copia do devandito documento. Ademais, deixarase constancia da modificación nunha acta de toma de mostras.

d. Tamaño de mostra: o vedor tomará catro (4) botellas de 0,75 L por depósito a controlar. O destino das mesmas será o seguinte:

- Unha para verificación de aptitude físico-química, botella nº 1
- Unha para verificación de aptitude organoléptica (cata), botella nº 2
- Dúas para o Consello Regulador, botellas nº 3 e nº 4, que serán conservadas durante 3 meses, e poderán ser utilizadas para verificación físico-química contraditoria e/ou verificación organoléptica contraditoria en caso de solicitude por parte do operador dun segundo ditame pericial; ou ben como mostras para probas de repetibilidade e/o reproducibilidade do Panel de Cata. Transcorrido ese tempo, o Consello Regulador poderá refugalas.

e. A adega poderá renunciar, se o desexa, á conservación no Consello Regulador das dúas botellas testemuña. Nese caso, o técnico do Órgano de Control advertirá ao representante da adega, e fará constar na acta de toma de mostras, que devandita renuncia supón así mesmo a renuncia a unha segunda verificación de aptitude (físico-química ou organoléptica) contraditoria, no caso de que o operador presente solicitude de segundo ditame pericial, por non tomarse cantidade suficiente de mostra para iso.

f. Non obstante o anterior, o Órgano de Control resérvase o dereito para recoller as dúas botellas testemuña igualmente para dispoñer de material para probas de repetibilidade e/ou reproducibilidade do Panel de Cata. Isto non supón que a adega teña dereito a unha segunda verificación de aptitude (físico-química ou organoléptica) contraditoria, ao renunciar expresamente a ela.

g. Se ambas as partes están de acordo en non recoller botellas testemuña, a mostra compoñerase unicamente de dúas botellas (nº 1 e nº 2).

h. Se a adega renuncia á recollida das dúas botellas testemuña, en caso de producirse unha rotura ou deterioración das botellas da mostra nos procesos de transporte ou almacenamento das mesmas, será necesaria unha nova toma de mostras (mesmo no caso de que o técnico do Órgano de Control recollese dúas botellas testemuña, xa que estas están destinadas a probas de repetibilidade e/ou reproducibilidade do Panel de Cata).

j. No caso de tomas de mostras de viños envellecidos en barrica, previamente á toma de mostras o técnico do Órgano de Control realizará un exercicio de rastrexabilidade para confirmar que toda a partida de viño pasase por barrica o tempo:

- Indicado na etiquetaxe do operador, no caso de viños coa mención "barrica"
- Indicado na lexislación vixente de etiquetaxe, no caso de viños coa mención "crianza", "reserva" ou "gran reserva".

k. Se a adega non pode demostrar documentalmente o cumprimento destes requisitos aplicables á partida de viño, esta non poderá verificarse como dese tipo de viño.

l. O vedor identificará as botellas cos correspondentes precintos identificativos, nos que constarán número de mostra, campaña e número de botella. Cada precinto será asinado polo vedor e polo representante da adega. O precinto deberá estar colocado de forma que non sexa posible a manipulación do viño contido sen a ruptura do mesmo.

i. Tras identificar as botellas cos correspondentes precintos identificativos, o vedor levantará unha acta de toma de mostras. Unha vez asinada polo vedor e polo representante da adega, entregarase unha copia desta acta de toma de mostras ao representante da adega.

j. O número de mostra é o mesmo para cada unha das botellas que compoñen a mostra, e o mesmo que figura na acta de toma de mostras.

k. No caso de que durante a revisión se detectase un incumprimento de requisitos non emendable, o Órgano de Control comunicará por escrito a desestimación da verificación de aptitude ao solicitante de xeito xustificado.

9.3. Proceso de verificación de aptitude

a. A partida de viño será sometida a un proceso de verificación de aptitude polo Órgano de Control do Consello Regulador, consistente nunha verificación físico-química e unha verificación organoléptica.

b. A botella nº 1 será remitida polo Órgano de Control a un laboratorio acreditado por ENAC para a súa análise físico-química dos parámetros esixidos no Prego de Condicións da DOP Monterrei.

c. Nesta análise físico-química, cando menos analizaranse os seguintes parámetros:

- Grao alcohólico adquirido ou total (%vol.)
- Acidez total (g/l tartárico)
- Acidez volátil (g/l acético)
- Sulfuroso total (mg/l)
- Contido de azucre (g/l)

d. O prazo de resposta que se lle esixirá a dito laboratorio será dun máximo de 72 horas desde a recepción da mostra no mesmo.

e. A botella nº 2 será empregada nunha cata na que se fará unha verificación organoléptica do viño por parte do Panel de Cata do Consello Regulador.

f. Na verificación organoléptica obterase unha puntuación numérica, a cal interpretarase en función do seguinte criterio:

- Mediana ≤ 62 puntos: cumpre.
- Mediana > 62 puntos: non cumpre condicionado (sería un "non cumpre definitivo" se se tratase da derradeira oportunidade).

g. O Órgano de Control comprobará que os resultados destas verificacións físico-química e organoléptica cumpren cos requisitos do Prego de Condicións da DOP Monterrei.

h. Tras recibir os resultados da análise físico-química, e efectuada a verificación organoléptica (cata), comunicarase á adega a correspondente *Notificación de Verificación* (FPOC-04/31).

i. Se a aptitude da partida de viño foi verificada positivamente, a validez da devandita verificación será de 6 meses, período do que dispón o operador para embotellar a totalidade da partida. No caso de que parte da partida, ou a súa totalidade, non se embotelle no devandito período, perderá a aptitude verificada e deberá ser solicitada unha nova verificación por parte do operador

j. Nun proceso de compra-venda dunha partida de viño entre adegas rexistradas, perderase automaticamente a condición de apta da partida, que haberá de volver pasar todo o proceso de autocontrol de calidade por parte da adega compradora, así como solicitar a correspondente verificación de aptitude ao Consello Regulador.

9.4. Verificación físico-química contraditoria

a. A adega ten dereito, en caso de resultado desfavorable dunha análise física-químico (tras calquera das tres oportunidades de que dispón no proceso de verificación de aptitude), a que se efectúe un segundo ditame pericial sobre a mesma mostra, no prazo máximo de 10 días

hábiles desde a comunicación do resultado. O resultado deste segundo ditame pericial será definitivo e poñerá fin ao proceso de verificación de aptitude da partida en cuestión.

b. Para iso, o operador poderá solicitar unha ou as dúas opcións seguintes:

1) Unha segunda análise en laboratorio, acreditado por ENAC, indicado pola adega (ou, se esta non o fai, polo propio Consello Regulador), sempre e cando se dispoña de polo menos unha botella testemuña da mostra en poder do Consello Regulador (no caso de que o operador renunciase a botellas testemuña, non será posible esta opción).

Para iso, a adega deberá remitir unha *Solicitude de contra-análise* (FPOC-04/15) ao Consello Regulador.

Esta contra-análise poderá ser solicitado soamente unha vez para cada mostra.

Para efectuar a devandita contra-análise, o Consello Regulador enviará ao devandito laboratorio unha das botellas testemuña.

O resultado desta segunda análise prevalecerá sobre o resultado do primeiro, e será definitivo:

a) Se o resultado da segunda análise non é favorable á adega, emitirase un informe de "non cumpre".

b) Se o resultado da segunda análise é favorable á adega, emitirase un informe de "cumpre".

Os custos desta segunda análise correrán a cargo do operador.

2) Unha revisión documental por 1 ou 2 expertos designados polo operador, os cales deberán cumprir os requisitos especificados no *Anexo do Real Decreto 562/2025, do 1 de xullo, relativo aos controis e outras actividades oficiais realizados sobre a cadea agroalimentaria e operacións relacionadas* (BOE nº 158, de 2 de xullo de 2025), e que emitirán un informe que será estudado polo Órgano de Control.

No caso de que o Órgano de Control estime pertinentes as alegacións deste informe, o Director Técnico comunicarao ao operador, e realizarase o máis axiña posible unha segunda análise no laboratorio habitual acreditado utilizado polo Consello Regulador, sempre e cando se dispoña de polo menos unha botella testemuña da mostra. No caso de que non se dispoña de botellas testemuña, procederase a unha nova toma de mostras da mesma partida.

O resultado desta segunda análise prevalecerá sobre o resultado do primeiro, e será definitivo:

a) Se o resultado da segunda análise non é favorable á adega, emitirase un informe de "non cumpre".

b) Se o resultado da segunda análise é favorable á adega, emitirase un informe de "cumpre".

Os custos desta segunda análise correrán a cargo do operador.

No caso de que o Órgano de Control non estime pertinentes as alegacións do informe, o Director Técnico comunicarao por escrito e de forma motivada ao operador, o cal poderá presentar unha apelación ante o Comité de Garantías do Consello Regulador no prazo establecido para iso (ver apdo. 16 destas *Normas Xerais para Adegas*).

9.5. Verificación organoléptica contraditoria

a. A adega ten dereito, en caso de resultado desfavorable dunha verificación de aptitude organoléptica (tras calquera das tres oportunidades de que dispón no proceso de verificación de aptitude), a que se efectúe un segundo ditame pericial sobre a mesma mostra, no prazo máximo de 10 días hábiles desde a comunicación do resultado. O resultado deste segundo ditame pericial será definitivo e poñerá fin ao proceso de verificación de aptitude da partida en cuestión.

b. Para iso, o operador poderá solicitar unha ou as dúas opcións seguintes:

1) Unha segunda verificación de aptitude organoléptica, sempre e cando se dispoña de polo menos unha botella testemuña da mostra en poder do Consello Regulador (no caso de que o operador renunciase a botellas testemuña, non será posible esta opción).

Para iso, o operador deberá remitir unha Solicitude de contra-análise (FPOC-04/15) ao Consello Regulador.

Esta verificación organoléptica contraditoria poderá ser solicitada soamente unha vez para cada mostra.

A devandita verificación organoléptica contraditoria levarase a cabo polo Panel de Cata do Consello Regulador, na seguinte cata programada, utilizando para iso unha das botellas testemuña.

O resultado desta segunda verificación organoléptica prevalecerá sobre o resultado da primeira, e será definitivo:

a) Se o resultado da segunda verificación organoléptica non é favorable á adega, emitirase un informe de "non cumpre".

b) Se o resultado da segunda verificación organoléptica é favorable á adega, emitirase un informe de "cumpre".

2) Unha revisión documental por 1 ou 2 expertos designados polo operador, os cales deberán cumprir os requisitos especificados no Anexo do *Real Decreto 562/2025, do 1 de xullo, relativo aos controis e outras actividades oficiais realizados sobre a cadea agroalimentaria e operacións relacionadas* (BOE nº 158, de 2 de xullo de 2025), e que emitirán un informe que será estudado polo Órgano de Control.

No caso de que o Órgano de Control estime pertinentes as alegacións deste informe, o Director Técnico comunicarao ao operador, e realizarase unha segunda verificación organoléptica polo Panel de Cata do Consello Regulador na seguinte cata programada, sempre e cando se dispoña de polo menos unha botella testemuña da mostra. No caso de que

non se dispoña de botellas testemuña, procederase a unha nova toma de mostras da mesma partida.

O resultado desta segunda verificación organoléptica prevalecerá sobre o resultado da primeira, e será definitivo:

a) Se o resultado da segunda verificación organoléptica non é favorable á adega, emitirase un informe de "non cumpre".

b) Se o resultado da segunda verificación organoléptica é favorable á adega, emitirase un informe de "cumpre".

No caso de que o Órgano de Control non estime pertinentes as alegacións do informe, o Director Técnico comunicarao por escrito e de forma motivada ao operador, o cal poderá presentar unha apelación ante o Comité de Garantías do Consello Regulador no prazo establecido para iso (ver apdo. 16 destas *Normas Xerais para Adegas*).

9.6. Resultados do proceso de verificación de aptitude

a. O Director Técnico recompilará a información dos resultados da verificación de aptitude físico-química e organoléptica, para a realización dun informe de cumprimento das condicións do Prego de Condicións da partida de viño para a que se solicitase verificación da súa aptitude. Este informe será comunicado á adega mediante o formato *Notificación resolución cumprimento* (FPOC-04/31).

b. Pode darse a seguinte casuística:

1) A partida cumpre todos os requisitos tanto analíticos como organolépticos: o Director Técnico emitirá un informe de SI CUMPRE.

2) Solicitouse por primeira vez a verificación de aptitude da partida e detéctase algún incumprimento das características analíticas, organolépticas ou de ambas, susceptible de corrección: o Director Técnico emitirá un informe de NON CUMPRE CONDICIONADO.

c. No segundo caso, o operador disporá do prazo de 1 mes natural, desde a data de resolución, para emendar os defectos e iniciar unha segunda verificación de aptitude da mesma partida, remitindo a correspondente *Solicitude de toma de mostras* (FPOC-04/14).

d. Nesta nova solicitude de toma de mostras, o operador deberá:

1) Indicar que se trata dunha segunda verificación de aptitude para a mesma partida.

2) Informar dos tratamentos que realizase sobre a partida de viño para emendar os seus defectos, e, recomendablemente, das accións correctivas que adoptase ademais para mellorar o seu autocontrol da calidade.

e. Se transcorre o mencionado prazo sen que o interesado iniciase unha nova verificación de aptitude, a partida catalogarase automaticamente como NON CUMPRE, o que implicará a perda do dereito de uso da certificación de produto para a devandita partida.

f. No caso de que o operador solicite unha segunda verificación de aptitude para a mesma partida, aplícase de novo o indicado nos puntos 1) e 2) da letra d. En caso de resultar de novo NON CUMPRE CONDICIONADO, o operador poderá optar a unha terceira e última verificación de aptitude para a mesma partida, o cal deberá indicar na súa nova *Solicitude de toma de mostras* (FPOC-04/14).

g. Tendo resultado a verificación de aptitude da partida NON CUMPRE CONDICIONADO na segunda oportunidade, e, solicitada por terceira vez a verificación de aptitude da mesma, se se detecta nesta algún incumprimento dos requisitos analíticos, organolépticos ou ambos, o Director Técnico emitirá un informe de NON CUMPRE, o que implica a perda definitiva de dereito de uso da certificación de produto para a devandita partida.

h. Se nalgunha das verificacións de aptitude da partida detéctase algún incumprimento dos requisitos analíticos que non poida ser emendada con métodos enolóxicos autorizados: o Director Técnico emitirá un informe de NON CUMPRE, o que implica a perda definitiva de dereito de uso da certificación de produto para a devandita partida.

i. As partidas de viño que perdesen o dereito de uso da marca Monterrei deberán permanecer en envases perfectamente identificados e rotulados, suxeitos ás mesmas comunicacións que o viño non amparado, ata a súa saída das instalacións do operador.

j. En calquera caso, se o incumprimento dase en parámetros físico-químicos, emitirase unha non conformidade grave ao operador (ver Anexo 3 destas *Normas Xerais para Adegas*).

9.7. Autodescalificación

a. Unha adega pode autodescalificar unha partida de viño antes de solicitar a verificación de aptitude da mesma ou, tras a solicitude, en calquera momento do proceso de verificación de aptitude.

b. Toda autodescalificación debe ser comunicada ao Consello Regulador utilizando a *Comunicación de non cumprimento de partida de viño* (FPOC-04/19).

c. A partida de viño autodescalificada deberá ser identificada polo operador inequivocamente, tanto de modo físico como nos seus rexistros, ata a súa saída da adega.

d. Tras a recepción da comunicación no Consello Regulador, un técnico do Órgano de Control fará constar no sistema de información do Órgano de Control a variación de existencias de viño correspondente. O Consello Regulador emitirá á adega o documento *Notificación de desestimación de partida de vino a petición de la bodega* (FPOC-04/32).

10. MARCAS COMERCIAIS, NOMES COMERCIAIS E ETIQUETAXE

a. O Consello Regulador aproba e publica *Normas Específicas sobre Marcas Comerciais, Nomes Comerciais e Etiquetaxe* (NEE), complementarias destas *Normas Xerais para Adegas*.

b. Estas *Normas Específicas sobre Marcas Comerciais, Nomes Comerciais e Etiquetaxe* (NEE) recollen os requisitos mínimos de obrigado cumprimento para as adegas inscritas na DOP Monterrei relativos ás marcas comerciais, os nomes comerciais e a etiquetaxe do produto terminado.

11. EMBOTELLADO

a. O embotellado de partidas de viño deberá facerse nas instalacións dos operadores inscritos no Rexistro de Adegas da DOP Monterrei.

b. Cando a adega desexe proceder ao embotellado dunha partida de viño ou de parte dela, sempre dentro do prazo de 6 meses dende a emisión da *Notificación de verificación* (FPOC-04/31), a adega deberá remitir a *Comunicación de embotellados y solicitud de precintas de garantía* (FPOC-04/17) ao Consello Regulador, segundo o establecido no apdo. 7.1 destas *Normas Xerais para Adegas*.

c. A comunicación de embotellado ten por obxecto permitirlle ao Órgano de Control o control da partida embotellada, no seu caso (ver apdo. 14 destas *Normas Xerais para Adegas*). Neste caso, acudirá un vedor á adega e levantará acta de recollida de mostras de embotellado.

d. Todas as botellas que conteñan viño que superase o proceso de verificación de aptitude deberán estar identificadas de xeito que permita comprobar a súa rastrexabilidade.

e. Se non se embotella toda a partida de viño durante os 6 meses establecidos, antes de volver a embotellar o operador estará obrigado a solicitar unha nova toma de mostras, e repetirase todo o proceso de verificación de aptitude.

f. A adega devolverá as precintas sobrantes ou que finalmente non vaia utilizar. Para iso cumprimentará o formato *Devolución de precintas de garantía* (FPOC-04/20) e será entregado no momento de devolución das mesmas. Para iso conta cun prazo máximo de 1 mes natural transcorrido o prazo máximo dado para o embotellado.

g. Durante o control de embotellado e etiquetaxe, o persoal técnico do Órgano de Control comprobará o correcto uso das etiquetaxes por parte da adega.

h. Con respecto ás análises físico-químicas realizadas a mostras recollidas despois do embotellado, permitirase unha marxe nos valores de certos parámetros con respecto aos resultados obtidos na mostra inicial de verificación de aptitude, aplicando sempre a favor da adega o rango de incerteza do laboratorio acreditado utilizado.

   Estes parámetros son:

   a) Grao alcohólico: marxe de ± 0,5% v/v, aplicando sempre a favor da adega o rango de incerteza do laboratorio acreditado utilizado, sempre tendo en conta que estas variacións sexan debidas á evolución natural do viño. O resto de parámetros deben estar no indicado no Prego.

   b) Resto de parámetros: marxe indefinida, sempre e cando se manteñan dentro dos valores límites establecidos no Prego de Condicións (e sempre tendo en conta que estas variacións sexan posibles pola evolución natural do viño).

i. As desviacións se categorizarán segundo o indicado no Anexo 3 destas *Normas Xerais para Adegas*.

12. AUTOCONTROL E RASTREXABILIDADE

a. De acordo cos arts. 19 e 20 da *Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia* (DOG nº 13, do 18 de xaneiro de 2024), as adegas deben dispoñer dun sistema de autocontrol da rastrexabilidade. Este sistema debe permitir acreditar as especificacións de todas as partidas de viño en canto a procedencia de uva, variedades empregadas, rendementos de produción e rendementos de elaboración.

b. A adega debe rexistrar todos os movementos e procesos de elaboración efectuados en tódalas súas partidas de viño, de modo que poida ser rastrexable calquera depósito ou envase ata o provedor da uva.

c. Así mesmo, deben rexistrarse as doses de produtos enolóxicos empregados.

d. Os rexistros de rastrexabilidade poden realizarse mediante calquera sistema de autocontrol da rastrexabilidade adecuado para iso, manual ou informático, e en soporte papel ou electrónico, a elección da adega.

e. Ademais, de acordo co art. 9º e ss. do *Decreto 158/2011, do 21 de xullo, polo que se ditan normas de aplicación sobre os documentos que acompañan o transporte de produtos vitivinícolas, os rexistros e as declaracións de determinadas prácticas no sector vitiviní¬cola na Comunidade Autónoma de Galicia* (DOG nº 148, do 3 de agosto de 2011), as adegas "deberán levar unha contabilidade vitivinícola mediante rexistros, nos que anotarán, en particular, as entradas e saídas do devandito produto, así como as manipulacións que se efectúen e os produtos empregados en estas". Estes rexistros deberán levarse nos libros-rexistro establecidos polo devandito Decreto 158/2011.

f. Nas auditorías de certificación de produto efectuadas por auditores do Órgano de Control, realizarase sempre un exercicio de demostración do sistema de autocontrol da rastrexabilidade da adega, que se inicia nunha botella de produto terminado elixida polo auditor ou, na súa falla, un depósito.

13. CERTIFICACIÓN DE PRODUTO

13.1. Aspectos xerais

a. A certificación de produto consiste na confirmación, por medio dun documento emitido polo Consello Regulador da DOP Monterrei, de que un produto ou varios tipos de produtos (neste caso, viños) embotellados por unha adega cumpren cos requisitos do esquema de certificación de produto da DOP Monterrei.

b. O esquema de certificación de viños do Consello Regulador da DOP Monterrei está composto polos requisitos presentes no Prego de Condicións da DOP Monterrei e na documentación do Sistema de Xestión da Certificación de Produto do CRDOP Monterrei, os cales se recollen nas Normas aplicables ás adegas, concretamente:

   - Estas *Normas Xerais para Adegas* (NXA).
   - *Normas Específicas sobre Marcas Comerciais, Nomes Comerciais e Etiquetaxe* (NEE).
   - *Normas Campaña Vendimia.*

c. As adegas que aspiren a dispoñer de produtos certificados deben estar inscritas no Rexistro de Adegas do Consello Regulador da DOP Monterrei, polo que tamén lles é de aplicación o Regulamento da DOP Monterrei e do seu Consello Regulador. Así mesmo, a uva utilizada debe proceder de parcelas inscritas nos Rexistros de Viñas do Consello Regulador, ás cales e aos seus titulares lles son tamén de aplicación os mencionados Prego de Condicións e Regulamento, así como os requisitos que para eles se establezan na documentación do Sistema de Xestión da Certificación de Produto do CRDOP Monterrei.

d. Só as adegas embotelladoras de viño inscritas no Rexistro de Adegas do CRDOP Monterrei poden optar á certificación dos seus produtos, a cal só pode ser concedida polo Consello Regulador, como entidade certificadora.

e. A certificación de produto é condición indispensable para a concesión de precintas de garantía ás diferentes partidas de viño que a adega queira comercializar baixo o amparo da DOP Monterrei. Unha vez certificado o tipo de viño, cando unha determinada partida dese tipo de viño superase todos os autocontrois de calidade (físico-químicos e sensoriais), e a adega considere que dita partida está lista para o seu embotellado e comercialización, a adega poderá solicitar ao Consello Regulador a verificación da aptitude da partida (ver apdo. 9 destas *Normas Xerais para Adegas*). Cando esta aptitude sexa verificada positivamente polo Consello Regulador, este librará as precintas de garantía correspondentes, co que a adega poderá proceder ao embotellado.

f. As precintas de garantía só poden ser proporcionadas polo Consello Regulador.

g. A certificación de produto, polo tanto, non dá por si soa o dereito á concesión de as precintas de garantía (é tamén necesaria a verificación de aptitude das partidas de viño por parte do Consello Regulador). Tampouco a verificación positiva de aptitude dunha partida de viño dá por si soa o dereito á concesión de as precintas de garantía para esa partida (é necesaria a previa certificación dese tipo de viño por parte do Consello Regulador).

h. Para a concesión da certificación dun tipo de viño, é necesario que, como parte do proceso de auditoría de certificación, polo menos unha partida do mesmo fose verificada como apta polo Consello Regulador, mediante as correspondentes verificacións físico-químicas e sensoriais que demostren a súa conformidade respecto dos requisitos do Prego de Condicións da DOP Monterrei. Ademais, son necesarios outros requisitos e condicións, que se especifican neste apartado.

13.2. Solicitude de certificación de produto

a. Para que unha adega poida solicitar a certificación, é requisito indispensable que estea inscrita no correspondente rexistro do Consello Regulador, o cal xa implica o cumprimento dunha serie de requisitos do propio Prego de Condicións e por tanto do propio Sistema de Certificación do Consello Regulador.

b. Unha vez iniciada a actividade na adega e de forma previa á solicitude de toma de mostras do primeiro lote de produto a embotellar, a adega completará o formato de *Solicitude de certificación de produto* (FPOC-04/24). Nel solicitará a certificación atendendo ás diferentes tipoloxías de produto que acolle o Prego de Condicións da DOP Monterrei, acolléndose ao proceso de certificación de produto e comprometéndose a cumprir os requisitos establecidos no mesmo (ver apdo. 13.9 destas *Normas Xerais para Adegas*).

c. Esta solicitude deberá ser asinada por un representante autorizado da adega solicitante.

d. Recibida a solicitude de certificación de produto por parte da adega solicitante, será revisada polo Órgano de Control do Consello Regulador. A revisión de solicitudes de certificación faise por estrito orden de chegada.

e. Unha vez que a solicitude teña superada a revisión polo Órgano de Control, entregaráselle ao Secretario Xerente para a súa sinatura (designado para elo polo Pleno do Consello Regulador). Con esta sinatura, a solicitude adquire carácter de contrato coa adega solicitante, á que se lle remitirá unha copia.

f. Mediante esta sinatura, o Consello Regulador comprométese a:

1) Completar o proceso de certificación de produto nun prazo máximo de 6 meses desde a data da sinatura, sempre e cando non se detecten non conformidades no proceso de certificación, ou ben estas sexan resoltas nos prazos correspondentes.

2) Proporcionar ao operador solicitante toda a información necesaria sobre o proceso de certificación.

3) Emitir un *Certificado de Concesión do Dereito de Uso da Marca do Consello Regulador DOP Monterrei* (FPOC-04/03), unha vez finalizado con éxito o proceso de certificación de produto do operador.

4) Unha vez obtida a certificación de produto polo operador, emitir, para cada partida de viño con aptitude verificada, as correspondentes precintas de garantía, sendo responsabilidade do operador o correcto uso das mesmas

5) Tratar todos os datos do operador obtidos ou creados durante os procesos de certificación de modo estritamente confidencial, podendo unicamente ter acceso a eles, alén do persoal do Consello Regulador e os seus servizos xurídicos: os auditores internos do Consello Regulador e a Entidade Nacional de Acreditación (ENAC) nas súas auditorías; os membros do Comité de Garantías no exercicio das súas funcións e baixo compromisos contractuais ou persoais de salvagarda da confidencialidade, ou ben entidades administrativas ou xudiciais, no seu caso, baixo o correspondente requirimento.

13.3. Tarifas

a. O importe das tarifas correspondentes ao proceso de certificación de produto é aprobado polo Pleno do Consello Regulador, e publicado no sitio web, nas instalacións do Consello Regulador e na *Solicitud de certificación de producto* (FPOC-04/24).

b. O devandito importe actualmente é de CERO EUROS.

13.4. Auditoría de certificación

a. Para a concesión da certificación de produto, é requisito imprescindible que a adega solicitante sexa sometida a polo menos unha auditoría inicial de certificación de produto, que levará a cabo un auditor do Órgano de Control.

b. A auditoría de certificación de produto está condicionada a que se dispoña dunha *Solicitud de certificación de producto* (FPOC-04/24) debidamente cuberta e asinada polo operador e polo Consello Regulador, actuando esta como documento contractual que da inicio ao proceso de certificación de produto.

c. As posteriores auditorías (seguimento, extraordinarias, renovación) non precisan dunha solicitude de certificación de produto, excepto no caso de que o operador desexe certificar un novo produto ou un produto do que lle fora retirada definitivamente a certificación con anterioridade.

d. Os achados obtidos e as non conformidades detectadas durante a auditoría, no seu caso, serán rexistrados nun *Informe de auditoría (bodegas)*, que asinará o auditor, e remitirá á adega auditada no prazo de 1 mes natural desde a realización da auditoría.

e. Como resultado da auditoría poden darse as situacións seguintes:

1) Que se detectasen non conformidades: nese caso, a adega dispoñeraá dun prazo de 1 mes natural desde a recepción do informe de auditoría para remitir ao Consello Regulador as evidencias que demostren que adoptou as accións correctivas adecuadas para resolver as non conformidades detectadas. Neste caso, seguirase o proceso descrito no apdo. 15.3 destas *Normas Xerais para Adegas*.

2) Que o resultado da auditoría sexa correcto e estea todo conforme, polo que a devandita solicitude estará lista para remitir ao Comité de Certificación.

13.5. Verificación de aptitude

a. Para a certificación dun produto dun operador, é imprescindible que se dispoña dunha verificación de aptitude conforme de polo menos unha partida do mesmo, previa solicitude da adega e antes do seu embotellado, seguindo as especificacións do apdo. 8 destas *Normas Xerais para Adegas*.

13.6. Avaliación e decisión sobre a certificación

a. Unha vez emendadas as non conformidades (no seu caso), ou esgotados os prazos concedidos para elo, o Director Técnico do Órgano de Control remitirá a documentación necesaria para a toma de decisión sobre a certificación ao Comité de Certificación.

b. A reunión do Comité de Certificación deberá celebrarse no prazo máximo de 3 meses desde a emisión do Informe de Auditoría.

c. En caso necesario, a reunión do Comité de Certificación poderá celebrarse de forma telemática, coa mesma validez xurídica dunha presencial, outorgada a través da firma da acta correspondente por todos os asistentes.

d. Nunha mesma reunión do Comité de Certificación poderán tratarse varios expedientes.

e. O Director Técnico recompilará toda a documentación necesaria para a súa presentación ao Comité de Certificación. Entre a documentación técnica a presentar estará polo menos a seguinte:

- Solicitude de certificación de produto cumprimentada.
- Documentación dos resultados da(s) verificación(é) de aptitude correspondente(s).
- Informe de auditoría.
- Plan de accións correctivas expostas polo auditado en resposta ás non conformidades detectadas en auditoría (no seu caso).

f. A revisión do expediente e a decisión sobre a concesión ou non da certificación correspóndenlle ao Comité de Certificación.

g. O Comité de Certificación, tras revisar e avaliar a información recibida, tomará a decisión correspondente. O resultado da devandita revisión e toma de decisión recollerase na Acta do Comité de Certificación, que será redactada polo Secretario do Comité de Certificación (que será o Secretario do Consello Regulador ou persoa que lle substitúa, no seu caso).

h. No caso de que o Comité de Certificación non poida, coa información dispoñible, tomar unha decisión, esta pospoñerase a unha seguinte reunión que deberá convocarse no prazo máximo de 1 mes natural desde a anterior. O Comité de Certificación dará ao Director Técnico as instrucións oportunas para que este solicite a información adicional necesaria para a toma de decisión, o que pode incluír a realización dunha auditoría extraordinaria.

i. O Secretario do Consello Regulador comunicará por escrito ao peticionario a decisión adoptada polo Comité de Certificación, de forma fidedigna e con rexistro de saída, no prazo máximo de 2 días hábiles desde a reunión do Comité de Certificación.

j. En caso de decisión positiva por parte do Comité de Certificación, emitirase ao operador o *Certificado de Concesión de Dereito de Uso de Marca* (ou *Certificado de Produto*).

   Este dereito de uso da marca Denominación de Orixe Monterrei (por tanto, ao uso de precintas de garantía) concédese por tipoloxías de produto, segundo a solicitude de certificación presentada polo operador.

k. O Consello Regulador poderá entregar precintas de garantía ao operador, para o seu produto certificado, a partir do día seguinte ao da concesión da certificación de produto.

l. O Secretario do Consello Regulador elaborará un Certificado de *Concesión do Dereito de Uso da Marca do Consello Regulador DOP Monterrei*, que deberá estar asinado polo Secretario do Consello Regulador, co visto e prace do Presidente do Consello Regulador. No devandito Certificado constarán:

   - Número de Certificado.
   - Nome e dirección do operador cuxos produtos son obxecto da certificación.
   - Alcance da certificación concedida, que incluirá:
     - Tipoloxías ou rango de produtos.
     - Prego de Condicións respecto do cal se certifica o produto, incluíndo a súa data de publicación.
   - Certificación e o seu período de vixencia.
   - Dirección da sede do Consello Regulador da DOP Monterrei.

m. Unha vez o Certificado estea asinado polo Secretario do Consello Regulador e co visto e prace do Presidente do Consello Regulador, entregarase ao interesado, de forma fidedigna e con rexistro de saída, no prazo máximo de 10 días hábiles desde a decisión do Comité de Certificación, e arquivarase unha copia.

n. O *Certificado de Concesión de Dereito de Uso de Marca* (ou *Certificado de Produto*) ten unha validez de 5 anos a partir da data de concesión, sempre que os resultados das actividades de vixilancia durante o devandito período sexan satisfactorios e cumpran co establecido no esquema de certificación do CRDOP Monterrei. Antes de finalizar o período de validez do certificado procederase a realizar unha auditoría de renovación.

o. A adega á que se concede a certificación de produto queda obrigada, con respecto ao uso do certificado, a comprometerse e cumprir con todos os requisitos establecidos no apdo. 13.9 destas *Normas Xerais para Adegas*, dos que debeu informarse antes de iniciarse o proceso de certificación de produto.

p. En caso de valoración negativa, na comunicación ao solicitante incluirase a exposición de motivos da mesma, e farase constar o dereito do solicitante para presentar apelación a esta

decisión ante o Comité de Garantías no prazo máximo de 1 mes natural desde a recepción da comunicación.

13.7. O Certificado de Produto

a. No Certificado de Produto constará inequivocamente o seu número de orde, o período de validez (con data de inicio e data de fin) e a data de emisión do mesmo.

b. Cando se emita un novo Certificado de Produto a unha adega por modificación do mesmo (p.ex. por ampliación ou redución dos produtos certificados, cambios nos datos da adega, cambios no formato, ou calquera outro motivo) ou renovación da certificación, indicarase no novo certificado que este anula e substitúe ao anterior, facendo constar o número e a data do anterior que se anula.

c. Cando se emita un novo Certificado de Produto a unha adega por renovación da certificación, indicarase no novo certificado que este renova a certificación do operador, facendo constar a data da primeira certificación.

   Nota: Neste caso, cando se tivese producido unha retirada definitiva da certificación, e a adega obtivese de novo posteriormente a certificación, farase constar a data de certificación recuperada tras a retirada definitiva.

d. No caso de que se complete o proceso de renovación antes da data de expiración do certificado en vigor, o novo período de validez comezará na data de decisión do Comité de Certificación e finalizará 5 anos despois da anterior data de expiración.

   P.ex.: se a data de expiración é 20/09/25, e, tras a auditoría de renovación e as xestións derivadas da mesma, resólvese polo Comité de Certificación unha nova renovación en data 12/08/25, o novo período de validez será de 12/08/25 a 20/09/30.

e. En caso de retirada definitiva da certificación, o Certificado de Produto deixa de ter validez e a adega deberá absterse de utilizalo. Así mesmo, o Consello Regulador eliminará o Certificado de Produto de calquera localización electrónica.

13.8. Uso do Certificado de Produto por parte da adega

a. Unha vez lograda a certificación de produto(s) pola adega, esta queda obrigada, con respecto ao uso do certificado, a:

   1) Aceptar e cumprir en todo momento todas as disposicións do Prego de Condicións e do Regulamento da DOP Monterrei e do seu Consello Regulador, así como aqueloutros requisitos impostos polo Consello Regulador e recollidos no resto da documentación interna do seu Sistema de Xestión da Certificación de Produto.

   2) En particular, colaborar co Consello Regulador nos procesos de certificación de produto e posterior vixilancia da mesma, o que inclúe permitir a realización de auditorías, exame de documentación e acceso a todas as áreas, rexistros e persoal da adega, ao persoal

designado para iso do Órgano de Control, incluíndo os observadores autorizados por este, en caso necesario e xustificado.

3) Declarar que está certificado unicamente para o alcance para o cal se lle concedeu a certificación.

4) Non utilizar a certificación de produto de xeito que poida prexudicar o prestixio do Consello Regulador e/o da DOP Monterrei, e non facer ningunha declaración referente á súa certificación de produto que o Consello Regulador poida considerar como impropia ou non autorizada.

5) Se se lle suspende ou cancela a certificación dun ou varios produtos, deixar de usar toda mención a ela, e en particular o certificado de produto, e mesmo devolver calquera documento relacionado con ela cando así o esixa o Consello Regulador.

6) Usar a certificación unicamente para mostrar que produtos están certificados en conformidade co Prego de Condicións da DOP Monterrei.

7) Asegurar que ningún documento ou informe, nin parte do mesmo, é utilizado de xeito enganoso respecto á certificación do produto da adega. En caso de reproducir o certificado de produto, facelo de forma fiel e sen alteración algunha do mesmo.

8) Cumprir cos requisitos do Consello Regulador ao facer referencia á condición de produto certificado en medios de comunicación tales como documentos, folletos ou publicidade.

9) Manter rexistradas as reclamacións recibidas dos seus clientes directos por motivo dos produtos amparados, así como as accións correctivas levadas a cabo para emendar as devanditas reclamacións.

10) Comunicar ao Consello Regulador calquera variación que afecte os datos fornecidos na solicitude de inscrición.

11) Informar ao Consello Regulador de calquera cambio que poida afectar á conformidade do produto, e en particular das características físico-químicas e/o organolépticas do mesmo, do seu proceso de elaboración, e dos sistemas de autocontrol da calidade e da rastrexabilidade do produto.

12) Permitir que calquera dato ou información sobre os seus produtos que obre en poder do Consello Regulador poida ser consultado, baixo requirimento xustificado, polo Comité de Certificación, polo Comité de Garantías do mesmo, polos servizos externos de auditoría interna, pola Entidade Nacional de Acreditación (ENAC) nas súas auditorías de acreditación ao Consello Regulador, e/o por entidade administrativa ou xudicial, no seu caso.

13) Permitir ao Consello informar do estado de certificación dos seus produtos, xa sexa publicándoo nos seus medios de comunicación propios (sitio web) ou baixo petición de terceira parte.

b. O incumprimento destas obrigas por parte da adega pode levar a retirada inmediata da certificación de produto por parte do Consello Regulador (ver apdo. 13.12).

13.9. Relación de certificados en vigor

a. No sitio web do Consello Regulador publicarase a relación actualizada de certificados en vigor.

13.10. Vixilancia da certificación de produto

a. A partir da concesión do certificado, a adega pode ser sometida en calquera momento a actividades de vixilancia (auditoría e/ou control) por parte do Órgano de Control do Consello Regulador, cando este o estime oportuno.

b. De maneira sistemática, para o mantemento da certificación, o Órgano de Control somete á adega ás seguintes auditorías ou controis:

1. Durante o período de vixencia do certificado, o Órgano de Control realiza polo menos unha auditoría de seguimento da certificación dos produtos da adega (ver apdo. 14.2 destas *Normas Xerais para Adegas*).

   Desta auditoría de seguimento pode derivarse a suspensión da certificación (ver apdo. 13.13) ou o mantemento da mesma. Cando o Comité de Certificación resolva manter a certificación de produto, emitirase ao operador unha decisión sobre o mantemento da certificación.

2. Análise físico-química e sensorial de cada partida de viño que a adega considere apta para o seu embotellado e comercialización, previa solicitude desta.

3. Controis operacionais de seguimento da certificación de produto (ver apdo. 14 destas *Normas Xerais para Adegas*).

c. En calquera destas actividades de auditoría ou control, poden detectarse non conformidades á adega. As non conformidades detectadas (no seu caso) deben ser emendadas pola adega, remitindo ao Consello Regulador as evidencias dos resultados obtidos.

d. En caso de non detectarse non conformidades, ou de ser emendadas correctamente estas en tempo e forma pola adega, a certificación manterase.

e. De non emendarse unha ou varias das non conformidades detectadas, ou non facelo satisfactoriamente a adega, seguiranse os pasos sinalados no apdo. 13.13.

13.11. Renovación da certificación de produto

a. Unha vez transcurridos os 5 anos de validez do certificado dos productos, cun mínimo de 3 meses de antelación, será preciso que a adega supere unha auditoría de renovación do mesmo (ver apdo. 14.2 destas *Normas Xerais para Adegas*).

b. Será de aplicación de novo o apdo. 13.7, neste caso respecto da renovación da certificación de produto.

c. Con respecto ao dereito de uso de marca, en caso de decisión positiva emitirase un novo certificado no que se actualizará a data de vixencia do mesmo.

13.11.1 Caso particular: expiración do certificado antes da renovación

a. Cando se produza a expiración do certificado dun operador antes de completar o proceso de renovación, actuarase da forma seguinte:

   a) Se a dilación é responsabilidade da adega: procederase á suspensión cautelar da certificación de produto (ver apdo. 13.13), con todas as súas consecuencias.

   b) Se a dilación é responsabilidade da adega, pero esta informou ao Consello Regulador xustificando documentalmente os motivos da devandita dilación, e o Órgano de Control atópao procedente: actuarase como no apdo. c) seguinte.

   c) Se a dilación é responsabilidade do Consello Regulador: procederase a prorrogar a validez do certificado polo tempo que o Comité de Certificación estime suficiente para completar o proceso, e por un máximo de 4 meses. Para iso, esta prórroga será motivada documentalmente mediante informe emitido polo Director Técnico ao Comité de Certificación. Esta decisión será comunicada polo Secretario Xerente ao operador antes ou na mesma data da expiración do certificado. No momento en que se complete o proceso, extinguirase a prórroga e emitirase o novo certificado coa data de renovación correspondente e a nova data de expiración, que deberá ser a prevista orixinalmente (é dicir, 5 anos despois da anterior).

      P.ex.: Se a un operador cuxa certificación caduca o 30/11/25 concédeselle unha prórroga de 4 meses (debido a que non se lle puido renovar a certificación antes desa data por motivos imputables ao Consello Regulador), e o proceso complétase con reunión do Comité de Certificación en data 15/03/26 na que se decide a renovación, emitirase o novo certificado en data 15/03/26 e período de validez do 15/03/26 ao 30/11/30..

13.12. Suspensión e cancelación da certificación de produto

a. A decisión de suspender ou cancelar a certificación de produto dun operador corresponde exclusivamente ao Comité de Certificación do Consello Regulador, excepto en caso de suspensión ou baixa do operador dos rexistros do Consello Regulador.

b. Cando se trate de non conformidades detectadas no transcurso de auditorías, seguiranse os pasos descritos no apdo. 13.7 destas *Normas Xerais para Adegas*.

c. Cando a decisión deba tomarse como resultado de non conformidades detectadas fóra de auditorías, unha vez pechado o proceso de tratamento e resolución de non conformidades, o

Director Técnico convocará o Comité de Certificación, con polo menos 5 días naturais de antelación, para que este revise o expediente e ditamine sobre o mesmo.

d. Neste caso, a reunión do Comité de Certificación deberá celebrarse no prazo máximo de 3 meses naturais desde a apertura da non conformidade.

e. O Comité de Certificación do Consello Regulador estudará e deberá proceder á suspensión da certificación de produto do operador cando este non emendase en absoluto, ou non o fixese de xeito suficiente, nos prazos concedidos para iso, as non conformidades que se lle detectaran en actividades de certificación ou vixilancia por parte do Órgano de Control, e así lle foran comunicadas.

f. O Comité de Certificación do Consello Regulador estudará e deberá proceder, no seu caso, á suspensión cautelar da certificación de produto do operador cando este incorra nalgún dos supostos que se relacionan no apdo. 13.13.2 destas *Normas Xerais para Adegas*.

g. O Comité de Certificación do Consello Regulador estudará e deberá proceder á cancelación da certificación de produto do operador cando este non emendase en absoluto, ou non o fixese de xeito suficiente, durante o prazo de suspensión da certificación, as non conformidades que motivaran a devandita suspensión.

h. A suspensión ou a cancelación da certificación de produto entrará en vigor o mesmo día da decisión polo Comité de Certificación..

13.12.1 Suspensión da certificación

a. A suspensión da certificación dun operador poderá afectar a un ou varios dos seus produtos certificados, en función da natureza das non conformidades, e segundo decida o Comité de Certificación.

b. A suspensión da certificación poderá prolongarse ata un máximo de 4 meses desde a toma de decisión.

c. Se, dentro deste período, o operador emenda, a xuízo do Director Técnico, as non conformidades que motivaron a suspensión, o Director Técnico convocará o Comité de Certificación, con polo menos 5 días naturais de antelación, para que este avalíe a posible restitución da certificación de produto.

d. Se finalizado este prazo o operador non emendou en absoluto, ou de forma non satisfactoria a xuízo do Director Técnico, as causas que motivaron a suspensión, o Director Técnico convocará o Comité de Certificación, con polo menos 5 días naturais de antelación, para que este avalíe a posible cancelación da certificación de produto.

e. A suspensión da certificación para un tipo de viño supoñerá, para o operador:

1) Non dispoñer de precintas de garantía para partidas dese tipo de viño, mesmo cando a verificación de aptitude xa se tivese realizado e fose positiva.

2) Non dispoñer de verificacións de aptitude para partidas dese tipo de viño.

3) Non dispoñer de autorización para a venda de graneis dese tipo de viño a outros operadores, mesmo con verificación de aptitude xa realizada e positiva, salvo aqueles de os que o operador poida demostrar inequívoca e fidedignamente que non están afectados en absoluto pola irregularidade que provocou a suspensión da certificación.

4) Non dispoñer de certificados que fagan referencia a ese tipo de viño (p.ex. en trámites para subvencións).

5) Non poder utilizar referencias á certificación no seu web e en material publicitario ou de calquera outro tipo.

f. Un operador coa certificación suspendida para un tipo de viño si poderá:

1) Comercializar no mercado as partidas dese tipo de viño verificadas positivamente e para as que xa dispoña de precintas outorgadas polo Consello Regulador con anterioridade á decisión de suspensión da certificación.

2) Realizar vendima e elaborar viño baixo o control do Órgano de Control.

g. No caso de que o Pleno do Consello Regulador decida a suspensión temporal dos dereitos do operador na DOP Monterrei por outros motivos, isto implicará automaticamente a suspensión da certificación de todos os produtos desa adega durante o mesmo período, sen necesidade de convocar o Comité de Certificación.

h. A suspensión da certificación de produto será comunicada por escrito ao operador polo Secretario do Consello Regulador, fidedignamente e no mesmo día da decisión do Comité de Certificación ou da suspensión temporal dos dereitos do operador na DOP Monterrei, segundo o caso.

i. Na comunicación da suspensión ao operador incluirase:

1) A data da toma de decisión por parte do Comité de Certificación.

2) A exposición de motivos da suspensión.

3) O carácter temporal da suspensión, sinalando que, en caso de emendarse as causas da mesma, convocarase o Comité de Certificación para que este avalíe a posible restitución da certificación de produto.

4) O prazo máximo de duración da suspensión (4 meses), indicando a data tope de finalización da mesma.

5) As consecuencias para o operador da suspensión da certificación de produto (ver puntos e e f).

6) O dereito do operador para presentar apelación a esta decisión ante o Comité de Garantías no prazo máximo de 1 mes natural desde a recepción da comunicación.

13.12.2 Suspensión cautelar da certificación

a. O Comité de Certificación do Consello Regulador poderá suspender a certificación de produto dun operador, sen necesidade de esperar á resposta do operador á non conformidade en prazo (é dicir, con carácter cautelar), cando o operador:

1) Incorra en acto constitutivo de presunta fraude, sexa este detectado polo persoal do Consello Regulador ou doutros servizos de inspección da administración autonómica ou estatal.

2) Dea información falsa ou incorrecta ao Consello Regulador.

3) Reincida nunha non conformidade grave, evidenciando falta ou abandono de implantación de accións correctivas a devandita non conformidade grave previamente detectada en auditoría ou actividade de vixilancia.

4) Faga un uso da marca fraudulento ou que provoque confusión no mercado.

5) Incumpra as obrigacións derivadas da certificación de produto.

En particular, atrasar en máis dun mes a realización dunha auditoría ou actividade de vixilancia con respecto á data proposta polo Órgano de Control, ou non presentarse a unha destas actividades na data acordada, será considerada falta de colaboración co Consello Regulador nos procesos de certificación de produto e posterior vixilancia da mesma.

6) Actúe contra a DOP Monterrei ou poña en perigo o seu prestixio.

b. Nestes casos, o Comité de Certificación poderá ser convocado con carácter urxente, sendo suficiente con 2 días hábiles de antelación.

c. A suspensión cautelar da certificación de produto será comunicada por escrito ao operador polo Secretario do Consello Regulador, fidedignamente e no mesmo día da decisión do Comité de Certificación.

d. Na comunicación da suspensión ao operador incluiranse todos os puntos indicados no apdo. 13.13.1.i destas *Normas Xerais para Adegas*, sinalando ademais o carácter cautelar da suspensión.

13.12.3 Restitución da certificación

a. Se, dentro do período de suspensión da certificación, o operador emenda, a xuízo do Director Técnico, as non conformidades que motivaron a mesma, o Director Técnico convocará o Comité de Certificación, con polo menos 5 días naturais de antelación, para que este avalíe a posible restitución da certificación de produto.

b. Previamente a esta reunión, por decisión do Director Técnico, ou ben por decisión do Comité de Certificación na súa reunión, pode ser necesario que o Órgano de Control realice unha auditoría extraordinaria para comprobar que as accións correctivas foron efectivamente implantadas e que son eficaces.

c. A decisión sobre a restitución da certificación de produto será comunicada por escrito ao operador polo Secretario do Consello Regulador, fidedignamente e no mesmo día da decisión do Comité de Certificación.

d. No caso de que o Comité de Certificación decida manter a suspensión e non restituír a certificación de produto, na comunicación ao operador incluiranse todos os puntos indicados no apdo. 13.13.1.i destas *Normas Xerais para Adegas*, tendo en conta que a data tope da suspensión seguirá sendo a mesma.

13.12.4 Cancelación da certificación

a. Se, finalizado o prazo máximo de suspensión da certificación, o operador non emendou en absoluto, ou de forma non satisfactoria a xuízo do Director Técnico, as causas que motivaron a suspensión, o Director Técnico convocará o Comité de Certificación, con polo menos 5 días naturais de antelación, para que este avalíe a posible cancelación da certificación de produto.

b. A cancelación afectará a todos os produtos (tipos de viño) do operador, aínda que a suspensión previa afectase soamente a un ou varios.

c. En caso de baixa da adega nos rexistros do Consello Regulador, isto implicará automaticamente a cancelación da certificación de todos os produtos desa adega, sen necesidade de convocar o Comité de Certificación.

d. A cancelación da certificación supoñerá, para o operador:

1) Non dispoñer de precintas de garantía para partidas de ningún tipo de viño, mesmo cando a verificación de aptitude xa se tivese realizado e fose positiva.

2) Non dispoñer de verificacións de aptitude para partidas de ningún tipo de viño.

3) Non dispoñer de autorización para a venda de graneis de viño a outros operadores, mesmo con verificación de aptitude xa realizada e positiva, salvo aqueles de os que o operador poida demostrar inequívoca e fidedignamente que non están afectados en absoluto pola irregularidade que provocou a cancelación da certificación.

4) Non dispoñer de certificados que fagan referencia a ningún tipo de viño (p.ex. en trámites para subvencións).

5) Non poder utilizar o seu Certificado de Concesión do Dereito de Uso da Marca do Consello Regulador DOP Monterrei, debendo devolvelo ao Consello Regulador.

6) Non poder utilizar referencias á certificación no seu web e en material publicitario ou de calquera outro tipo.

7) Non poder participar en feiras ou eventos promocionais.

8) Non poder solicitar unha nova certificación para ningún tipo de viño no prazo de 2 anos desde a data da cancelación.

e. Un operador coa certificación cancelada si poderá, mentres permaneza inscrito nos rexistros de adegas do Consello Regulador:

1) Comercializar no mercado as partidas verificadas positivamente e para as que xa dispoña de precintas outorgadas polo Consello Regulador con anterioridade á decisión de cancelación da certificación.

2) Realizar vendima e elaborar viño baixo o control do Órgano de Control.

f. A cancelación da certificación de produto será comunicada por escrito ao operador polo Secretario do Consello Regulador, fidedignamente e no mesmo día da decisión do Comité de Certificación ou da baixa da adega nos rexistros do Consello Regulador, segundo o caso.

g. Na comunicación da cancelación ao operador incluirase:

1) A data da toma de decisión por parte do Comité de Certificación.

2) A exposición de motivos da cancelación.

3) O carácter definitivo da cancelación, incluíndo que o operador non poderá solicitar unha nova certificación de produto no prazo de 2 anos.

4) As consecuencias para o operador da cancelación da certificación de produto (ver puntos l e m).

5) O dereito do operador para presentar apelación a esta decisión ante o Comité de Garantías no prazo máximo de 1 mes natural desde a recepción da comunicación.

h. Unha vez cancelada a certificación de produto, para recuperala debe iniciarse de novo na súa totalidade o proceso de certificación descrito nestas *Normas Xerais para Adegas*, o cal poderá realizarse unha vez transcorridos dous anos desde a data da decisión da cancelación ou ata a finalización do período de baixa, no seu caso.

i. A cancelación da certificación de produto dun operador supoñerá a información deste feito por parte do Secretario do Consello Regulador ao Pleno, o cal deberá avaliar a conveniencia de que o operador continúe inscrito nos rexistros do Consello Regulador.

13.13. Modificación do alcance da certificación

a. Se unha adega con produtos certificados introduce cambios que afecten á certificación concedida, deberá informar diso ao Consello Regulador.

b. Se o Órgano de Control detecta que unha adega efectuou cambios nos tipos de viño que elabora, ou modificacións nas súas instalacións que puidesen afectar á conformidade dos seus produtos, isto poderá ocasionar a modificación do alcance da certificación.

c. En particular, se unha adega decide ampliar o alcance da certificación a un novo produto, deberá solicitalo ao Consello Regulador seguindo os pasos descritos no apartado 13.2, mediante unha nova *Solicitude de Certificación de Produto* (FPOC-04/24).

d. Doutra banda, a certificación para un determinado tipo de viño poderá revogarse (por tanto, reducirase o alcance) cando a adega:

    1) Comunique que deixa de producir ese tipo de viño.

    2) Permaneza durante un período de 3 anos sen retirar precintas de garantía para ese tipo de viño.

e. O Director Técnico decidirá se é necesario comprobar eses cambios nunha auditoría extraordinaria ou pódese facer na seguinte auditoría de seguimento que se realice.

f. En calquera caso, as modificacións do alcance serán estudadas e valoradas polo Comité de Certificación do Consello Regulador que, en función dos resultados obtidos, decidirá se cambia o alcance das certificacións concedidas. Para iso, será convocado polo Director Técnico, con polo menos 5 días naturais de antelación.

g. Cando se decida a modificación do certificado de produto, iso non supoñerá cambio na data de expiración con respecto á do certificado de produto orixinal, mesmo cando a devandita modificación se deba á adición de novos produtos certificados (os cales, por tanto, terán a mesma data de expiración da súa certificación que os anteriores).

h. Así mesmo, quedará constancia no novo certificado de que este anula e substitúe ao certificado anterior, indicando ademais:

1) Que se trata dun certificado modificado.

2) A data orixinal da primeira certificación.

13.14. Modificación do esquema de certificación de produto

a. As modificacións dos requisitos de certificación poden derivarse de:

1) Cambios no esquema de certificación de produto do Consello Regulador.

2) Outros cambios normativos ou lexislativos.

b. No caso de modificacións no esquema de certificación, en concreto para a concesión, mantemento, suspensión ou cancelación da certificación, o Consello Regulador será responsable de facerlles chegar aos operadores afectados a información e/o documentación correspondente. Tamén será o responsable de establecer, se procede, un período transitorio no que os operadores afectados poidan adecuarse aos novos requisitos.

c. No caso de cambios normativos ou lexislativos, será a autoridade competente a que determine a entrada en vigor e no seu caso, o período transitorio de adecuación á nova normativa por parte dos operadores afectados.

14. AUDITORÍAS E CONTROIS ÁS ADEGAS

14.1. Potestade do Órgano de Control

a. O Órgano de Control do Consello Regulador ten a potestade de auditar ou controlar as adegas inscritas e as súas instalacións, ou as que soliciten a inscrición nos Rexistros de Adegas, cando o considere conveniente, co obxectivo de comprobar que se cumpren os requisitos establecidos no Regulamento da DOP Monterrei, no seu Prego de Condicións e no seu Manual da Calidade e documentación asociada.

b. Os titulares das adegas teñen a obriga de facilitar a labor auditora ou vedora do Órgano de Control.

c. No caso de que no transcurso da auditoría, ou de calquera outra actuación, un técnico do Órgano de Control detecte que se están incumprindo requisitos legais no ámbito da súa competencia, levará a cabo as accións que considere procedentes, entre as que pode incluírse iniciar un expediente que será elevado á consellería competente en materia de agricultura, que tomará as medidas oportunas tras a súa resolución.

d. A instrución do devandito expediente non exclúe que o Consello Regulador poida tomar medidas en consecuencia, independentemente da posterior resolución do devandito expediente por parte da consellería competente.

e. Os técnicos do Órgano de Control do Consello Regulador están habilitados pola consellería competente en materia de agricultura, e como tal, no exercicio das súas funcións, teñen a consideración de axente da autoridade e poderán:

   1. Acceder directamente á documentación industrial, mercantil e contable das persoas físicas e/ou xurídicas que inspeccionen, cando o consideren necesario, no transcurso das súas actuacións.
   2. Acceder a todas as instalacións, e dependencias asociadas, inscritas, ou para as que se solicite a inscrición, nos Rexistro de Adegas deste Consello Regulador
   3. Solicitar a colaboración de calquera administración pública, organizacións profesionais e organizacións de consumidores.
   4. Solicitar a axuda que precise das forzas e corpos de seguridade do Estado.

14.2. Auditorías

a. O Órgano de Control do Consello Regulador realiza diferentes tipos de auditorías sobre as adegas inscritas, ou para as que se solicite a inscrición, nos Rexistros de Adegas. As auditorías varían no seu alcance e periodicidade segundo o tipo de auditoría do que se trate, que pode corresponderse cun dos seguintes:

   1. Auditoría de inscrición de adega: A realización desta auditoría é condición necesaria para a inscrición dunha adega no Rexistro de Adegas do Consello Regulador (ver apdo. 2 destas *Normas Xerais para Adegas*).

- A realización dunha auditoría de inscrición de adega está condicionada a que a adega interesada teña presentada a *Solicitude de Inscrición no Rexistro de Adegas* (FIT 14-01) debidamente cumprimentada e asinada, acompañada da documentación requirida.
- Unha vez se dispoña de toda a documentación necesaria, poderase realizar a auditoría in situ. Nesta auditoría verificarase que a realidade nas instalacións da adega se corresponde coa documentación presentada previamente.

2. Auditoría de certificación de produto: A realización desta auditoría é condición necesaria para a certificación dos produtos dunha adega inscrita (ver apdo. 13.5 destas *Normas Xerais para Adegas*) e, por tanto, para a concesión de precintas de garantía.
   - A auditoría de certificación de produto está condicionada a que se dispoña dunha *Solicitud de certificación de producto* (FPOC-04/24), debidamente cumprimentada e asinada pola adega (que necesariamente deberá estar inscrita no Rexistro de Adegas do Consello Regulador da DOP Monterrei) e polo Consello Regulador unha vez revisada e considerada conforme, actuando esta como documento contractual que da inicio ao proceso de certificación de produto.
   - Unha vez se dispoña desta documentación, poderase realizar a auditoría inicial de certificación de produto. As posteriores auditorías (seguimento, extraordinarias, renovación) non precisan dunha solicitude de certificación de produto, excepto no caso de que a adega desexe certificar un novo produto ou un produto do que lle fora retirada definitivamente a certificación con anterioridade.
3. Auditoría de seguemento da certificación de produto: Durante o período de vixencia do certificado, o Órgano de Control realiza polo menos unha auditoría de seguimento da certificación de produto.
   - No caso de detectarse non conformidades, o operador deberá levar a cabo as accións correctivas oportunas para resolver ditas non conformidades e remitir, no seu caso, as evidencias dos resultados obtidos, segundo o proceso descrito no apdo. 15 destas *Normas Xerais para Adegas*.
   - O Comité de Certificación utilizará toda a información recompilada ao longo do proceso de vixilancia (auditoría de seguimento e outras actividades de vixilancia durante o período) e tomará unha decisión sobre o mantemento da certificación.
   - Esta valoración dará lugar a un dos acordos seguintes:
     1) O mantemento da certificación de produto.
     2) A suspensión da certificación de produto (ver apdo. 13.12 destas *Normas Xerais para Adegas*).
   - O Secretario do Consello Regulador comunicará por escrito ao peticionario a decisión adoptada polo Comité de Certificación, de forma fidedigna e con rexistro de saída, no prazo máximo de 2 días hábiles desde a reunión do Comité de Certificación.

- No caso particular de que o Comité de Certificación decida a suspensión da certificación de produto, a comunicación farase segundo o indicado no apdo. 13.12 destas *Normas Xerais para Adegas*

4. Auditoría de renovación da certificación: O obxectivo é comprobar, antes da expiración do certificado, que os produtos da adega continúan sendo conformes cos requisitos establecidos no Prego de Condicións da DOP Monterrei e nestas *Normas Xerais para Adegas* (e, por extensión, no Manual de Calidade do Consello Regulador e na súa documentación asociada).
5. Auditorías extraordinarias: Ademais das auditorías levadas a cabo con carácter ordinario, o Órgano de Control pode considerar procedente a realización doutras auditorías cando:
    - Sexa necesario completar as comprobacións realizadas no transcurso dunha auditoría ordinaria.
    - Se produciren modificacións significativas nos datos achegados pola adega ou nas actividades desta, que afecten ou poidan afectar ao alcance da certificación de produto.
    - Se detecten non conformidades reiteradas en actividades de vixilancia.
    - Se detecte ausencia de accións correctivas respecto a non conformidades detectadas en auditorías de certificación, seguimento ou renovación, ou actividades de vixilancia levadas a cabo polo Órgano de Control.
    - Deba verificarse a implantación de accións correctivas a non conformidades detectadas en auditorías de certificación, seguimento ou renovación, ou actividades de vixilancia levadas a cabo polo Órgano de Control, e a correspondente corrección das mesmas.
    - Se teña a seguridade, ou se sospeite, que unha adega está a incorrer nun incumprimento de requisitos que poñan en risco a calidade do produto final ou a imaxe da DOP Monterrei no mercado.
    - Teñan lugar modificacións significativas no esquema de certificación do Consello Regulador da DOP Monterrei.

b. Tras a realización dunha auditoría, o Órgano de Control comunicará o resultado da mesma por escrito á adega, mediante o correspondente *Informe de auditoría (bodegas)* (FIT-15/01), detallando as non conformidades detectadas e o prazo para a súa corrección.

c. A adega deberá presentar ante o Órgano de Control, no devandito prazo, evidencias da adopción de accións correctivas, ou planificación das mesmas, segundo o caso (ver apdo. 15).

d. Considerarase que unha auditoría foi superada satisfactoriamente cando se emenden por parte da adega as non conformidades detectadas, se as houbese, presentando as accións correctivas no prazo establecido.

14.3. Controis operacionais

a. O Órgano de Control do Consello Regulador realiza controis sobre unha serie de operacións levadas a cabo polas adegas, para comprobar que se cumpren os requisitos establecidos no Prego de Condicións da DOP Monterrei e nestas *Normas Xerais para Adegas* (e, por extensión, no Manual de Calidade do Consello Regulador e na súa documentación asociada), en relación coa certificación de produto:

1. Control durante a vendima: Esta actividade de vixilancia realizarase anualmente nas adegas durante a vendima, época na que se require un estrito control. Efectuarase por parte dos técnicos de vendima do Consello Regulador para asegurar o cumprimento dos requisitos establecidos no Prego de Condicións.

    1) Con 24 horas de antelación, a adega informará a través da *Comunicación de inicio de vendima* (FPOC-04/05) ao Consello Regulador do inicio da vendima.

    2) Un técnico de vendima, ou un vedor do Órgano de Control, antes do inicio da vendima, fará un aforo na adega para comprobar que se corresponden os datos declarados pola adega do contido dos depósitos desde a última vendima.

    3) O técnico de vendima xerará os *Partes de Recepción de Uva* (FPOC-04/04), onde reflectirá os datos da adega e de cada viticultor, e os quilos de uva que entran na adega por variedade de uva, indicando no apartado "Observacións" as observacións e incidencias que se presenten. Así mesmo, reflectirá estes mesmos datos na aplicación informática, onde ademais rexistrará o estado sanitario e o grao de madurez da uva.

    4) Á vez comprobarase o autocontrol das entradas de uva por parte da adega, de tal forma que non se supere o rendemento máximo autorizado por hectárea segundo a superficie de viñedo inscrita para cada viticultor no Rexistro do CRDOP Monterrei.

    5) Unha vez rematada a vendima, un vedor acudirá á adega para facer un aforo da mesma, reflectindo o resultado nunha acta de aforo, na que se indican as capacidades de cada un dos depósitos, o número e o contido por variedades e colleitas. Deste xeito comprobarase que non se superen os rendementos máximos de extracción establecidos no Prego de Condicións do CRDOP Monterrei.

1. Control de aforo: Os vedores do Órgano de Control do Consello Regulador poden, en calquera momento, aforar os depósitos de calquera adega inscrita nos rexistros do mesmo.

    a. Como mínimo faranse dous aforos por operador e ano, un antes da vendima e outro despois da vendima.

    b. No proceso de aforo, comprobaranse visualmente os volumes contidos en todos os depósitos segundo os tipos de viño que declare o responsable da adega e que

deben figurar obrigatoriamente expresados nos carteis identificativos dos mesmos ou sistema equivalente.

c. Aos efectos do control, o vedor ou auditor poderá decidir a apertura, extracción de contido ou calquera outra manipulación dos depósitos.

d. Na realización do aforo, o vedor ou auditor poderá tomar unha mostra daqueles depósitos que considere oportuno coa finalidade de procederse a unha análise físico-química das correspondentes partidas.

2. Control de embotellado e etiquetaxe: Lévase a cabo unha vez recibida a *Comunicación de embotellados y solicitud de precintas de garantía* (FPOC-04/17) por parte da adega.

   Nos controis de embotellado e etiquetaxe, o Órgano de Control fará as comprobacións indicadas no apdo. 11 destas *Normas Xerais para Adegas*.

3. Control de descorche: Lévase a cabo unha vez recibida comunicación de descorche por parte da adega.

   O obxectivo é controlar as variacións nas existencias en adega provenientes do descorchado de partidas que, ou ben proveñan do mercado, ou ben se descarte a súa comercialización.

4. Control de traslado de viño entre adegas: Lévase a cabo no caso de que o Órgano de Control o considere necesario, unha vez recibida comunicación deste tipo de transporte mediante a *Solicitud de compra-venta entre adegas* (FPOC-04/38).

   O Órgano de Control poderá estar presente durante todo o proceso, dende a carga na adega de orixe, o traslado e a descarga na adega de destino. Se o viño que se traslada pertence a unha partida apta, os litros trasladados perderán a súa aptitude. No caso de que a adega vendedora posuíra precintas de garantía para esa partida, deberá polo tanto devolver ao Consello Regulador a cantidade de precintas correspondente.

5. Controis documentais: O obxectivo dos mesmos é verificar, no seu caso, as comunicación e/ou declaracións documentais realizadas pola adega (p.e. altas e baixas de depósitos, autodescalificacións de viño, cambios de calificación, mesturas, etc.).

6. Control en mercado: Os vedores do Órgano de Control poderán facer controis de etiquetaxe de produto terminado en establecementos comerciais e tomar mostras deles, para seren sometidas a análises físico-químicas en laboratorio acreditado por ENAC.

   a. Os comercializadores inscritos nos rexistros teñen a obriga de informar ao Órgano de Control do Consello Regulador, cando este o demande, respecto aos puntos de venda onde se poidan atopar os seus viños.

   b. A intensidade das mostraxes en mercado estará en función das necesidades detectadas, de maneira que reforcen o control sobre produto terminado en planta cando se observe necesario.

   c. No caso de que se detecten incumprimentos co Prego de Condicións ou se comproben variacións irregulares dos parámetros físico-químicos ou do

etiquetaxe comercial cos datos rexistrados no proceso de control de calidade da correspondente partida ou do produto terminado, elo poderá supoñer unha non conformidade á adega.

15. NON CONFORMIDADES

15.1. Definicións

a. **Non conformidade leve:** Desviación non crítica respecto aos requisitos do esquema de certificación de produto do Consello Regulador da DOP Monterrei.

b. **Non conformidade grave:** Desviación crítica respecto aos requisitos do esquema de certificación de produto do Consello Regulador da DOP Monterrei. Enténdese como crítica a desviación que:

   1. Incumpre directamente algún dos requisitos do Prego de Condicións da DOP Monterrei (excepto no caso dos parámetros físico-químicos: ver apdo. 15.3).
   2. Compromete o nivel de calidade considerado como aceptable do produto certificado, ou que aspire a selo, pola DOP Monterrei.
   3. Indica un potencial fraude por parte da adega nas declaracións da mesma ante o Consello Regulador da DOP Monterrei.
   4. Compromete a imaxe da DOP Monterrei no mercado.
   5. Aínda non tendo carácter grave nun principio, é suficientemente repetitiva a xuízo do Órgano de Control.

c. **Observación:** Práctica, detectada no transcurso dunha auditoría, allea aos requisitos estipulados no esquema de certificación de produto do Consello Regulador da DOP Monterrei, que non supón desviación respecto a estes, ou incumprimento ocasional que non indica un comportamento sistematicamente incorrecto por parte do operador.

d. **Acción correctiva:** Acción tomada para eliminar a causa dunha incidencia ou non conformidade detectada.

15.2. Xeneralidades

a. Durante a realización de actividades de avaliación ou vixilancia polos vedores ou auditores do Órgano de Control, pódense detectar non conformidades ou observacións nas actuacións das adegas.

b. As non conformidades poderán detectarse:

   1) En auditorías efectuadas polo Órgano de Control.
   2) En controis efectuados polo Órgano de Control.
   3) Na vendima, por técnicos de vendima ou vedores do Órgano de Control.
   4) Na verificación de aptitude de partidas de viño.
   5) No control de calidade do produto terminado (p.e. análises físico-químicas comparativas de mostras de verificación de aptitude e de embotellado).
   6) En revisións documentais.

c. As observacións poderán detectarse unicamente en auditorías efectuadas polo Órgano de Control.

15.3. Tratamento e resolución das non conformidades

a. Os informes de auditoría e as comunicacións de non conformidade, segundo corresponda, serán enviados ao operador no prazo máximo de 1 mes natural (desde a data de auditoría ou de detección da non conformidade, respectivamente), fidedignamente e con rexistro de saída, con independencia da categoría das non conformidades detectadas.

b. Como norma xeral, os operadores contarán cun prazo de 1 mes natural, desde a data de recepción do informe de auditoría ou comunicación de non conformidade, para presentar o plan de accións correctivas correspondentes. Devandito prazo poderá ser variado polo Director Técnico cando as circunstancias así o aconsellen.

c. Este plan de accións correctivas debería incluír, polo menos, unha descrición detallada da(s) acción(é) a tomar, un responsable da súa execución e os prazos para a súa posta en práctica. Ademais, tamén deberá achegar o máximo número posible de probas ou evidencias que demostren que as accións descritas están a desenvolverse.

d. O operador poderá solicitar unha prórroga para presentar o seu plan de accións correctivas, o que deberá facer por escrito e de forma motivada. O Director Técnico decidirá se se concede devandita prórroga e por canto tempo, o que comunicará ao operador no prazo máximo de 15 días naturais desde a recepción da solicitude de prórroga, fidedignamente e con rexistro de saída, indicando claramente na comunicación a data límite da devandita prórroga.

e. O plan de accións correctivas estará dirixido ao técnico responsable da auditoría ou da comunicación de non conformidade, que será quen se ocupe de avalialo nun prazo non superior a 15 días naturais desde a súa recepción. En caso necesario (vacacións, baixas, etc.), poderá ser outro técnico do Órgano de Control.

f. Para avaliar o plan de accións correctivas, teranse en conta os seguintes criterios:

   - No caso de non conformidades graves, as accións correctivas terán que estar planificadas, implantadas e comprobada a súa eficacia para ser consideradas como válidas.
   - No caso de non conformidades leves, as accións correctivas terán que estar como mínimo planificadas para ser consideradas como válidas.

g. En caso necesario, poderá solicitárselle ao operador unha ampliación do seu plan de accións correctivas. Neste caso, concederánselle ao operador un máximo de 15 días naturais para remitir a devandita ampliación de información, o que se lle comunicará fidedignamente e con rexistro de saída.

h. Cando o técnico do Órgano de Control responsable da xestión teña dúbidas razoables da adecuación, implantación e/o eficacia das accións correctivas comunicadas polo operador, poñerao en coñecemento do Director Técnico, o cal decidirá se é necesario realizar unha auditoría extraordinaria para comprobalo. Isto só será de aplicación para os casos de non conformidades graves.

i. Para o caso de non conformidades de auditoría, unha vez pechado o proceso de tratamento e resolución das mesmas, e valoradas as accións correctivas polo técnico do Órgano de Control, actuarase segundo o disposto no apdo. 13.7 destas *Normas Xerais para Adegas*.

j. Para o caso de non conformidades detectadas fóra de auditoría (normalmente, en actividades de vixilancia), unha vez pechado o proceso de tratamento e resolución de non conformidades, e valoradas as accións correctivas polo técnico do Órgano de Control, este comunicará ao operador, fidedignamente e con rexistro de saída, no prazo máximo de 2 meses desde a comunicación da non conformidade (en caso de existir prórroga considerarase a data límite da devandita prórroga), se as non conformidades considéranse emendadas ou non, de forma motivada:

   1) No caso dunha non conformidade leve, se a non conformidade considérase emendada ou non, de forma motivada.

      Se se considera emendada, non será necesaria ningunha actuación adicional.

      Se non se considera emendada, comunícase ao operador que se traslada o expediente da non conformidade ao Comité de Certificación, o cal decidirá.

   2) No caso dunha non conformidade grave, que devandito proceso queda pechado e trasládase o expediente da non conformidade ao Comité de Certificación, o cal decidirá sobre se se considera emendada ou non.

      En ambos os dous casos, a reunión do Comité de Certificación deberá celebrarse no prazo máximo de 1 mes desde esta comunicación, sendo convocado polo Director Técnico con polo menos 5 días naturais de antelación.

k. A partir desta comunicación ao operador, e unha vez que o Comité de Certificación decida sobre a corrección da non conformidade:

   1) Se se considera emendada a non conformidade, comunicarase ao operador, fidedignamente e con rexistro de saída, no prazo máis breve posible.

   2) Se non se considera emendada a non conformidade, o Comité de Certificación decidirá sobre unha posible suspensión da certificación (ver apdo. 13 destas *Normas Xerais para Adegas*).

15.4. Actuacións ante potencial infracción

a. Cando una non conformidade sexa, ao mesmo tempo, constitutiva dunha potencial fraude ou infracción grave, o Director Técnico deberá decidir actuacións complementarias e urxentes para asegurarse de que parte do produto do operador está afectada, no seu caso, pola potencial infracción.

b. Entre esas actuacións complementarias e urxentes, e dependendo da tipoloxía da potencial infracción, poden incluírse, entre outras: capacidades completas dos volumes de viño/mosto existentes na adega; comprobacións de rastrexabilidade; comprobacións de rexistros documentais de entradas de uva e a súa vinculación con viticultores e parcelas de procedencia; comprobacións das anotacións nos libros-rexistro oficiais, etc.

c. Se os resultados destas comprobacións confirman a infracción, o Director Técnico:

   1) Comunicarao á autoridade competente o máis axiña posible.

   2) Convocará o Comité de Certificación con carácter urxente, para avaliar a posible suspensión cautelar da certificación de produto do operador (ver apdo. 13 destas *Normas Xerais para Adegas*).

d. Mentres o expediente é tramitado pola autoridade competente, o Consello Regulador xestionará a non conformidade segundo os procesos anteriormente descritos no apdo. 15.3.

e. Cando se reciba a resolución do expediente pola autoridade competente, o Consello Regulador actuará en consecuencia, en caso necesario.

16. APELACIÓNS OU RECLAMACIÓNS ANTE O CONSELLO REGULADOR

16.1. Definicións

a. Apelación: Acción de recorrer, por escrito, contra unha resolución do Consello Regulador relativa á certificación de produto (é dicir, concesión, denegación, mantemento, retirada temporal, restitución ou retirada definitiva), por parte dunha adega que se considera prexudicada ou está en desacordo coa mesma.

b. Reclamación: Queixa, expresada por escrito por unha adega, respecto á actividade ou o servizo proporcionado polo Consello Regulador, esixindo algún tipo de reparación, repetición ou resarcimento.

   Nota 1: Esta definición de "reclamación" considérase incluída na de "queixa" no texto da norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012

   Nota 2: As non conformidades detectadas a adegas inscritas nos rexistros do Consello Regulador en actividades de avaliación (auditorías) ou vixilancia (controis operacionais e verificación de aptitude de partidas de viño), non se contemplan para os efectos desta xestión. Por tanto, as respostas das adegas ás devanditas non conformidades, cando non estean de acordo coas mesmas, consideraranse alegacións, pero non "apelacións" nin "reclamacións".

   Nota 3: No caso de que unha adega manifeste por escrito o seu desacordo coa desestimación por parte do Órgano de Control das súas alegacións no transcurso dun segundo ditame pericial (ver apdo. 9 destas *Normas Xerais para Adegas*), isto considerarase unha apelación e dirixirase ao Comité de Garantías do Consello Regulador.

c. Queixa doutras partes interesadas: Queixa, expresada por unha banda interesada (p.ex. consumidores), respecto ao produto ou o servizo proporcionado por unha adega inscrita nos rexistros do Consello Regulador.

   Nota 3: Esta definición de "queixa doutras partes interesadas" considérase incluída na de "queixa" no texto da norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

d. Litixio: Proceso xudicial iniciado por unha adega contra unha resolución ou actividade do Consello Regulador.

16.2. Xestión de apelacións e reclamacións

a. Cando unha adega desexe interpoñer un recurso ou unha reclamación, debe facelo por escrito, **no prazo máximo de 1 mes** dende a recepción da comunicación ou a realización do feito que apela ou reclama, mediante escrito dirixido ao Consello Regulador onde se inclúan, como mínimo, os datos necesarios para a identificación das decisións/resolucións/actividades obxecto de apelación/reclamación, unha descrición detallada do recurso/reclamación, e os datos do reclamante.

   Nota: Se a persoa reclamante non se identifica, o Consello Regulador poderá decidir non xestionar a apelación/reclamación.

b. O reclamante poderá facer uso da *Folla de reclamación* (FMC-09/02), que atopará ao seu dispor nas oficinas do Consello Regulador, ou formulala mediante un escrito propio

c. O Consello Regulador emitirá ao reclamante, por escrito, un acuse de recibo á súa apelación/reclamación, á maior brevidade posible.

d. O Consello Regulador emitirá ao reclamante, por escrito, unha resposta á súa apelación/reclamación no prazo máximo de 3 meses desde a data da reclamación, excepto no caso de que esta fose elevada ao Pleno do Consello Regulador. Nese caso, se se dilata máis tempo que o mencionado prazo, responderase ao reclamante unha vez resolta no Pleno..

e. A presentación dunha apelación (reclamación referente a unha resolución do Comité de Certificación), tal como unha retirada da certificación de produto, non suporá que tal resolución quede en suspenso, aplicándose igualmente desde a mesma data da súa adopción.

f. En caso de non estar de acordo coa decisión que o Consello Regulador tome respecto do seu recurso ou reclamación, o interesado ten dereito a elevar recurso ante o Comité de Garantías do Consello Regulador, sempre que o recurso ou reclamación estea relacionado co esquema de certificación de produto do Consello Regulador. Esta información proporcionaráselle no comunicado que se lle remite en calquera dos dous casos.

g. Nestes casos, o interesado deberá redactar, no prazo que se lle conceda polo Consello Regulador dende a recepción da comunicación, un escrito que remitirá á atención do Comité de Garantías do Consello Regulador.

h. O recurso será analizado polo Comité de Garantías do Consello Regulador. Este órgano ten a función de velar polo correcto funcionamento dos procesos do Consello Regulador como entidade de certificación.

i. A decisión do Comité de Garantías se lle comunicará por escrito ao interesado e ao Consello Regulador.

j. Non cabe novo recurso contra a decisión do Comité de Garantías. A partir deste momento, o interesado, se o desexa, soamente poderá recorrer por vía administrativa ante a consellería competente en materia de agricultura, no caso de que o recurso se fundamente no incumprimento de normas aplicables ao Órgano de Control. Delo informarase ao interesado na comunicación da decisión do Comité de Garantías.

17. SISTEMA DE XESTIÓN DE RECLAMACIÓNS DA ADEGA

a. Todas as adegas inscritas nos rexistros do Consello Regulador están obrigados a:

1. Dispoñer dun sistema documentado de xestión das reclamacións que se lles presenten, por parte dos seus clientes, consumidores finais, ou outras partes interesadas, relativas á calidade dos seus produtos.
2. Este sistema poderá basearse nalgún formato (folla de rexistro ou similar[2]) que permita o rexistro de todos os aspectos que se indican a continuación, aínda que se recomenda dispoñer tamén dalgún procedemento documentado que recolla a metodoloxía a seguir en caso de reclamación.
3. Manter rexistros de todas as reclamacións que se lles presenten, por parte dos seus clientes, consumidores finais, ou outras partes interesadas, relativas á calidade dos seus produtos.
4. Manter rexistros do tratamento efectuado a estas reclamacións.
5. Adoptar as accións correctivas pertinentes contra as causas destas reclamacións, así como contra calquera deficiencia atopada nos seus produtos ou nos seus servizos que poida afectar á conformidade cos requisitos para a certificación de produto.
6. Documentar estas accións correctivas e verificar a súa eficacia.
7. Manter estes rexistros durante un mínimo de cinco anos desde a súa recepción, e poñelos a disposición do persoal do Consello Regulador nas súas actividades de auditoría e/ou control, se así se lles solicita.

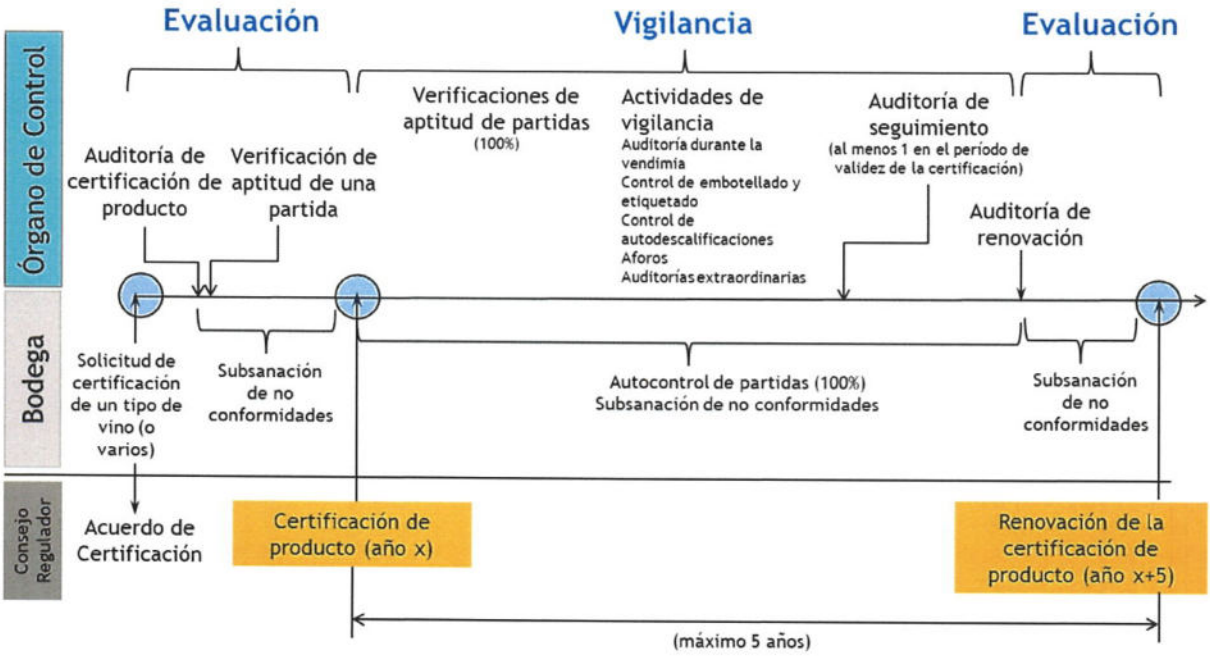
[2] Non se considera válido o uso da Folla de Reclamación do Instituto Galego do Consumo e da Competencia (IGCC), por non estar deseñada para recoller os datos de toda a xestión da reclamación.

ANEXO 1: PRECINTAS DE GARANTÍA





ANEXO 2: DIAGRAMA DO PROCESO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUTO



ANEXO 3: IDENTIFICACIÓN E CLASIFICACIÓN DE NON CONFORMIDADES

a. As non conformidades categorízanse en leves e graves.

Nota: A seguinte relación de non conformidades tipificadas non é exhaustiva. No transcurso das actividades de control e/o auditoría, os técnicos/auditores do Órgano de Control poden identificar outras non conformidades, leves ou graves.

1) Non conformidades leves serán as seguintes:

   a. As inexactitudes ou erros puntuais en libros-rexistro, en declaracións relativas a uvas, viños e mostos, ou en documentos de acompañamento, cando a diferenza entre a cantidade consignada e a real non supere un 3% desta última.

   b. A subministración de información incorrecta nas solicitudes relativas á certificación.

   c. A falta de identificación dos depósitos destinados á almacenamento de produtos en canto a:

      - Numeración e capacidade nominal,
      - Volume contido,
      - Tipo de viño,
      - Variedades e porcentaxes de mestura das mesmas,
      - Colleita,
      - Grao alcohólico,
      - Código de mostra, no caso de que o depósito fora sometido ao proceso de verificación de aptitude realizado polo Consello Regulador.

   d. A imposibilidade para o vedor ou auditor do Consello Regulador de determinar con precisión, en condicións de seguridade suficientes, o volume contido nun depósito, por falta de sistemas adecuados para medilo ou visualizalo, por exemplo mediante calas.

   e. A aplicación, en forma distinta á contemplada no Prego de Condicións, de tratamentos, prácticas ou procesos autorizados nas diferentes fases de elaboración de viño acollido a esta DOP, desde a vendima ata a expedición do viño.

   f. A subministración incompleta de información ou documentación necesaria para as funcións de auditoría e certificación de produto.

   g. Non comunicar calquera variación que afecte os datos fornecidos no momento da inscrición nos rexistros ou da solicitude de certificación.

   h. Fallos puntuais no sistema de rastrexabilidade do operador.

i. Incumprimentos con respecto ao establecido no Prego de Condicións sobre a calidade, estado e procedencia da uva en vendima.

j. Non facer en prazo e forma as comunicacións pertinentes establecidas no presente procedemento e no programa de control.

k. Ausencia de tratamento adecuado das reclamacións recibidas.

l. Posuír un sistema de autocontrol da calidade incompleto e/o con deficiencias (isto inclúe non dispoñer nas instalacións da adega dos documentos ou boletíns de autocontrois físico-químicos e organolépticos).

m. As sinaladas como non conformidades leves na *Instrución Técnica de control de marcas comerciais, nomes comerciais e etiquetaxe* (IT-16).

n. A tenencia de maquinaria, depósitos ou instalacións, para a elaboración ou almacenamento dos viños ou mostos, non declarados ao Consello Regulador.

2) Non conformidades graves serán as seguintes:

a. A falta de libros-rexistro, documentos de acompañamento ou declaracións relativas a uvas, viños e mostos, así como os erros, inexactitudes ou omisións neles que afecten as características dos produtos e á rastrexabilidade.

b. As inexactitudes ou erros en libros-rexistro, en declaracións relativas a uvas, viños e mostos, ou en documentos de acompañamento, cando a diferenza entre a cantidade consignada e a real supere o 3% desta última.

c. A falta dalgunha das indicacións obrigatorias na etiquetaxe ou presentación dos produtos, ou a súa expresión en forma distinta á regulamentaria.

d. A tenencia de uva, mosto, maquinaria, instalacións ou produtos non autorizados para a elaboración ou almacenamento dos viños ou mostos en locais das industrias elaboradoras ou envasadoras.

e. A oposición á toma de mostras, a dilación inxustificada ou a negativa para fornecer información ou documentación necesaria para as funcións de auditoría e control de certificación, así como a achega de documentación ou información falsa.

f. A expedición, comercialización ou circulación de partidas de viño amparado sen estar provistos das correspondentes precintas de garantía emitidas polo Consello Regulador para as devanditas partidas.

g. Incumprimentos no tipo e/ou porcentaxe de variedades de uva utilizadas na elaboración do viño, con respecto ao que establece o Prego de Condicións.

h. Rendementos superiores aos establecidos no Prego de Condicións.

i. Falta de autocontrol adecuado de provedores de uva, que garanta o cumprimento dos requisitos do rego.

j. Falta de autocontrol de rastrexabilidade no sistema produtivo do operador.

k. Ausencia de evidencias que demostren o cumprimento de cada un dos requisitos establecidos no Prego de Condicións.

l. Ausencia de sistemática adecuada para o tratamento das reclamacións recibidas.

m. As sinaladas como non conformidades graves na *Instrución Técnica de control de marcas comerciais, nomes comerciais e etiquetaxe* (IT-16).

n. Elaboración de uva procedente de parcelas ou viticultores non rexistrados.

o. Non entregar copia dos controis analíticos e organolépticos, no momento da solicitude de toma de mostras.

p. Incumprimentos nas porcentaxes de mesturas de colleitas establecidas no Prego de Condicións.

q. Incumprimentos de parámetros de Prego en análise física-químicos realizados polo CR de mostras presentadas a verificación.

r. Incumprimentos de parámetros de Prego en análise física-químicos realizados polo CR de mostras de embotellado.

s. Discrepancias maiores dun 0,5% Vol. en grao alcohólico entre as análises químicas realizadas polo CR da mostra verificada inicialmente e a mostra tomada despois de embotellado (mesma partida de viño). Evidencia unha mala rastrexabilidade.

t. Non presentar sistematicamente (en máis dun 50% dos casos) botellas ao dispor do Órgano de Control para controis de embotellado e etiquetaxe.

u. A expedición, comercialización ou circulación de partidas de viño consideradas non aptas tras a verificación de aptitude realizada polo Consello Regulador.

v. Todo incumprimento do apdo. 3, "Prácticas enolóxicas", do Prego de Condicións da DOP Monterrei.

b. A categorización das non conformidades aquí indicada é só orientadora. Os técnicos/auditores do Órgano de Control poden considerar grave unha non conformidade categorizada neste anexo como leve, en función do contexto, as circunstancias observadas e os datos solicitados durante as actividades de control ou auditoría.

c. Non conformidades categorizadas como leves, cando se detecten con carácter repetitivo poden pasar á categorización de non conformidades graves.

d. No caso de que unha non conformidade grave sexa detectada de novo, evidenciando falta de implantación das accións correctivas, poderase elevar o caso ao Comité de Certificación para que este decida respecto a unha posible suspensión cautelar da certificación de produto (ver apdo13.13.2 destas *Normas Xerais para Adegas*).

e. Para as partidas que non cumpran de forma definitiva cos parámetros organolépticos en verificación de aptitude, seguirase o seguinte criterio por tipo de viño e colleita:

1) Primeiro "non cumpre" definitivo: emisión dunha non conformidade leve á adega.

2) Segundo "non cumpre" definitivo: emisión dunha non conformidade grave á adega.

3) Terceiro "non cumpre" definitivo: elevación do expediente ao Comité de Certificación que será o encargado de tomar a decisión sobre a certificación do produto (normalmente deberá ser a suspensión da certificación do produto afectado).

ANEXO 4: REFERENCIAS LEXISLATIVAS

a. Prego de Condicións da Denominación de Orixe Protexida (DOP) Monterrei (Orde do 19 de dembro de 2018, da Consellería de Medio Rural, DOG nº 7, de 10 de xaneiro de 2019).

b. Manual da Calidade do Consello Regulador da DOP Monterrei e a súa documentación asociada (Normas, Procedementos, Instrucións e demais documentos).

c. Regulamento da Denominación de Orixe Monterrei e do seu Consello Regulador (Orde do 25 de novembro de 1994, da Consellería de Agricultura, Gandería e Montes, DOG nº 3, de 4 de xaneiro de 1995) e as súas modificacións posteriores.

d. Reglamento Delegado (UE) 2025/28 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se modifica el Reglamento Delegado (UE) 2019/33, por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

e. Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) nº 664/2014.

f. Reglamento de Ejecución (UE) 2025/26 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a las inscripciones en el registro, las modificaciones, las cancelaciones, la ejecución de la protección, el etiquetado y la comunicación en relación con las indicaciones geográficas y las especialidades tradicionales garantizadas, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 en lo que respecta a las indicaciones geográficas del sector vitivinícola y por el que se derogan los Reglamentos de Ejecución (UE) nº 668/2014 y (UE) 2021/1236.

g. Reglamento (UE) nº 2024/1143, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024 relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

h. Comunicación de la Comisión (C/2023/1190): Preguntas y respuestas relativas a la aplicación de las nuevas disposiciones de la Unión Europea en materia de etiquetado de vinos tras la modificación del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y del Reglamento Delegado (UE) nº 2019/33 de la Comisión.

i. Reglamento Delegado (UE) nº 2023/1606 de la Comisión, de 30 de mayo de 2023, por el que se modifica el Reglamento Delegado (UE) 2019/33, en lo que atañe a determinadas disposiciones relativas a las denominaciones de origen protegidas y las indicaciones geográficas protegidas del

vino y a la presentación de las indicaciones obligatorias para los productos vitivinícolas y las normas específicas para la indicación y denominación de los ingredientes de los productos vitivinícolas, y el Reglamento Delegado (UE) 2018/273, en lo que atañe a la certificación de los productos vitivinícolas importados.

j. Reglamento Delegado (UE) nº 2022/68 de la Comisión, de 27 de octubre de 2021, por el que se modifica el Reglamento Delegado (UE) nº 2019/934 por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las prácticas enológicas autorizadas.

k. Corrección de errores del Reglamento (UE) nº 2021/2117 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, que modifica los Reglamentos (UE) nº 1308/2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios, (UE) nº 1151/2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, (UE) nº 251/2014, sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados, y (UE) nº 228/2013, por el que se establecen medidas específicas en el sector agrícola en favor de las regiones ultraperiféricas de la Unión.

l. Reglamento (UE) nº 2021/2117 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, que modifica los Reglamentos (UE) nº 1308/2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios, (UE) nº 1151/2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, (UE) nº 251/2014, sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados, y (UE) nº 228/2013, por el que se establecen medidas específicas en el sector agrícola en favor de las regiones ultraperiféricas de la Unión.

m. Reglamento Delegado (UE) nº 2019/935 de la Comisión, de 16 de abril de 2019, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a métodos de análisis para determinar las características físicas, químicas y organolépticas de los productos vitícolas y las notificaciones de las decisiones de los Estados miembros relativas a los aumentos del grado alcohólico natural.

n. Reglamento Delegado (UE) nº 2019/934 de la Comisión, de 12 de marzo de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las zonas vitícolas donde el grado alcohólico pueda verse incrementado, las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones aplicables a la producción y conservación de los productos vitícolas, el porcentaje mínimo de alcohol para subproductos y la eliminación de estos, y la publicación de las fichas de la OIV.

o. Reglamento de Ejecución (UE) nº 2019/34 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las solicitudes de protección de las denominaciones de origen, las indicaciones geográficas y los términos tradicionales en el sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las modificaciones del pliego de condiciones, al registro de nombres protegidos, a la cancelación de la protección y al uso de símbolos, y del Reglamento (UE) nº 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a un sistema adecuado de controles.

p. Reglamento Delegado (UE) nº 2019/33 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

q. Reglamento (UE) nº 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos, y por el que se deroga el Reglamento (CE) 834/2007 del Consejo.

r. Regulamento Delegado (UE) nº 2018/273 da Comisión, do 11 de decembro de 2017, polo que se completa o Regulamento (UE) nº 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello no que incumbe ao réxime de autorizacións para plantacións de vide, o rexistro vitícola, os documentos de acompañamento, a certificación, o rexistro de entradas e saídas, as declaracións obrigatorias, as notificacións e a publicación da información notificada, e polo que se completa o Regulamento (UE) nº 1306/2013 do Parlamento Europeo e do Consello no que incumbe aos controis e sanciones pertinentes, polo que se modifican os Regulamentos (CE) nº 555/2008, (CE) nº 606/2009 e (CE) nº 607/2009 da Comisión e polo que se derrogan o Regulamento (CE) nº 436/2009 da Comisión e o Regulamento Delegado (UE) 2015/560 da Comisión.

s. Regulamento de Execución (UE) nº 2018/274 da Comisión, do 11 de decembro de 2017, polo que se establecen as normas de desenvolvemento do Regulamento (UE) nº 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello no que respecta ao réxime de autorizacións para plantacións de vide, a certificación, o rexistro de entradas e saídas, as declaracións obrigatorias e as notificacións, e do Regulamento (UE) nº 1306/2013 do Parlamento Europeo e do Consello no que respecta a contrólelos pertinentes, e polo que se derroga o Regulamento de Execución (UE) 2015/561 da Comisión.

t. Reglamento (UE) nº 2017/1001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de junio de 2017, sobre la marca de la Unión Europea.

u. Regulamento (UE) 1306/2013 do Parlamento Europeo e do Consello, do 17 de decembro de 2013, sobre o financiamento, xestión e seguimento da Política Agrícola Común, polo que se derrogan os Regulamentos (CE) nº 352/78, (CE) nº 165/94, (CE) nº 2799/98, (CE) nº 814/2000, (CE) nº 1290/2005 e (CE) nº 485/2008 do Consello.

v. 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.

w. "Documento de orientación para las autoridades competentes en materia de control del cumplimiento de la legislación de la UE sobre (…) por lo que respecta al establecimiento de tolerancias para los valores nutricionales declarados en la etiqueta", publicado por la Dirección General de Salud y Consumidores de la Comisión Europea en diciembre de 2012.

x. Reglamento de Ejecución (UE) n° 314/2012 de la Comisión, de 12 de abril de 2012, por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 555/2008 y (CE) n° 436/2009 en lo tocante a los

documentos que acompañan el transporte de productos vitivinícolas y a los registros que se deben llevar en el sector vitivinícola.

y. Reglamento (UE) nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión.

z. Regulamento (CE) 555/2008 da Comisión, do 27 de xuño de 2008, polo que se establecen normas de desenvolvemento do Regulamento (CE) 479/2008 do Consello, polo que se establece a organización común do mercado vitivinícola, no relativo aos programas de apoio, o comercio con terceiros países, o potencial produtivo e os controis no sector vitivinícola.

aa. Regulamento (CE) 491/2009 do Consello, do 25 de maio de 2009, que modifica o Regulamento (CE) 1234/2007 polo que se crea unha organización común de mercados agrícolas e establécense disposicións específicas para determinados produtos agrícolas (Regulamento único para as OCM).

bb. Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico (BOE nº 114, de 13 de mayo de 2015).

cc. Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria (BOE nº 185, de 3 de agosto de 2013).

dd. Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición (BOE nº 160, de 6 de julio de 2011).

ee. Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y del vino (BOE nº 165, de 11 de julio de 2003).

ff. Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de marcas (BOE nº 294, de 8 de diciembre de 2001).

gg. Ley 2/2000, de 7 de enero, reguladora de los contratos tipo de productos agroalimentarios (BOE nº 8, de 10 de enero de 2000).

hh. Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas (BOE nº 158, de 2 de julio de 2025).

ii. Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases (BOE nº 311, de 28 de diciembre de 2022).

jj. Real Decreto 557/2020, de 9 de junio, por el que se adoptan medidas extraordinarias en el sector del vino para hacer frente a la crisis causada por la pandemia de COVID-19, y por el que se fija una norma de comercialización en el sector del vino y se modifica la regulación sobre declaraciones obligatorias en el sector vitivinícola y el programa de apoyo al sector del vino (BOE nº 163, de 10 de junio de 2020)

kk. Real Decreto 1338/2018, de 29 de octubre, por el que se regula el potencial de producción vitícola (BOE nº 262, de 30 de octubre de 2018).

ll. Real Decreto 313/2016, de 29 de julio, por el que se modifican el Real Decreto 739/2015, de 31 de julio, sobre declaraciones obligatorias en el sector vitivinícola, y el Real Decreto 740/2015, de 31 de julio, por el que se regula el potencial de producción vitícola, y se modifica el Real Decreto 1079/2014, de 19 de diciembre, para la aplicación de las medidas del programa de apoyo 2014-2018 al sector vitivinícola (BOE nº 183, de 30 de julio de 2016).

mm. Real Decreto 739/2015, de 31 de julio, sobre declaraciones obligatorias en el sector vitivinícola (BOE nº 183, de 1 de agosto de 2015).

nn. Real Decreto 8/2015, de 16 de enero, por el que se modifica el 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 (BOE nº 263, de 1 de noviembre de 2011).

oo. 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 (BOE nº 25, de 29 de enero de 2015)..

pp. Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

qq. Real Decreto 323/1994, de 28 de febrero, sobre los documentos que acompañan el transporte de productos vitivinícolas y los registros que se deben llevar en el sector vitivinícola (BOE nº 109, de 7 de mayo de 1994).

rr. Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (BOE nº 202, de 24 de agosto de 1999).

ss. Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

tt. Orden HAC/998/2019, de 23 de septiembre, por la que se regula el cumplimiento de la obligación de llevanza de la contabilidad de los productos objeto de los Impuestos Especiales de Fabricación (BOE nº 240, de 5 de octubre de 2019)

uu. Orden HAC/481/2019, de 26 de marzo, por la que se aprueban las normas de cumplimentación del documento administrativo electrónico interno y el modelo 525 "Documento de acompañamiento de emergencia interno", aplicables en la circulación de productos objeto de los impuestos especiales de fabricación en el ámbito territorial interno

vv. Lei 1/2024, de 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia (DOG nº 13, de 18 de xaneiro de 2024).

ww. Orde de 14 de novembro de 2023, pola que se establece a normativa para a verificación da aptitude dos viños das denominacións de orixe protexidas de ámbito galego polos seus consellos reguladores (DOG nº 223, de 23 de novembro de 2023).

xx. Orde de 22 de setembro de 2021 da Consellería de Medio Rural pola que se modifican anexos, prazos e normas procedimentais do Decreto 256/2011, de 7 de decembro, polo que se regula o potencial de produción vitícola de Galicia (DOG nº 189, de 30 de septiembre de 2021).

yy. Orde de 10 de xuño de 2020 pola que se establecen as disposicións relativas á levanza informática dos rexistros obrigatorios do sector vitivinícola mediante a aplicación informática ACIOS (DOG nº 117, de 16 de junio de 2020)

zz. Orde de 19 de xullo de 2010, da Consellería do Medio Rural, pola que se establecen normas sobre as condicións de utilización das indicacións facultativas relativas ao ano de colleita e á variedade ou variedades de uva na etiquetaxe e presentación dos viños sen denominación de orixe nin indicación xeográfica protexida (DOG nº 142, de 27 de xullo de 2010).

aaa. Decreto 37/2015, de 12 de marzo, polo que se aproba o Regulamento do Rexistro Industrial de Galicia (DOG nº 60, de 30 de marzo de 2015).

bbb. Decreto 256/2011, do 7 de decembro, polo que se regula o potencial de produción vitícola de Galicia (DOG nº 60, do 27 de marzo de 2011).

ccc. Decreto 158/2011, do 21 de xullo, polo que se ditan normas de aplicación sobre os documentos que acompañan o transporte de produtos vitivinícolas, os rexistros e as declaracións de determinadas prácticas no sector vitivinícola na Comunidade Autónoma de Galicia (DOG nº 148, do 3 de agosto de 2011).

ddd. Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores (DOG nº 20, de 29 de xaneiro de 2007).

eee. Norma UNE-ISO/IEC 17065:2012: Avaliación da conformidade. Requisitos xerais para organismos que certifican produtos, procesos e servizos.

ANEXO 5: RELACIÓN DE NORMAS COMPLEMENTARIAS

Código	Nome do documento
NEE	Normas Específicas sobre Marcas Comerciais, Nomes Comerciais e Etiquetaxe
NXV	Normas Xerais para Viticultores
NCV	Normas Campaña Vendimia

ANEXO 6: RELACIÓN DE DOCUMENTOS ADXUNTOS PARA O SEU USO POLA ADEGA

- FPOC-04/05: Comunicación de inicio de vendima
- FPOC-04/14: Solicitud de toma de mostras
- FPOC-04/15: Solicitud de contra-análise
- FPOC-04/17: Comunicación de embotellados e solicitude de precintas de garantía
- FPOC-04/18: Solicitude tipo e cantidade de precintas de garantía
- FPOC-04/19: Comunicación de non cumprimento de partida de viño
- FPOC-04/20: Devolución de precintas de garantía
- FPOC-04/24: Solicitude de certificación de producto
- FPOC-04/37: Comunicación compra depósitos-barricas
- FPOC-04/38: Comunicación de compra-venta entre adegas
- FPOC-04/39: Comunicación enchido/baleirado de barricas
- FPOC-04/40: Comunicación de mestura de colleitas