



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “MONTERREI”

### PLIEGO DE CONDICIONES

De acuerdo con lo establecido en el [Reglamento \(UE\) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos \(CEE\) nº 922/72, \(CEE\) nº 234/79, \(CE\) nº 1037/2001 y \(CE\) nº 1234/2007](#),

**Eliminado:** artículo 73 del Reglamento (CE) nº 607/2009, modificado por el Reglamento (CE) nº 670/2011, y el artículo 118 vicios del Reglamento (CE) 1234/2007, sobre los expedientes técnicos a presentar para las denominaciones de origen protegidas existentes de vino.



## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA MONTERREI

### 1. Denominación del producto

“Monterrei”.

### 2. Descripción del producto

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

**Eliminado:** XI del Reglamento (CE) nº 1234/2007, Reglamento único para las OCM

Las características de estos vinos son las siguientes:

#### a) Características analíticas del producto:

TIPOS	Grado alcohólico adquirido mín. (Vol %)	Acidez volátil máx. (g/l en ac. Acético)	Acidez total mín. (g/l Tartárico)	Sulfuroso total máx. (mg/l)	Grado alcohólico total mín. (Vol %)
Blanco	11	0,75	4,5	160	11
Tinto	11	0,80	4,5	150	11
Blanco Barrica, Crianza, Reserva y Gran Reserva	11,5	1,08	4,5	160	11,5
Tinto Barrica, Crianza, Reserva y Gran Reserva	12	1,2	4,5	150	12

**Eliminado:** <sup>1</sup>

**Eliminado:** <sup>2</sup>

Para todos los vinos el contenido en azúcar no será superior a 4 gramos por litro, ó 9 gramos por litro cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar



residual, de acuerdo con lo establecido en el Anexo XIV parte B del Reglamento (CE) nº 607/2009 para los vinos secos.

## b) Características Organolépticas:

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

### Blanco Monterrei:

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

**Eliminado:** Colores amarillos pálido con tonalidades verdosas, limpio y brillante

**Eliminado:** Aromas primarios limpios, afrutado y florales de intensidad media

**Eliminado:** Se muestra goloso, fresco, equilibrado y con persistencia

### Tinto Monterrei:

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

**Eliminado:** Color rojo cereza con reflejos morados, limpio, brillante de capa media

**Eliminado:** Aromas a frutos rojos y flores de intensidad media

**Eliminado:** Buena persistencia de fruta muy equilibrado y con taninos suaves

### Blanco Monterrei (Barrica, Crianza, Reserva y Gran Reserva):

- Fase visual: Limpio y brillante. Color desde el amarillo pálido hasta el dorado,
- Fase olfativa: Olores frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o frutas tropicales y además también deben tener olores de alguna de las siguientes series: especiados o tostados,
- Fase gustativa: Aromas frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o frutas tropicales y además también deben tener aromas de alguna de las siguientes

**Eliminado:** Colores amarillos pálidos de intensidad media, limpio y brillante

**Eliminado:** Aromas limpios, afrutado, florales y especiados de la madera de intensidad media



series: especiados o tostados. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media o alta,

**Eliminado:** Se muestra goloso, equilibrado y con persistencia

#### **Tinto Monterrei (Barrica, Crianza, Reserva y Gran Reserva):**

- Fase visual: Limpio y brillante de capa media o alta. Color que va desde el rojo violáceo hasta el rojo castaño,

**Eliminado:** Color rojo picota, limpio, brillante de capa media alta

- Fase olfativa: Olores frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros y además también deben tener olores de alguna de las siguientes series: especiados o tostados,

**Eliminado:** Aromas a frutos rojos, flores, tostados y especiados de la madera de intensidad media

- Fase gustativa: Aromas frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros y además también deben tener aromas de alguna de las siguientes series: especiados o tostados. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media o alta,

**Eliminado:** Buena fruta, taninos suaves y muy equilibrado y de largo postgusto

### **3. Prácticas enológicas específicas**

#### **a) Prácticas de cultivo:**

- Con carácter general, las prácticas culturales tenderán a optimizar la calidad de las producciones.

- La densidad de plantación estará obligatoriamente entre 3.000 cepas por hectárea como mínimo y 5.000 cepas por hectárea como máximo.

#### **b) Prácticas enológicas:**

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

- En la elaboración se emplearán las variedades de uvas que se recogen en el punto 6 de este pliego de condiciones, y al menos el 60% de éstas serán de las variedades consideradas preferentes en dicho punto.



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

**Eliminado:** 65 litros de mosto por cada 100 Kg para las variedades blancas y de 70 litros de mosto por cada 100 Kg para las variedades tintas

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

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

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

- No se podrán utilizar pedazos de madera de roble en la elaboración y posteriores procesos, incluido el almacenaje, de los vinos protegidos por la denominación.

- A efectos de corregir las características de los mostos o vinos de una determinada cosecha, se permite su mezcla con una cosecha anterior hasta un 15%. En años excepcionales y previo informe de la calidad del producto, se podrá autorizar la mezcla de dos cosechas anteriores, con el mismo límite del 15 %.

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

- En la elaboración de los vinos que se vayan a comercializar con los términos tradicionales "Crianza", "Reserva" y "Gran Reserva", éstos deben haber sido sometidos a un proceso de envejecimiento de acuerdo con los requisitos recogidos en la base de datos electrónica E-Bacchus de la Unión Europea para estas menciones.



#### 4. Delimitación de la zona geográfica

La zona de producción de los vinos protegidos por la denominación de origen Monterrei está constituida por los terrenos que el Órgano de Control y Certificación del Consejo Regulador considere aptos para la producción de uvas de las variedades que se indican en el apartado 6 de este pliego de condiciones, con la calidad necesaria para obtener vinos de las características específicas de los amparados por la denominación, y que se encuentren situados en los términos municipales y lugares que compone las subzonas siguientes:

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

- Subzona Ladera de Monterrei: comprende el ayuntamiento de Vilardevós, las parroquias de Gondulfes y Servoi del ayuntamiento de Castrelo do Val; las parroquias de As Chas, Bousés, Vidiferre y A Granxa del ayuntamiento de Oimbra; las parroquias de Flariz, Medeiros, Estevesiños y Vences, del ayuntamiento de Monterrei; la parroquia de Queirugás del ayuntamiento de Verín; del ayuntamiento de Riós las parroquias y lugares siguientes: la parroquia de Castrelo de Abaixo; de la parroquia de Castrelo de Cima: los lugares de Castrelo de Cima, Covelas, O Mourisco, San Paio e A Veiga do Seixo; de la parroquia de Fumaces: el lugar de Fumaces; de la parroquia de Progo: los lugares de Progo y Pousada; de la parroquia de Riós el lugar de Florderrei.

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

#### 5. Rendimiento máximo

La producción máxima admitida por hectárea será:

- 12.000 kg por hectárea para las variedades blancas y tintas autorizadas.
- 11.000 kg por hectárea para las variedades blancas preferentes.



- 10.000 kg por hectárea para las variedades tintas preferentes.

Dado que los rendimientos de extracción de mosto son de 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva y que los vinos han de estar elaborados al menos con un 60 % de variedades preferentes, los rendimientos por hectárea no podrán superar los 84,36 hectolitros por hectárea en los vinos blancos y los 79,92 hectolitros por hectárea en los tintos.

**Eliminado:** 65 litros por cada 100 Kg de uva de las variedades blancas y de 70 en las tintas

**Eliminado:** 79,80

**Eliminado:** 70,20

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

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

### a) Variedades preferentes:

- Blancas: Dona Branca, Godello y Treixadura.

-Tintas: Mencía y Merenzao.

### b) Variedades autorizadas:

-Blancas: Albariño, Blanca de Monterrei, Caíño Blanco y Loureira.

-Tintas: Tempranillo (Araúxa), Caíño Tinto y Sousón.

## 7. Vínculo con el medio

### 7.1. Datos de la zona geográfica

#### Factores humanos

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



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

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

Más recientemente, se puede destacar que, a mediados del siglo pasado, Monterrei fue una zona productora de grandes cantidades de vino de buena calidad para esa época. Una buena prueba de esta afirmación son las grandes bodegas que existían en la comarca, con lagares de piedra y grandes cubas de madera de roble.

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

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

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





Al preservar un porcentaje alto de las variedades preferentes (todas ellas autóctonas) a la hora de elaborar cualquier tipo de vino de la D.O. Monterrei (60% de variedades preferentes como mínimo) se obtiene como resultado unos vinos con características específicas.

### **Factores Naturales**

#### **Suelos**

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

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

#### **Clima**

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

### **7.2. Datos del producto**

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



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

### **7.3. Interacción causal**

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

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

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

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



## 8. Requisitos Aplicables

### a) Marco Legal

#### Legislación nacional

- Orden de 19 de enero de 1996 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen “Monterrei” y de su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 25 de noviembre de 1994, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes de la Junta de Galicia, y modificaciones posteriores:

- Orden APA/3577/2004, de 20 de octubre del MAPA, por la que se publica la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen Monterrei y de su Consejo Regulador, aprobada por Orden de 15 de julio de de 2004, de la Consejería de Política Agroalimentaria y Desarrollo Rural de la Junta de Galicia.
- Resolución de 8 de octubre de 2009 de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios del MARM, por la que se publica la Orden de 30 de julio de 2009, de la Consejería del Medio Rural de la Junta de Galicia, que modifica el Reglamento de la Denominación de Origen Monterrei y de su Consejo Regulador.

### b) Requisitos aplicables adicionales

#### b.1) Prácticas culturales:

Los límites de producción de uva por hectárea podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador, por iniciativa propia o por petición de los viticultores de la parroquia o parroquias interesadas en la medida, efectuada con anterioridad a la vendimia, después de los asesoramientos y comprobaciones que se precisen y tras el informe favorable del Órgano de Control y Certificación. En el caso de que tal modificación se produzca, esta no podrá suponer un aumento superior al 25% de los límites fijados.



## **b.2) Elaboración y envasado**

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

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

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

## **b.3) Etiquetado**

En las etiquetas de los vinos embotellados, que deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, figurará siempre de forma destacada la mención “Denominación de Origen Protegida” y el nombre de la denominación, “Monterrei”, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente. Para la Denominación de Origen Protegida Monterrei el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) N° 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es “Denominación de Origen”. Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado reglamento, tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión “Denominación de Origen Protegida”.



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

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

En el etiquetado de los vinos de la denominación de origen protegida Monterrei se podrán utilizar los términos tradicionales “Crianza”, “Reserva” y “Gran Reserva” cuando éstos hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento de acuerdo con los requisitos recogidos en base de datos E-Bacchus de la Unión Europea.

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

#### **b.4) Requisitos para el control**

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

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



- Registro de bodegas embotelladoras: donde se inscribirán todas aquellas bodegas que, situadas en la zona de elaboración, se dediquen exclusivamente al embotellado y comercialización del vino debidamente etiquetado y amparado por la Denominación de Origen Monterrei.

## 9. Comprobación del cumplimiento del pliego

### a) Órgano de control

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

El Consejo Regulador de la denominación de origen Monterrei tiene identificado en su estructura un órgano de control y certificación, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 15.1º letra b) de la Ley 2/2005, del 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega; y en el artículo 65 del Decreto 4/2007, del 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores. De acuerdo con dichas normas, el Consejo Regulador es una corporación de derecho público tutelada por la Consellería de Medio Rural de la Xunta de Galicia y sus inspectores están habilitados por ésta y tienen la condición de autoridad en el ejercicio de sus funciones de control. Los datos del Consejo Regulador son los siguientes:

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Monterrei

Dirección: [Avda. Luís Espada, 73 bajo](#), 32.600 Verín – Ourense

Teléfono: 0034 988 590 007

Fax: 0034 988 410 634

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

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

Eliminado: C/ Mercado Comarcal, 1



## **b) Tareas**

### **b.1) Alcance de los controles**

#### **Análisis químicos y organolépticos**

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

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

#### **Operadores**

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

#### **Productos**

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



## **b.2) Metodología de control**

### **Controles sistemáticos.**

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

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

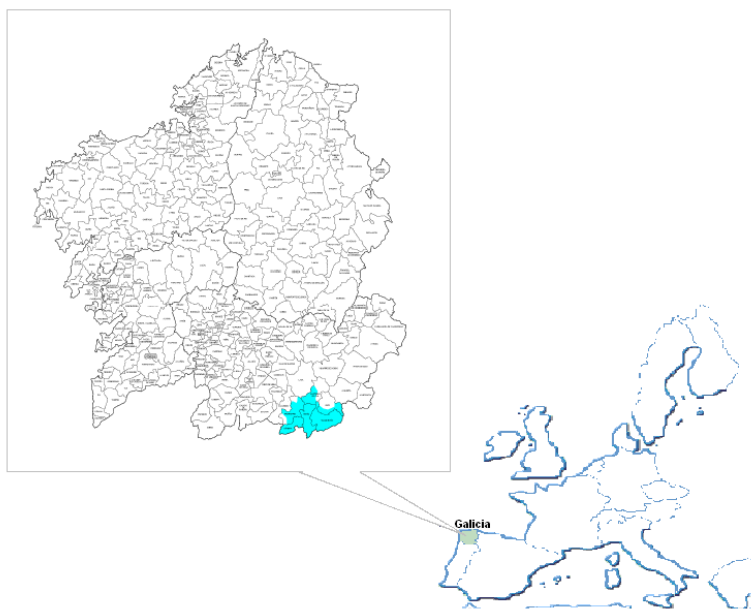
### **Controles aleatorios.**

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





**ANEXO I**  
**SITUACIÓN Y DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA**



**ANEXO II**  
**LOGOTIPO IDENTIFICATIVO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA**  
**MONTERREI**

