



C/2025/6565

8.12.2025

**Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión<sup>(1)</sup>**

(C/2025/6565)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Monterrei»

Número de referencia UE: PDO-ES-A1114-AM03 - 12.9.2025

1. Nombre del producto

«Monterrei»

2. Tipo de indicación geográfica

- IGP
- DOP
- IG

3. Sector

- Productos agrícolas
- Vinos
- Bebidas espirituosas

4. País al que pertenece la zona geográfica

España

5. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal

Nombre

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. Calificación de modificación normal

La autoridad competente considera que todos los cambios introducidos en esta modificación del pliego de condiciones de la DOP «Monterrei» constituyen una modificación normal del mismo dado que no puede considerarse una modificación de la Unión pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143, de indicaciones geográficas, es decir, no suponen: un cambio en el nombre, en el uso del nombre, o en la categoría de producto o productos designados mediante la indicación geográfica; un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica; o que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas

Título

SE INTRODUCEN LOS VINOS ROSADOS

(1) 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) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2025/27/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).

*Descripción*

Dentro de la categoría 1, la única amparada por este DOP, se introducen los vinos rosados. Por tanto, se describen analítica y organolépticamente, se establecen requisitos de elaboración (mínimo del 85 % de uvas de variedades tintas, mezcla de uva de distinto color después de la entrega o pesada en báscula) y rendimiento de producción. Se introduce su mención en el vínculo sin que ello pueda suponer un riesgo de anulación del mismo.

Modifica los puntos 2, 3, 5 y 7.2 del pliego de condiciones y los puntos 6 y 7.1 del documento único.

- La modificación afecta al documento único

*Título***CAMBIOS EN LOS LÍMITES ANALÍTICOS***Descripción*

Sube el límite máximo de sulfuroso de los vinos blancos, de 160 a 200 mg/l.

Baja el límite mínimo de la acidez total de los vinos tintos, de 4,5 a 4 g/l.

Se actualiza la referencia legislativa donde se describen los vinos «secos» que son los únicos acogidos por la DOP, y por claridad, se añade una frase que señala que para los límites de los demás parámetros analíticos no recogidos en el pliego de condiciones, se aplicará lo establecido en la legislación general.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y el punto 6 del documento único.

- La modificación afecta al documento único

*Título***ELIMINADA RESTRICCIÓN EN EL USO DE VARIEDADES***Descripción*

Se elimina la diferenciación entre variedades «preferentes» y «autorizadas». Lo que conlleva también la eliminación de la restricción de que los vinos se obtuvieran, al menos, con un 60 % de las preferentes. Ambos aspectos, que se contemplaban en la redacción de vínculo, se suprimen, por tanto, de éste, no suponiendo ello ningún riesgo de anularlo.

Modifica el punto 3, 6 y 7.1 del pliego de condiciones y el punto 7.1 del documento único.

- La modificación afecta al documento único

*Título***ELIMINACIÓN DE OTRAS RESTRICCIONES.***Descripción*

Se elimina:

- No se podrán utilizar trozos 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 %.

Modifica el punto 3 del pliego de condiciones y el punto 7.1 del documento único.

- La modificación afecta al documento único

*Título***AMPLIACIÓN DE LA ZONA DELIMITADA***Descripción*

Se amplía la zona geográfica delimitada, respetando el vínculo de la DOP, a determinadas parroquias limítrofes con el área actualmente delimitada. En concreto, se amplía el territorio a varias parroquias de los ayuntamientos de Monterrei, Cualedro y Laza. Además, algunas parroquias del ayuntamiento de Ríos que hasta ahora estaban solo parcialmente incluidas, ahora se incluyen en su totalidad. La zona ampliada, no muy extensa en términos relativos, tiene unas características de clima y suelo similares a las del territorio actualmente definido.

Modifica el punto 4 del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

- La modificación afecta al documento único

*Título***CAMBIOS EN LOS RENDIMIENTOS DE PRODUCCIÓN***Descripción*

Desaparece la diferencia de rendimiento entre variedades preferentes y autorizadas, al desaparecer esta clasificación y cambian los límites de rendimiento por hectárea, según colores de la uva.

Modifica el punto 5 del pliego de condiciones y el punto 7.2 del documento único.

- La modificación afecta al documento único

*Título***CAMBIO EN LAS VARIEDADES***Descripción*

Desaparece la diferenciación de las variedades como preferentes y autorizadas.

Se introduce la explicación de que Araúxa, que ya figura como sinónimo de Tempranillo, es su nombre local, aunque esta es una sinonimia no reconocida oficialmente.

Modifica el punto 6 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

- La modificación afecta al documento único

*Título***OTROS REQUISITOS***Descripción*

Se elimina que los límites de producción de uva por hectárea puedan ser modificados en determinadas campañas.

Modifica el punto 8 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

- La modificación afecta al documento único

*Título***MEJORAS DE REDACCIÓN***Descripción*

Se aprovecha para actualizar referencias legislativas, terminología y datos de contacto del organismo de control delegado.

Modifica los puntos 8 y 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

- La modificación afecta al documento único

## DOCUMENTO ÚNICO

**Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino****«Monterrei»****Número de referencia UE: PDO-ES-A1114-AM03 - 12.9.2025****1. Nombre(s)**

«Monterrei»

**2. Tipo de indicación geográfica**

- DOP  
 IGP  
 IG

**3. País al que pertenece la zona geográfica definida**

España

**4. Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

**5. Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

**6. Descripción del vino o vinos***Producto vitivinícola*

Blanco

Características organolépticas

Apariencia visual

Limpio y brillante. Color desde el amarillo pálido hasta el dorado.

Aroma

Olores frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o frutas tropicales.

Sabor

Aromas frutales de alguna de la siguientes series: frutas de árbol o frutas tropicales. Equilibrado en alcohol-acidez. Persistencia media o alta.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	12,5
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

Información adicional relativa a las características analíticas

- 
- Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

*Producto vitivinícola*

Tinto

Características organolépticas

Apariencia visual

Limpio y brillante de capa media o alta. Color que va desde el rojo violáceo hasta el rojo castaño.

Aroma

Olores frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros.

Sabor

Aromas frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media o alta.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Información adicional relativa a las características analíticas

- 
- Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

*Producto vitivinícola*

Rosado

Características organolépticas

Apariencia visual

Limpio y brillante de capa baja o media. Color que va desde el rosa pálido al rojo cereza.

Aroma

Olores frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros.

Sabor

Aromas frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos ne-gros. Equilibrados en relación alcohol-acidez. Persistencia media o alta.

Información adicional relativa a las características organolépticas

## Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

## Información adicional relativa a las características analíticas

-

- Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

*Producto vitivinícola*

Blancos Barrica, Crianza Reserva y Gran Reserva

## Características organolépticas

## Apariencia visual

Limpio y brillante. Color desde el amarillo pálido hasta el dorado.

## Aroma

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.

## Sabor

Aromas frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o frutas tropicales, y además también deben tener aromas de alguna de las siguientes series: especiados o tostados. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media o alta.

## Información adicional relativa a las características organolépticas

-

## Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

## Información adicional relativa a las características analíticas

-

- Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

*Producto vitivinícola*

Tintos Barrica, Crianza Reserva y Gran Reserva

Características organolépticas

Apariencia visual

Limpio y brillante de capa media o alta. Color que va desde el rojo violáceo hasta el rojo castaño.

Aroma

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.

Sabor

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

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Información adicional relativa a las características analíticas

-

- Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

## 7. Prácticas vitivinícolas

### 7.1. Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración

Práctica vitivinícola

-

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

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

El rendimiento en extracción no será superior a 74 litros de vino por cada 100 kg de uva.

No se permite la utilización de prensas continuas. Está 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.

Práctica vitivinícola

-

Tipo de práctica enológica

Restricción pertinente en la vinificación

Descripción

La densidad de plantación estará obligatoriamente entre 3 000 cepas por hectárea como mínimo y 5 000 cepas por hectárea como máximo.

#### 7.2. Rendimientos máximos

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	13 200
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	97,68
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	10 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	74
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

#### 8. Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos

- ALBARIÑO
- BLANCA DE MONTERREI
- CAÍÑO BLANCO
- CAÍÑO TINTO
- DOÑA BLANCA - DONA BRANCA

- GODELLO
- LOUREIRA
- MENCÍA
- MERENZAO
- SOUSÓN
- TEMPRANILLO
- TREIXADURA

#### 9. Definición breve de la zona geográfica delimitada

El territorio delimitado está dividido en dos subzonas:

- Subzona valle de Monterrei: las parroquias de Castrelo do Val, Pepín y Nocedo do Val del ayuntamiento de Castrelo do Val; las parroquias de Albarellos, Infesta, Mon-terrei 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, Tama-guelos, Tintores, Verín y Vilamaior do Val del ayuntamiento de Verín.
- Subzona ladera de Monterrei: comprende el ayuntamiento de Vilardevós, las parro-quias de Gondulxes y Servoi del ayuntamiento de Castrelo do Val; las parroquias de As Chas, Bousés, Videferre y A Granxa del ayuntamiento de Oímbra; las parroquias de Estevesiños, Flariz, A Madalena, Medeiros, Rebordondo, San Cristovo y Vences, del ayuntamiento de Monterrei; la parroquia de Queirugás del ayuntamiento de Verín; del ayuntamiento de Riós, las parroquias de Castrelo de Abaixo, Castrelo de Cima, Fuma-ces e A Trepa, Progo y Riós; del ayuntamiento de Cualedro, las parroquias de San Millao, Montes, Rebordondo y A Xironda; y del ayuntamiento de Laza, las parroquias de Matamá y Retorta.

#### 10. Vínculo con la zona geográfica

*Categoría de producto vitivinícola*

1. Vino

*Resumen del vínculo*

El clima, con bajas precipitaciones y elevadas temperaturas durante el verano y fuertes oscilaciones térmicas día-noche durante la maduración, es óptimo para el desarrollo de las variedades de vid utilizadas, que son mayoritariamente variedades autóctonas seleccionadas a lo largo de los años. También la elección de los mejores terrenos y el uso de técnicas de cultivo adaptadas a las variedades y a la zona, en particular los sistemas de conducción y de poda, para un adecuado control del potencial vitivinícola, inciden en las características de los vinos, de aromas florales y afrutados y equilibrados en el gusto.

#### 11. Otros requisitos aplicables

*Título del requisito o la excepción*

ENVASADO

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Envase en la zona geográfica delimitada

**Descripción del requisito o la excepción**

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

**Título del requisito o la excepción****ETIQUETADO****Marco jurídico:**

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

**Descripción del requisito o la excepción**

En las etiquetas figurará el nombre de la denominación con caracteres de 4 mm de altura como mínimo.

Es obligatoria la indicación de la correspondiente marca comercial

Todos los envases que se destinen al consumo irán provistos de una precinta o contraetiqueta numerada que será suministrada por el Consejo Regulador. Dicha contraetiqueta incluirá el logotipo de la denominación de origen.

En el etiquetado de los vinos de esta denominación de origen podrá utilizarse el término «barrica», si se ajustan a lo establecido en la legislación nacional vigente.

**Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones**

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