

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión**

(2019/C 379/07)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>

## COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Monterrei»

Número de referencia: PDO-ES-A1114-AM02

Fecha de comunicación: 8.8.2019

## DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

**1. Modificación del rendimiento de extracción**

Descripción y motivos

Por lo que se refiere al rendimiento de extracción, se pretende modificar al alza, hasta los 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uvas.

Justificación

Este cambio se justifica en que la moderna tecnología empleada en la elaboración de vinos permite obtener rendimientos de extracción más elevados que los actualmente admitidos sin detrimento de la calidad.

**2. Modificación de los descriptores de las características organolépticas**

Descripción y motivos

Se establecen definiciones nuevas en las descripciones de los vinos.

Justificación: Es necesario que la descripción organoléptica sea lo más objetiva posible, huyendo de una caracterización hedónica, y por tanto subjetiva, que dificulta el proceso de acreditación de los ensayos conducentes a la certificación de los vinos de la denominación de origen.

## DOCUMENTO ÚNICO

**1. Denominación del producto**

Monterrei

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

**2. Tipo de indicación geográfica**

DOP-Denominación de Origen Protegida

**3. Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

**4. Descripción del (de los) vino(s)**

VINO — Vino Blanco

Fase visual: limpio y brillante. Color desde amarillo pálido hasta el dorado.

Fase olfativa: olores frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o frutas tropicales.

Fase gustativa: aromas frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o tropicales. Equilibrado en alcohol-acidez. Persistencia media o alta.

El contenido en azúcar no será superior a 4 gramos por litro, o 9 gramos por litro cuando el contenido en 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.

---

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4,5 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)	160

VINO — Vino Tinto

Fase visual: limpio y brillante de capa media 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 algunas de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros. Equilibrado en relación alcohol- acidez. Persistencia media alta.

El contenido en azúcar no será superior a 4 gramos por litro, o 9 gramos por litro cuando el contenido en 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.

---

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

VINO — Vinos Blancos Barrica, Crianza Reserva y Gran Reserva

Fase visual: Limpio y brillante. Color desde el amarillo pálido hasta el dorado.

Fase olfativa: Olores frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o frutas tropicales y además también deben tener olores de alguna de las siguientes series: especiados o tostados.

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

El contenido en azúcar no será superior a 4 gramos por litro, o 9 gramos por litro cuando el contenido en 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.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	4,5 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)	160

VINO — Vinos Tintos Barrica, Crianza Reserva y Gran Reserva

Fase visual: limpio y brillante de capa media alta. Color que va desde el rojo violáceo hasta el rojo castaño.

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

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

El contenido en azúcar no será superior a 4 gramos por litro, o 9 gramos por litro cuando el contenido en 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.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	4,5 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

## 5. Prácticas vitivinícolas

### a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica enológica específica

En las elaboraciones, al menos el 60 % de las uvas serán de las variedades Dona Branca, Godello y Treixadura en blancos y Mencía y Merenzao en tintos.

El rendimiento en extracción no será superior a 65 litros de mosto por 100 kg de uva en blancos y 70 en tintos.

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.

No se podrán utilizar pedazos de madera de roble en la elaboración y posteriores procesos.

Práctica de cultivo

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

b. *Rendimientos máximos*

VARIEDADES BLANCAS Y TINTAS AUTORIZADAS

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

VARIEDADES BLANCAS PREFERENTES

11 000 kilogramos de uvas por hectárea

VARIEDADES TINTAS PREFERENTES

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

VINOS BLANCOS

84,36 hectolitros por hectárea

VINO TINTO

79,92 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

El territorio delimitado está dividido en dos subzonas:

- Valle de Monterrei, que incluye parte de los términos municipales de Castrelo do Val, Monterrei, Oímbra y Verín; y
- Ladera de Monterrei, que está formada por el término municipal de Vilardevós y parte de los términos municipales de Castrelo do Val, Oímbra, Monterrei, Verín y Riós.

Todo el territorio está en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

7. **Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación**

MENCÍA

MERENZAIO

TREIXADURA

GODELLO

DOÑA BLANCA-DONA BRANCA

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

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.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El envasado tendrá lugar en la zona geográfica delimitada.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

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

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, que figura como anexo II en el pliego de condiciones.

**Enlace al pliego de condiciones**

[http://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos\\_calidade/2018/Pliego\\_de\\_condiciones\\_DOP\\_MONTERREI\\_agosto\\_2018\\_CCC.pdf](http://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos_calidade/2018/Pliego_de_condiciones_DOP_MONTERREI_agosto_2018_CCC.pdf)

---