



DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA MONTERREI

PREGO DE CONDICIÓN

De acordo co establecido no Regulamento (UE) nº 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.

PREGO DE CONDICIÓN S DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA MONTERREI

1. Denominación do produto

Monterrei.

2. Descrición do produto

Os tipos de viños amparados pola denominación de orixe Monterrei son brancos, tintos e rosados que se axustan á categoría 1 do anexo VII parte II do Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello, do 17 de decembro de 2013, polo que se crea a organización común de mercados dos produtos agrarios e polo que se derrogan os regulamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 e (CE) nº 1234/2007. Aínda que xeralmente se consomen como viños novos, na mesma campaña de elaboración tamén poden ser sometidos a un proceso de envellecemento, dando lugar a viños que, segundo as condicións en que se produciu o devandito proceso, se comercializan con indicación dos termos "barrica", "crianza", "reserva" ou "gran reserva", acompañando o nome da denominación de orixe protexida.

As características destes viños son as seguintes:

a) Características analíticas do produto:

TIPOS	Grao alcohólico adquirido mín. (vol %)	Acidez volátil máx. (g/l en ác. acético)	Acidez total mín. (g/l tartárico)	Sulfuroso total máx. (mg/l)	Grao alcohólico total mín. (vol %)
Branco	11	0,75	4,5	200	11
Tinto	11	0,80	4	150	11
Rosado	11	0,80	4	200	11
Branco barrica, crianza , reserva e gran reserva	11,5	1,08	4,5	200	11,5
Tinto barrica, crianza, reserva e gran reserva	12	1,2	4	150	12

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

b) Características organolépticas:

As características organolépticas dos viños de Monterrei descríbense a continuación segundo o tipo de viño:



Branco Monterrei:

- Fase visual: limpo e brillante. Cor desde o amarelo pálido ata o dourado.
- Fase olfactiva: olores de froitas dalgunha das seguintes series: froitas de árbore ou froitas tropicais.
- Fase gustativa: aromas de froitas dalgunha das seguintes series: froitas de árbore ou froitas tropicais. Equilibrado en alcohol-acidez. Persistencia media ou alta.

Tinto Monterrei:

- Fase visual: limpo e brillante de capa media ou alta. Cor que vai desde o vermello violáceo ata o vermello castaño.
- Fase olfactiva: olores de froitas dalgunha das seguintes series: froitos vermellos ou froitos negros.
- Fase gustativa: aromas de froitas dalgunha das seguintes series: froitos vermellos ou froitos negros. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media ou alta.

Rosado Monterrei:

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

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

- Fase visual: limpo e brillante. Cor desde o amarelo pálido ata o dourado.
- Fase olfactiva: olores de froitas dalgunha das seguintes series: froitas de árbore ou froitas tropicais, e ademais tamén deben ter olores dalgunha das seguintes series: especiados ou tostados.
- Fase gustativa: aromas de froitas dalgunha das seguintes series: froitas de árbore ou froitas tropicais, e ademais tamén deben ter aromas dalgunha das seguintes series: especiados ou tostados. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media ou alta.



Tinto Monterrei (barrica, crianza, reserva e gran reserva):

- Fase visual: limpo e brillante de capa media ou alta. Cor que vai desde o vermello violáceo ata o vermello castaño.
- Fase olfactiva: olores de froita dalgunha das seguintes series: froitos vermellos ou froitos negros, e ademais tamén deben ter olores dalgunha das seguintes series: especiados ou tostados.
- Fase gustativa: aromas de froitas dalgunha das seguintes series: froitos vermellos ou froitos negros, e ademais tamén deben ter aromas dalgunha das seguintes series: especiados ou tostados. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media ou alta.

3. Prácticas enolóxicas específicas

a) Prácticas de cultivo:

- Con carácter xeral, as prácticas culturais tenderán a optimizar a calidade das producións.
- A densidade de plantación estará obrigatoriamente entre 3.000 cepas por hectárea como mínimo e 5.000 cepas por hectárea como máximo.

b) Prácticas enolóxicas:

- A vendima 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.
- Os rosados Monterrei estarán elaborados cun mínimo do 85% de uvas de variedades tintas. No caso de que se utilicen tamén variedades brancas, a mestura deberá realizarse con posterioridade á entrega ou pesada na báscula.
- Na elaboración empregaranse as variedades de uvas que se recollen no punto 6 deste prego de condicións.
- Na produción de mosto seguiranse as prácticas tradicionais aplicadas cunha moderna tecnoloxía, orientada á mellora da calidade do produto final. Aplicaranse presións axeitadas para a extracción do mosto, de maneira que o rendemento non sexa superior a 74 litros de viño por cada 100 kg de uva.



- Para a elaboración de viños protexidos pola denominación de orixe Monterrei, non se permite a utilización de prensas continuas nas que a presión se exerce mediante un parafuso de Arquímedes no seu avance sobre un contrapeso.
- Para a extracción do mosto, só se poden utilizar sistemas mecánicos que non danen ou dilaceren os compoñentes sólidos do acio, e queda prohibido o emprego de máquinas estrulladoras de acción centrífuga de alta velocidade.
- Non se permiten prácticas de prequentamento da uva ou de quentamento dos mostos ou dos viños en presenza dos bagazos, tendentes a forzar a extracción de materia colorante.
- A elaboración de viños que se vaian comercializar co termo “barrica” deberá axustarse ao establecido no anexo III do Real decreto 1363/2011, do 7 de outubro, polo que se desenvolve a regulamentación comunitaria en materia de etiquetaxe, presentación e identificación de determinados produtos vitivinícolas.
- Na elaboración dos viños que se vaian a comercializar cos termos tradicionais “crianza”, “reserva” e “gran reserva”, estes deben ser sometidos a un proceso de envellecemento de acordo cos requisitos recollidos na base de datos electrónica E-Ambrosia da Unión Europea para estas mencións.

4. Delimitación da zona xeográfica

A zona de produción dos viños protexidos pola denominación de orixe Monterrei está constituída polos terreos que o Órgano de Control e Certificación do Consello Regulador considere aptos para a produción de uvas das variedades que se indican no apartado 6 deste prego de condicións, coa calidade necesaria para obter viños das características específicas dos amparados pola denominación, e que se atopen situados nos termos municipais e lugares que compón as subzonas seguintes:

- Subzona val de Monterrei: as parroquias de Castrelo do Val, Pepín e Nocado do Val do concello de Castrelo do Val; as parroquias de Albarellos, Infesta, Monterrei e Vilaza do concello de Monterrei; as parroquias de Oímbra, Rabal e San Cibrao do concello de Oímbra e as parroquias de Abedes, Cabreiroá, Feces de Abaixo, Feces de Cima, Mandín, Mourazos, Pazos, Queizás, A Rasela, Tamagos, Tamaguelos, Tintores, Verín e Vilamaior do Val do concello de Verín.
- Subzona ladeira de Monterrei: comprende o concello de Vilardevós, as parroquias de Gondulfes e Servoi do concello de Castrelo do Val; as parroquias das Chas, Bousés, Videferre e A Granxa do concello de Oímbra; as parroquias de Estevesiños, Flariz, A



Madalena, Medeiros, Rebordondo, San Cristovo e Vences, do concello de Monterrei; a parroquia de Queirugás do concello de Verín; do concello de Riós as parroquias de Castrelo de Abaixo, Castrelo de Cima, Fumaces e A Trepá, Progo e Riós; do concello de Cualedro, as parroquias de San Millao, Montes, Rebordondo e A Xironda; e do Concello de Laza, as parroquias de Matamá e Retorta.

No apéndice I deste prego de condicións móstrase de forma gráfica o territorio da denominación de orixe protexida Monterrei e a súa localización en Europa.

5. Rendemento máximo

A produción máxima admitida por hectárea será:

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

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

6. Variedades de uva das que procede o viño

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

a) Variedades brancas

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

b) Variedades tintas

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



7. Vínculo co medio

7.1. Datos da zona xeográfica

Factores humanos

En función dos datos obtidos pola gran cantidade de prensas, lagares escavados na rocha e vasillas de orixe romana, pódese afirmar que foron eles quen introduciron en Monterrei a nobre actividade do cultivo da vide.

Desde finais do século IX e seguintes, de man das ordes relixiosas, expándese o cultivo da vide por toda a comarca. Nesta época o viño utilízase como tributo para pagar aos mosteiros e señores feudais.

Durante a Idade Media, e gran parte da Moderna, Monterrei tivo grande influencia en aspectos económicos, políticos e culturais dentro de Galicia e España. Por este motivo, D. Federico Xusto Méndez, autor do libro *Brotos de Raíces Históricas*, afirmaba: *"os viños do val de Monterrei, pola súa excelente calidade, relacionáronse cos viños do Porto, chegando mesmo a súa comercialización a distintas partes de América. Durante a época do V Conde de Monterrei, a quen o Rei Felipe II lle concedeu o título de vicerrei co fin de gobernar as novas colonias españolas en América, comercializando así os viños de Monterrei nesas rexións"*.

Máis recentemente, pódese destacar que, a mediados do século pasado, Monterrei foi unha zona produtora de grandes cantidades de viño de boa calidade para esa época. Unha boa proba desta afirmación son as grandes adegas que existían na comarca, con lagares de pedra e grandes cubas de madeira de carballo.

A principios dos anos 60 constrúese a Adega Cooperativa de Monterrei, co obxectivo de promover unha correcta elaboración dos viños e a súa posterior comercialización.

A finais do século XX, a emigración, o peche da adega cooperativa e o abandono das terras pola escasa rendibilidade estiveron a piques de levar á desaparición do viñado na zona, pero o recoñecemento administrativo da denominación de orixe e a aprobación da súa regulamentación (por Orde do 25 de novembro de 1994), así como a aposta polos viños de calidade, levaron ao rexurdir da comarca.

É, polo tanto, nos anos noventa o momento en que se dá un gran salto cualitativo tanto na recuperación das variedades preferentes como na elaboración do viño. Séguense mantendo as plantacións con sistemas de formación en vaso grego, pero en moitas das novas plantacións introdúcese un novo sistema de cultivo que se realiza



en espaleira a dobre cordón para facilitar a labra e a recolección. Isto, xunto co investimento en tecnoloxía e a adopción de novas prácticas enolóxicas, supuxo un grande impulso ao sector vitivinícola desta comarca.

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

Factores naturais

Solos

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

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

Clima

No que respecta ao clima, o territorio da denominación de orixe protexida Monterrei pertence á bacía do río Douro, posto que nel desemboca o río Támega, que cruza a rexión da denominación de norte a sur. Ten un clima mediterráneo temperado con tendencia continental, influenciado polo océano atlántico. Os seus veráns son calorosos e secos, mentres que os seus invernos son fríos. A zona presenta unhas considerables oscilacións térmicas, de ata 30° durante a época de maduración.

7.2. Datos do produto

As características dos viños da denominación de orixe protexida Monterrei están moi relacionadas coas variedades utilizadas, todas elas variedades autóctonas moi adaptadas ao medio de produción. Iso dá lugar a viños brancos, tintos e rosados que destacan pola súa gran riqueza aromática, por ser frescos e corpulentos e por ter un bo equilibrio entre alcohol e acidez.

As axeitadas prácticas de cultivo, unidas a unhas modernas instalacións de elaboración, fan que as adegas da DO Monterrei logren obter uns viños con características cualitativas propias.



7.3. Interacción causal

As condicións climáticas, entre as que hai que destacar as baixas precipitacións e elevadas temperaturas durante o verán –con valores para ambos os parámetros bastante diferentes aos doutras zonas vitivinícolas de Galicia- e as características dos distintos solos, supoñen unhas condicións óptimas para o desenvolvemento das variedades de vide utilizadas.

As variedades utilizadas son variedades autóctonas seleccionadas ao longo dos anos polos viticultores locais, polo que están perfectamente adaptadas ás condicións edafolóxicas e climáticas da zona, achegando aos viños elaborados unhas propiedades fisicoquímicas e sensoriais con identidade propia da zona de produción.

Tamén ao longo dos séculos os viticultores desta rexión foron buscando as mellores zonas para o cultivo, en terreos ben orientados e cos solos máis adecuados, aos que foron sometendo ás correccións necesarias para mellorar a súa fertilidade.

Ademais, na calidade e características específicas do produto é de grande importancia o esmero con que traballan os produtores da comarca -que coñecen as súas viñas grazas á sabedoría que dá unha longa experiencia no seu coidado- tanto na condución e na poda das cepas, para un axeitado control do potencial vitivinícola, como na selección da uva, que se vendima manualmente no momento en que, ao seu xuízo, está no óptimo de madurez. Todo o anterior unido a unha elaboración baseada nos métodos tradicionais, con baixos rendementos na extracción de mosto, pero á que se engadiu o uso da moderna tecnoloxía enolóxica, permite que os viños da DOP Monterrei manteñan elevados niveis de calidade e unha identidade propia.

8. Requisitos aplicables

a) Marco legal

Lexislación nacional

- Orde do 19 de xaneiro de 1996 do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación pola que se ratifica o Regulamento da denominación de orixe Monterrei e do seu Consello Regulador, aprobado por Orde do 25 de novembro de 1994, da Consellería de Agricultura, Gandería e Montes da Xunta de Galicia, e modificacións posteriores:

- Orde APA/3577/2004, do 20 de outubro do MAPA, pola que se publica a modificación do Regulamento da denominación de orixe Monterrei e do seu Consello



Regulador, aprobada por Orde do 15 de xullo de 2004, da Consellería de Política Agroalimentaria e Desenvolvemento Rural da Xunta de Galicia.

- Resolución do 8 de outubro de 2009 da Dirección Xeral de Industria e Mercados Alimentarios do MARM, pola que se publica a Orde do 30 de xullo de 2009, da Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia, que modifica o Regulamento da denominación de orixe Monterrei e do seu Consello Regulador.

b) Requisitos aplicables adicionais

b.1) Elaboración e envasado

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

Os viños cualificados como “aptos” comercializaranse para o consumidor nos tipos de envase que aprobe o Consello Regulador, sempre que non prexudiquen a súa calidade e prestixio. Con carácter xeral, os envases deberán ser de vidro e ter as capacidades autorizadas pola lexislación correspondente, con exclusión expresa das botellas de 1 litro. Excepcionalmente, o Consello Regulador poderá autorizar outro tipo de envases para usos especiais.

O envasado terá lugar na zona xeográfica delimitada indicada no punto 4 do presente prego de condicións. O transporte e embotellamento fóra da zona de elaboración constitúe un risco para a calidade do viño, xa que se pode ver exposto a fenómenos de óxido-redución, variacións de temperatura e outros, tanto máis graves canto maior sexa a distancia percorrida. O embotellamento en orixe permite preservar as características e calidade do produto. Este feito, unido á experiencia e coñecemento profundo das características específicas dos viños adquiridos durante anos polas adegas da denominación de orixe de Monterrei, fan necesario o envasado en orixe, preservando así todas as características fisicoquímicas e organolépticas destes viños.

b.2) Etiquetaxe

Nas etiquetas dos viños embotellados, que deberán ser autorizadas polo Consello Regulador, figurará sempre de forma destacada a mención “denominación de orixe protexida” e o nome da denominación, “Monterrei”, ademais dos datos que con carácter xeral se determinan na lexislación vixente. Para a denominación de orixe protexida Monterrei, o termo tradicional ao que se refire o artigo 112 a) del Regulamento (UE)



núm. 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello, do 17 de decembro de 2013, é “denominación de orixe”. Tal mención tradicional poderá substituír na etiquetaxe dos viños a expresión “denominación de orixe protexida”.

Na etiquetaxe, o nome da denominación de orixe figurará con caracteres dunha altura mínima de 4 mm. Tamén é obrigatoria a indicación da correspondente marca comercial, nas condicións previstas de acordo coa normativa xeral vixente.

Todos os envases que se destinen ao consumo irán provistos dunha contraetiqueta numerada que será subministrada polo Consello Regulador, e que deberá ser colocada na propia adega. A dita contraetiqueta incluírá o logotipo da denominación de orixe, que se inclúe como apéndice II deste prego de condicións.

Na etiquetaxe dos viños da denominación de orixe protexida Monterrei poderanse utilizar os termos tradicionais “crianza”, “reserva” e “gran reserva”, sempre que estes fosen sometidos a un proceso de envellecemento de acordo cos requisitos recollidos na base de datos E-Ambrosia da Unión Europea.

Na etiquetaxe dos viños desta denominación de orixe poderá utilizarse o termo “barrica”, se se axustan ao establecido no anexo III do Real decreto 1363/2011, do 7 de outubro, polo que se desenvolve a regulamentación comunitaria en materia de etiquetaxe, presentación e identificación de determinados produtos vitivinícolas.

b.3) Requisitos para o control

Os diferentes operadores deben inscribirse nos seguintes rexistros de control:

- Rexistro de viñas: onde só se inscribirán as viñas situadas na zona de produción das que a uva poida ser destinada á elaboración dos viños protexidos.
- Rexistro das adegas de elaboración: onde se poden inscribir todas as adegas que, situadas na zona de elaboración, vinifiquen uvas procedentes de viñas inscritas, nas que os viños elaborados poidan optar ao uso da denominación de orixe.
- Rexistro de adegas de almacenaxe: onde se inscribirán todas aquelas adegas que, estando situadas na zona de elaboración, se dediquen exclusivamente á almacenaxe e envellecemento de viños amparados pola denominación de orixe Monterrei.
- Rexistro de adegas embotelladoras: onde se inscribirán todas aquelas adegas que, situadas na zona de elaboración, se dediquen exclusivamente ao embotellamento e comercialización do viño debidamente etiquetado e amparado pola denominación de orixe Monterrei.



9. Comprobación do cumprimento do prego de condicións

a) Órgano de control

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

O Consello Regulador da denominación de orixe Monterrei ten identificado na súa estrutura un órgano de control e certificación, de acordo co disposto no capítulo II do título IV e no capítulo III do título VI da Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia; e no artigo 65 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores. De acordo coas ditas normas, o Consello Regulador é unha corporación de dereito público tutelada pola Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia que ten delegadas tarefas de control oficial do prego de condicións e o seu persoal de control está habilitado pola devandita consellería. Os feitos constatados polo persoal acreditado do consello regulador relativos ao incumprimento deste prego de condicións por parte dalgunha persoa operadora terán presunción de certeza e constituirán proba documental pública a efectos da súa valoración nun eventual procedemento sancionador.

Os datos do Consello Regulador son os seguintes:

Nome: Consello Regulador da denominación de orixe Monterrei

Enderezo: Rúa Castelao, 10 baixo. 32.600 Verín – Ourense

Teléfono: 0034 988 590 007

Web: www.domonterrei.com

E-mail: info@domonterrei.com

b) Tarefas

b.1) Alcance dos controis

Análises químicas e organolépticas

O órgano de control verifica que os elaboradores realizan análises químicas e organolépticas de todas as partidas de viño para comprobar que cumpren os requisitos establecidos no punto 2 deste prego de condicións. Para a realización das análises organolépticas os operadores utilizan o panel de cata con que conta o Consello Regulador.



O Consello Regulador entrega contraetiquetas cunha codificación específica para cada botella de cada partida destinada a ser comercializada coa denominación de orixe protexida Monterrei, que se axuste aos parámetros establecidos. As partidas que non reúnan as características analíticas e organolépticas do punto 2 deste prego de condicións non obterán as contraetiquetas e non poderán ser comercializadas baixo o nome da denominación de orixe protexida.

Operadores

O órgano de control comproba que os operadores teñen capacidade para cumprir os requisitos do prego de condicións. En particular, comproba que os produtores e elaboradores dispoñen dun sistema de autocontrol e rastrexabilidade que permite acreditar as especificacións en canto a: procedencia da uva, variedades empregadas, rendementos de produción, rendementos de extracción de mosto e análise dos parámetros químicos e organolépticos.

Produtos

O órgano de control, mediante a toma de mostras, verifica que o viño comercializado baixo a denominación de orixe cumpre coas especificacións establecidas no punto 2, utiliza adecuadamente a contraetiqueta asignada e cumpre coas demais condicións que se recollen neste prego de condicións.

b.2) Metodoloxía de control

Controis sistemáticos

O órgano de control realiza controis sistemáticos do sistema de autocontrol dos operadores que elaboran ou comercializan viño baixo o amparo da denominación de orixe protexida cos obxectivos seguintes:

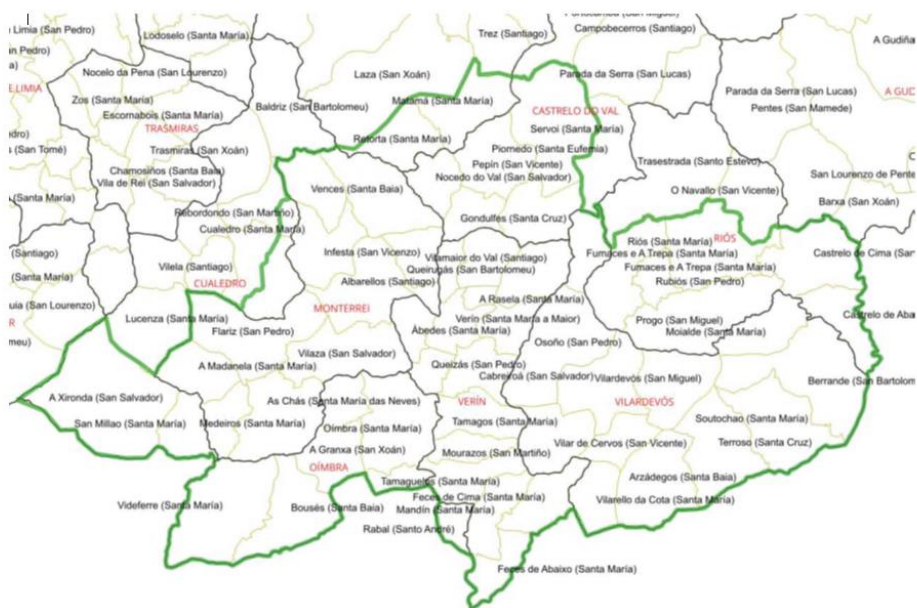
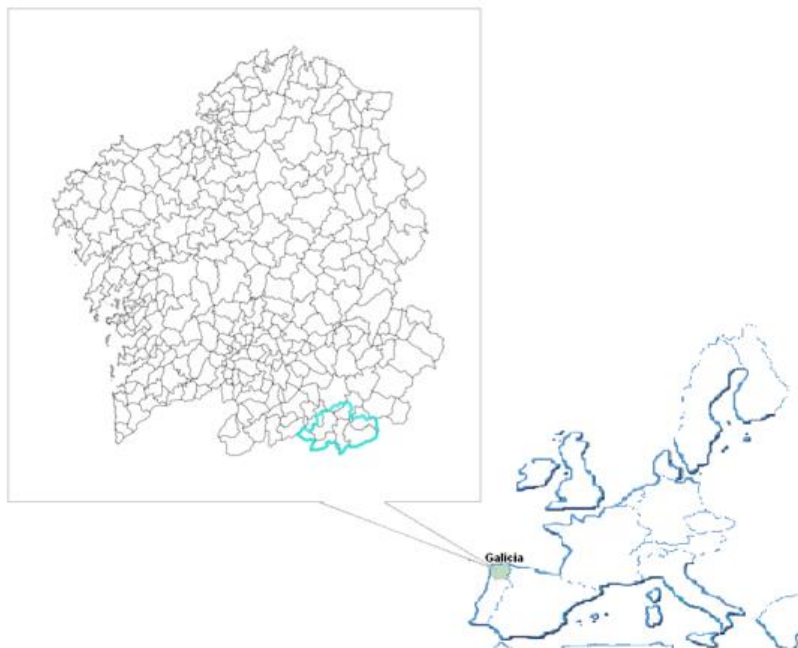
- Verificar que a uva, o mosto e o viño son orixinarios da zona de produción.
- Controlar o cumprimento das especificacións no referente a variedades e rendemento de produción de uva.
- Comprobar que se realiza unha xestión da rastrexabilidade desde a produción de uva ata o envasado.
- Comprobar que se realizan análises químicas e organolépticas de todas as partidas de viño que permitan acreditar o cumprimento das características definidas no punto 2 deste prego de condicións.



Controis aleatorios.

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

APÉNDICE I SITUACIÓN E DELIMITACIÓN DA ZONA XEOGRÁFICA





APÉNDICE II
LOGOTIPO IDENTIFICATIVO DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA
MONTERREI

