



C/2024/1171

30.1.2024

Publicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida o de una indicación geográfica protegida del sector de los productos agrícolas y alimenticios, tal como se contempla en el artículo 6 ter, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión

(C/2024/1171)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 6 ter, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA ORIGINARIA DE UN ESTADO MIEMBRO

[Reglamento (UE) n.º 1151/2012]

«Vinagre de Montilla-Moriles»

UE N.º: PDO-ES-0726-AM01 - 3.11.2023

DOP (X) IGP ()

1. Nombre del producto

«Vinagre de Montilla-Moriles»

2. Estado miembro al que pertenece la zona geográfica

España

3. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA PESCA AGUA Y DESARROLLO RURAL – DIRECCION GENERAL DE INDUSTRIAS, INNOVACIÓN Y CADENA ALIMENTARIA

—

4. Descripción de la modificación o las modificaciones aprobadas

Explicación de que la modificación o modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 53, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012:

La modificación aprobada se ajusta a la definición de modificación normal al no incluir un cambio en el nombre de la denominación de origen protegida, no anular el vínculo establecido en el pliego de condiciones ni implicar nuevas restricciones a la comercialización del producto.

1. Modificación de la descripción del producto.

Se ha modificado el apartado B.1. Definición del pliego de condiciones y el apartado 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1 del documento único.

Texto original:

«El «Vinagre de Montilla-Moriles» es un vinagre de vino obtenido de la fermentación acética de vino certificado de la DOP «Montilla-Moriles» o, en su caso, un vinagre procedente de vinagre de vino obtenido de la fermentación acética de vino certificado de la DOP «Montilla-Moriles» con adición de mostos igualmente certificados de dicha denominación vinica, y sometido a envejecimiento.»

Texto modificado:

«El «Vinagre de Montilla-Moriles» es un vinagre de vino obtenido de la fermentación acética de vino certificado de la DOP «Montilla-Moriles» o, en su caso, un vinagre procedente de vinagre de vino obtenido de la fermentación acética de vino certificado de la DOP «Montilla-Moriles» con adición de alguna de las materias primas definidas en el apartado B.2., y que puede ser sometido a envejecimiento.»

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

Justificación:

Se mejora la redacción ya que con la original se excluyen materias primas permitidas en la actual modificación del pliego de condiciones, e igualmente con la posibilidad o no de envejecimiento, permitiendo así los vinagres sin crianza.

La modificación afecta al documento único

2. Ampliación de las materias primas autorizadas.

3.1.2. Se ha modificado el apartado B.2. Materia prima del pliego de condiciones y el apartado 3.3 Piensos (únicamente en el caso de productos de origen animal) y materias primas (únicamente en caso de productos transformados) del documento único.

Texto original:

«Los «Vinagres de Montilla-Moriles» se obtienen exclusivamente a partir de vinos certificados de la DOP «Montilla-Moriles», con adición o no de mostos de uva apagados con alcohol. Los mostos serán procedentes de uva pasificada o no, según el caso, de las variedades «Pedro Ximénez» o «Moscatel» e igualmente certificados de la DOP «Montilla-Moriles».»

Texto modificado:

«El «Vinagre de Montilla-Moriles» se obtiene exclusivamente a partir de vinos certificados de la DOP «Montilla-Moriles», con adición o no de los siguientes productos:

- a) Vino amparado de la DOP «Montilla-Moriles».
- b) Mosto de uva fresca.
- c) Mosto de uva pasificada.
- d) Mosto de uva fresca apagado con alcohol.
- e) Mosto de uva pasificada apagado con alcohol.

O la reducción de cualquiera de éstos mediante la aplicación de calor.

Las materias primas b) a e) deberán proceder de las variedades de uva Pedro Ximénez o Moscatel.»

Justificación:

Se amplían las materias primas que pueden ser utilizadas para la elaboración de los vinagres, que permiten diversificar la gama de vinagres, más adecuada a los gustos del consumidor y a las distintas opciones culinarias, sin perder por ello su identidad y vínculo con el medio geográfico en el que obtienen.

La modificación afecta al documento único

3. Reclasificación de los Vinagres amparados.

Se ha modificado el apartado B.3. Tipos de vinagres del pliego de condiciones y el apartado 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1 del documento único.

Texto original:

«Los tipos de vinagre de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» son:

B.3.1. Vinagre de envejecimiento

Es el vinagre amparado por esta DOP que ha sido sometido a un determinado sistema y periodo de envejecimiento, distinguiéndose las siguientes categorías:

— «Añada»: Sometido a un periodo de envejecimiento estático por un tiempo igual o superior a tres años.

Si el envejecimiento se realiza por el sistema dinámico de «criaderas y solera», atendiendo al periodo de envejecimiento podemos distinguir:

— «Crianza»: si el periodo de envejecimiento en madera ha sido como mínimo de seis meses.

— «Reserva»: si el periodo de envejecimiento en madera ha sido como mínimo de dos años.

— «Gran Reserva»: Cuando, como mínimo, se han sometido a diez años de envejecimiento en madera.

B.3.2. Vinagres dulces

En función de la adición de mostos de las variedades correspondientes, se distinguen los siguientes tipos, los cuales a su vez, pueden corresponder a cualquiera de las categorías descritas en el punto anterior:

- «Vinagre al Pedro Ximénez»: al que se le adiciona durante el proceso de crianza mostos de uva pasificada de la variedad Pedro Ximénez.
- «Vinagre al Moscatel»: al que se le adiciona durante el proceso de crianza mostos de uva pasificada o no de la variedad Moscatel.»

Texto modificado:

«Los tipos de vinagre de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» son:

- B.3.1. Vinagre de Montilla-Moriles, vinagre amparado por esta DOP, seco.
- B.3.2. Vinagre de Montilla-Moriles al Pedro Ximénez. Es el vinagre amparado por esta DOP al que se le adiciona durante el proceso, los productos permitidos de la variedad Pedro Ximénez.
- B.3.3. Vinagre de Montilla-Moriles al Moscatel. Es el vinagre amparado por esta DOP al que se le adiciona durante el proceso, los productos permitidos de la variedad Moscatel.

El «Vinagre de Montilla-Moriles» puede ser sometido a envejecimiento por alguno de los sistemas definidos en el apartado E.2., atendiendo al periodo de envejecimiento podemos distinguir:

- «Crianza»: si el periodo de envejecimiento en madera ha sido como mínimo de seis meses.
- «Reserva»: si el periodo de envejecimiento en madera ha sido como mínimo de dos años.
- «Gran Reserva»: Cuando, como mínimo, se han sometido a diez años de envejecimiento en madera.»

Justificación:

Se procede a reclasificar los vinagres de Montilla-Moriles, estableciendo una categoría inicial de «Vinagre de Montilla-Moriles» para vinagres sin adición de mosto. Para los demás casos, en función del tipo de mosto añadido, serán al Pedro Ximénez o al Moscatel.

Se establecen las categorías de envejecimiento para los distintos sistemas de crianza, ya sea criaderas y solera o añadas.

La modificación afecta al documento único

4. Modificación de las características fisicoquímicas de los vinagres amparados.

Se ha modificado el apartado B.4. Características físico-químicas de los vinagres del pliego de condiciones y el apartado 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1 del documento único.

Texto original:

«Las características analíticas de los vinagres protegidos serán las siguientes:

- El contenido de alcohol residual no será superior al 3% en volumen.
- Acidez total mínima en acético de 60 g/l.
- El extracto seco soluble no será inferior a 1,30 g/l y grado de ácido acético.
- El contenido en cenizas estará comprendido entre 2 y 7 g/l, con excepción de los vinagres dulces que estará comprendido entre 3 y 14 g/l.
- El contenido de acetoína no será inferior a 100 mg/l.
- Para las categorías de vinagre dulce al Pedro Ximénez o al Moscatel el contenido en azúcares reductores no será inferior a 70 g/l.»

Texto modificado:

«Las características analíticas de los vinagres protegidos serán las siguientes:

- El contenido de alcohol residual no será superior al 3% en volumen, salvo en el caso de los vinagres al Pedro Ximénez o al Moscatel en los que no podrá ser superior a 4% en volumen.
- Acidez total mínima en acético de 60 g/l.
- El extracto seco soluble no será inferior a 1,30 g/l y grado de ácido acético.

- El contenido de acetoína no será inferior a 80 mg/l.
- Para las categorías de vinagre al Pedro Ximénez o al Moscatel el contenido en azúcares reductores no será inferior a 60 g/l.»

Justificación:

- Se incorpora la posibilidad de incrementar el grado de alcohol para vinagres al Pedro Ximénez y Moscatel hasta el 4%, derivado del alto contenido alcohólico de las materias primas que intervienen en la elaboración de los estos vinagres, que se elaboran a partir de vinos amparados por la DOP «Montilla-Moriles».
- Se elimina el contenido en cenizas ya que no es un parámetro de calidad y se controlaba porque lo exigía la anterior legislación nacional.
- Se reduce el límite inferior del parámetro acetoína hasta los 80 mg/l. Es un dato que la legislación nacional limita a mínimo de 30 mg/l. Se reduce el nivel de exigencia para el cumplimiento de este parámetro ya que las analíticas obtenidas a lo largo del tiempo nos permiten rebajar este contenido hasta los 80 mg/l, al considerarse limitante para determinados vinagres sin crianza el establecido anteriormente.
- Se reduce el límite del contenido en azúcares reductores hasta los 60 g/l, armonizando este parámetro con la legislación nacional de los vinagres.

La modificación afecta al documento único

5. Modificación de la redacción de las características organolépticas.

Se ha modificado el apartado B.5. Características organolépticas de los vinagres del pliego de condiciones y los apartados 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1 del documento único y 5.2. Carácter específico del producto del documento único.

Texto original:

«B.5.1. Vinagre de envejecimiento.

- Fase visual: Vinagre limpio y brillante, presentando colores que van desde el ambarino hasta el caoba intenso, casi azabache.
- Fase olfativa: Presenta aromas suaves de ácido acético evolucionados con tonalidades de madera de roble. Aparecen olores de ésteres, especialmente de acetato de etilo, y tonos especiados, torrefactos y empireumáticos.
- Fase gustativa: Tienen un sabor equilibrado y suave, son glicéricos y con elevada persistencia.

B.5.2. Vinagres Dulces al Pedro Ximénez.

- Fase visual: Vinagre denso, limpio y brillante, con colores que van desde el caoba intenso hasta el azabache, con suaves reflejos yodados.
- Fase olfativa: Presenta aromas intensos a uvas pasificadas, con olores a raspón que recuerdan al vino dulce Pedro Ximénez; que se mezclan de forma equilibrada con los aromas del ácido acético, del acetato de etilo y de la madera de roble.
- Fase gustativa: Tienen un sabor agridulce muy equilibrado, con elevada persistencia en boca.

B.5.3. Vinagres dulces al Moscatel.

- Fase visual: Vinagre denso, limpio y brillante, con colores caoba más o menos intensos.
- Fase olfativa: Presentan aromas intensos a uvas de la variedad Moscatel, que se mezclan de forma equilibrada con los aromas del ácido acético, del acetato de etilo y de la madera de roble.
- Fase gustativa: Tienen un sabor agridulce muy equilibrado, con elevada persistencia en boca. Por vía retronasal se potencian los aromas de la variedad que les da nombre.»

Texto modificado:

«B.5.1. Vinagre de Montilla-Moriles.

- Fase visual: Brillante, de color dorado hasta caoba intenso.
- Fase olfativa: Aromas de ácido acético y acetato de etilo equilibrados.
- Fase gustativa: Acidez equilibrada.

B.5.2. Vinagres al Pedro Ximénez.

- Fase visual: Brillante, de color caoba hasta azabache con lágrima densa.

- Fase olfativa: Presentan aromas a fruta pasificada que recuerdan al vino Pedro Ximénez del que proceden. Aromas de ácido acético y acetato de etilo equilibrados.
- Fase gustativa: Densidad perceptible y persistencia en boca.

B.5.3. Vinagres al Moscatel.

- Fase visual: Brillante, de color ámbar a caoba.
- Fase olfativa: Presentan aromas a fruta fresca que recuerdan al vino Moscatel del que proceden. Aromas de ácido acético y acetato de etilo equilibrados.
- Fase gustativa: Densidad perceptible y persistencia en boca.

En función del tiempo de envejecimiento a que se haya visto sometido el vinagre, el aroma a crianza es equitativo a este periodo de envejecimiento.»

Justificación:

Se procede a modificar las características organolépticas en función de los descriptores adoptados por el panel de cata que certifica los productos amparados.

Esta modificación no implica ninguna modificación en la redacción del vínculo establecido en el pliego de condiciones, sin embargo se modifica la redacción del apartado 5.2. Carácter específico del documento único, para ser adaptada la gama de colores establecida, que en ningún caso conllevaría la invalidación del vínculo.

La modificación afecta al documento único

6. Extensión de la obligación de certificación a las materias primas.

Se modifica el apartado D.1. Documentación de los movimientos de entrada del pliego de condiciones.

Texto original:

«Toda entrada de producto a un operador inscrito en la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles», deberá acompañarse de la documentación legalmente establecida en cada momento, en la que se quedará demostrada la procedencia del mismo. El vino deberá proceder y estar certificado por la DOP «Montilla-Moriles» y el vinagre adquirido, proceder de un operador inscrito.»

Texto modificado:

«Toda entrada de producto a un operador inscrito en la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles», deberá acompañarse de la documentación legalmente establecida en cada momento, en la que se quedará demostrada la procedencia del mismo. El vino y resto de materias primas, aun cuando hayan tenido alguna práctica permitida descritas en el apartado E.4., deberá proceder y estar certificado por la DOP «Montilla-Moriles» y el vinagre adquirido, proceder de un operador inscrito.»

Justificación:

Se extiende la obligatoriedad de procedencia de las materias primas a todas las materias primas utilizadas en la elaboración de vinagre.

La modificación no afecta al documento único

7. Mejora de la redacción del texto en relación con la elaboración.

Se modifica el apartado D.2. El proceso de elaboración y crianza del pliego de condiciones.

Texto original:

«Los operadores inscritos que elaboren y/o envejecen vinagre de la DOP «Montilla-Moriles» deberán registrar los procesos de elaboración, donde quede demostrada la correspondencia entre la materia prima utilizada y el producto elaborado.»

Texto modificado:

«Los operadores que elaboren y/o envejecen «Vinagre de Montilla-Moriles» deberán estar inscritos como tal en los registros del Consejo Regulador y registrar los procesos de elaboración, donde quede demostrada la correspondencia entre la materia prima utilizada y el producto elaborado.»

Justificación:

Se mejora la redacción de este apartado.

La modificación no afecta al documento único

8. Eliminación del apartado D.3

Se elimina el apartado D.3. Análisis del producto elaborado del pliego de condiciones.

«Toda partida de vinagre elaborado y envejecido, deberá cumplir con los requisitos establecidos en este pliego de condiciones, así como haber procedido de acuerdo con el procedimiento de certificación establecido por el órgano de control. Dichas muestras son sometidas a análisis sensorial y físico-químico en laboratorio que cumpla la norma ISO 17.025 para verificar sus cualidades.»

Justificación:

Se elimina este apartado por no establecer ningún requisito de producto, no siendo el sistema de control un requisito propio de un pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único

9. Eliminación del apartado D.4.

Se elimina el apartado D.4. Declaraciones periódicas del pliego de condiciones.

«Los operadores inscritos en los registros del Consejo Regulador deberán cumplimentar una declaración mensual de entradas y salidas de cada tipo de producto habidas en el mes anterior; debiendo indicarse para cada entrada, la procedencia de los vinos o vinagres adquiridos, la cantidad y el lote de procedencia; igualmente para las salidas de producto terminado, con expresión del lote de expedición y la cantidad. Las existencias resultantes serán igualmente declaradas y objeto de auditoría por el Órgano de Control del Consejo Regulador, de acuerdo con el procedimiento de certificación y los programas de inspección que el mismo tiene establecidos, debiendo incluirse en dicho control el balance de contraetiquetas solicitadas y expedidas por el operador.»

Justificación:

Se elimina este apartado por no ser el objeto del pliego de condiciones, estando ya establecido en el art. 37 del Reglamento de funcionamiento del Consejo Regulador.

La modificación no afecta al documento único

10. Simplificación y mejora de la redacción del método industrial.

Se modifica el apartado E.1.2. Métodos industriales o en cultivo sumergido del pliego de condiciones.

Texto original:

«El sistema de fermentación sumergida se basa en la presencia de un cultivo de bacterias sumergidas libremente en el seno del vino a fermentar, en el que constantemente se introduce aire (sólo o enriquecido con oxígeno) en condiciones que permitan la máxima transferencia posible desde la fase gaseosa a la fase líquida. El recipiente de acetificación consiste principalmente en un tanque cilíndrico de gran capacidad donde se introduce el vino que se somete a acetificación, sembrándolo con bacterias acéticas seleccionadas, y al que se inyecta aire finamente dividido en pequeñas burbujas, distribuyéndose homogéneamente mediante un dispositivo de agitación. Durante el proceso, es necesario mantener la temperatura por debajo de 35°C. Cuando el contenido del fermentador reduce la concentración de alcohol hasta 0,2% vol., se descarga entre el 40-45% del volumen de líquido, que se repone con nuevo vino.»

Texto modificado:

«El sistema de fermentación sumergida se basa en la presencia de un cultivo de bacterias sumergidas libremente en el seno del vino a fermentar, en condiciones aerobias que permitan la máxima transferencia posible desde la fase gaseosa a la fase líquida. El recipiente de acetificación consiste principalmente en un tanque donde se introduce el vino que se somete a acetificación, sembrándolo con bacterias acéticas seleccionadas.»

Justificación:

Se simplifica la descripción del método industrial de elaboración y se mejora la redacción.

La modificación no afecta al documento único

11. Mejora de la redacción en relación con los recipientes en los que se envejece el vinagre

Se modifica el apartado E.2. Crianza del pliego de condiciones.

Texto original:

«El envejecimiento en los vinagres de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» consta de un proceso de oxidación en botas de madera de roble. La crianza se lleva a cabo de dos formas:

- Sistema estático tradicional de Añadas, donde se confina el vinagre en toneles de madera y se somete a un envejecimiento oxidativo de forma estática, ...»

Texto modificado:

«El envejecimiento en los vinagres de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» consta de un proceso de oxidación en recipientes de madera de roble. La crianza se lleva a cabo de dos formas:

- Sistema estático tradicional de «añadas», donde se confina el vinagre en recipientes de madera y se somete a un envejecimiento oxidativo de forma estática, ...»

Justificación:

Se mejora la redacción a la hora de mencionar los recipientes en los que se envejece el vinagre.

La modificación no afecta al documento único

12. Ampliación de la gama de envases autorizados y separación de productores protegidos y no protegidos.

Se modifica el apartado E.3. Almacenado y envasado del pliego de condiciones.

Texto original:

«Los operadores inscritos deberán tener un sistema de control que garantice la correcta separación de los productos protegidos de aquellos no protegidos por la DOP y se encuentren en las instalaciones inscritas para su almacenamiento, elaboración, envasado y/o comercialización, de manera que éstos queden perfectamente delimitados y se evite cualquier tipo de adulteración, mezcla o degradación de los productos amparados.»

Texto modificado:

«Los operadores inscritos deberán tener un sistema de control que garantice la correcta separación de los productos protegidos de aquellos no protegidos por la DOP y se encuentren en las instalaciones inscritas para su almacenamiento, elaboración, envasado y/o comercialización, de manera que éstos queden perfectamente delimitados, debidamente identificados como establezca el Consejo Regulador y se evite cualquier tipo de adulteración, mezcla o degradación de los productos amparados.»

Justificación:

Se incluye la identificación de los productos protegidos para garantizar la separación de los no protegidos como requisito exigido por la Entidad Nacional de Acreditación.

Y se suprime el siguiente párrafo:

«En lo relacionado con los materiales aptos para la fabricación del envase con destino al consumidor final, sólo se admitirán el vidrio, la cerámica u otros materiales nobles de uso alimentario, que no modifiquen las características físico- químicas y sensoriales del producto.»

Justificación:

Se amplía la gama de envases que actualmente se están utilizando en la comercialización de los vinagres y que protegen la calidad de producto, permitiendo aquellos que se aprueben por el Consejo Regulador.

La modificación no afecta al documento único

13. Modificación de las prácticas permitidas.

Se modifica el apartado E.4.1. Prácticas permitidas del pliego de condiciones.

Texto original:

«Serán prácticas permitidas en la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» las siguientes:

- Para favorecer el proceso de almacenamiento y crianza se permite la adición de vinos protegidos por la DOP «Montilla-Moriles», siempre que no supere el contenido alcohólico fijado en el punto B.4.
- La adición de agua al vino para rebajar su grado y facilitar la acetificación, así como al vinagre protegido, siempre que no se haga en la fase de comercio minorista.

- El tratamiento con carbón animal purificado y carbón activo lavado para atenuar su color, a condición de que no dejen en los vinagres sustancias extrañas a éstos.
- Para favorecer el proceso de acetificación se permite el empleo de sustancias nutrientes, tales como el fosfato amónico, sódico o potásico y la adición de extracto de malta o levadura.
- El empleo de bacterias acéticas seleccionadas y cultivadas en estado de pureza.
- Tratamientos térmicos, tales como la pasteurización y la refrigeración.
- La centrifugación y filtración con o sin coadyuvantes tecnológicos autorizados para uso alimentario.
- La oxidación forzada por medio de aire u oxígeno puro, para facilitar la acetificación.
- La clarificación con albúminas animales, gelatinas, bentonita, taninos y demás productos clarificantes autorizados para uso alimentario.
- El empleo de anhídrido sulfuroso en dosis inferiores a 170 miligramos por litro, ya directamente en estado líquido o gaseoso a presión, o mediante la combustión de azufres o por solución de metabisulfito potásico o por medio de soluciones preparadas.
- El empleo de ácido cítrico cristalizado, con pureza mínima del 99% y en dosis tal que la riqueza total no exceda de 1 gramo por litro.
- Se permite como práctica condicionada el empleo del ácido fítico y sus sales desferrizantes, así como otras prácticas similares permitidas.»

Texto modificado:

«Serán prácticas permitidas en la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» las establecidas en la legislación en vigor que le son de aplicación y previa a su utilización, la reducción de determinadas materias primas por calor, definidas en el apartado B.2.»

Justificación:

Se modifica este apartado para adecuarlo a la legislación vigente, norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres, y se incluye la reducción por calor de las materias primas.

La modificación no afecta al documento único

14. Modificación de las prácticas no permitidas

Se modifica el apartado E.4.2. Prácticas no permitidas del pliego de condiciones.

Texto original:

«Quedan prohibidas las siguientes prácticas:

- La adición de ácido acético procedente de materias distintas a las autorizadas en este pliego de condiciones, así como cualquier ácido mineral y orgánico, a excepción de los expresamente autorizados.
- La adición de alcohol durante el proceso de elaboración y envejecimiento del vinagre protegido.
- La mezcla de vinagres de la DOP con otros no pertenecientes a ella.
- La adición de materias colorantes, con excepción del caramelo de mosto.»

Texto modificado:

«Quedan prohibidas las prácticas establecidas en la legislación en vigor que le son de aplicación, así como la adición de mosto concentrado rectificado.»

Justificación:

Se modifica este apartado para adecuarlo a la legislación vigente, norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres, y se incluye la adición de mosto concentrado rectificado como práctica no permitida.

La modificación no afecta al documento único

15. Actualización de la autoridad competente.

Se modifica el apartado G) Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.

Texto original:

«La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo de 20 de marzo de 2006.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía.

C/ Tabladilla, s/n CP 41.071 Sevilla

Tel.: 955032278

Fax: 955032112

e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el presente pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.cap.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/vinagres.html>

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de su comercialización.»

Texto modificado:

«La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto es llevada a cabo conforme al Reglamento (UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es.

La información relativa a los organismos delegados encargados de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<https://lajunta.es/3vr6p>

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de su comercialización.»

Justificación:

Se actualiza la información relativa a la autoridad competente y el enlace a la información relativa a los organismos delegados encargados de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único

16. Actualización de la información de etiquetado.

Se modifica el apartado H) Etiquetado del «Vinagre de Montilla-Moriles» del pliego de condiciones y el apartado 3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado del documento único.

Texto original:

«El etiquetado de los vinagres amparados por la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles», figurará obligatoriamente la mención «Vinagre de Montilla-Moriles» y el tipo de vinagre de que se trate.

En lo que respecta a las menciones obligatorias y a las facultativas, habrá de ajustarse a la legislación que en cada momento le sea de aplicación. Las etiquetas de los productos protegidos deberán ser verificadas y estar registradas por el Consejo Regulador.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, éstos irán provistos de precintas de garantía o de sellos distintivos numerados expedidos por el Consejo Regulador o bien, en su caso, de etiquetas o contraetiquetas numeradas, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que el dispositivo utilizado no permita una segunda utilización.»

Texto modificado:

«El etiquetado de los vinagres amparados por la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles», en lo que respecta a las menciones obligatorias y facultativas, habrá de ajustarse a la legislación vigente que en cada momento le sea de aplicación. No obstante, el Consejo Regulador publicará una guía de etiquetado con información actualizada de consulta para los operadores.

En ningún caso el Consejo Regulador permitirá etiquetado de productos en los que las menciones obligatorias y/o facultativas se añadan, por separado, como partes adhesivas añadidas y que no formen un todo en la etiqueta principal.

Las etiquetas de los productos protegidos deberán ser verificadas y estar registradas por el Consejo Regulador. En ellas deberá figurar obligatoriamente el nombre completo de la Denominación de Origen Protegida «Vinagre de Montilla-Moriles», así como el tipo de vinagre de que se trate de acuerdo con el apartado B.3.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinagres para el consumo, éstos irán provistos de precintas de garantía o de sellos distintivos numerados expedidos por el Consejo Regulador o bien, en su caso, de etiquetas o contraetiquetas numeradas o utilizando cualquier otro método, de acuerdo con las normas que determine para ello el Consejo Regulador y siempre de forma que el dispositivo utilizado no permita una segunda utilización.

Quedan expresamente prohibidas todo tipo de menciones que puedan suponer un deterioro de la reputación e imagen de calidad de la Denominación de Origen Protegida, así como aquellas que, con el fin de ensalzar las bondades del vino en cuestión, supongan un menoscabo explícito o implícito para otros vinagres protegidos.

Se permitirá el etiquetado de las menciones «Vinagre de vino...» seguido del tipo de vino amparado por la DOP «Montilla-Moriles» y con la misma expresión literal que aparece en el pliego de condiciones, para aquellos vinagres procedentes en su totalidad de este tipo de vino.

Se permitirá el etiquetado de las menciones «Vinagre al...» seguido del tipo de vino amparado por la DOP «Montilla-Moriles», con la misma expresión literal que aparece en el pliego de condiciones, para aquellos vinagres a los que se añade en su proceso de elaboración una cantidad de este tipo de vino.

Los términos «Dulce» o «Balsámico» podrán ser utilizados en el etiquetado para aquellos vinagres con contenido de materias reductoras mayor de 150 g/l.

Se podrá utilizar la mención «Joven» en «Vinagre de Montilla-Moriles» no sometido a envejecimiento.»

Justificación:

Se actualiza la información de etiquetado armonizándola con la existente en el pliego de condiciones de vino de la DOP «Montilla-Moriles».

La modificación afecta al documento único

17. Eliminación de los requisitos legislativos.

Se elimina el apartado I) Requisitos legislativos del pliego de condiciones.

Justificación:

Se elimina el apartado I) Requisitos legislativos para adecuar el contenido del pliego de condiciones al establecido en el artículo 7 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

La modificación no afecta al documento único

18. Adición de un anexo al pliego de condiciones.

Se incluye el anexo I referenciado en el apartado C) Zona geográfica que por error no se había incluido en el pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

«Vinagre de Montilla-Moriles»

UE N°: PDO-ES-0726-AM01 - 3.11.2023

DOP (X) IGP ()

1. Nombre [de DOP o IGP]

«Vinagre de Montilla-Moriles»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El «Vinagre de Montilla-Moriles» es un vinagre de vino obtenido de la fermentación acética de vino certificado de la DOP «Montilla-Moriles» o, en su caso, un vinagre procedente de vinagre de vino obtenido de la fermentación acética de vino certificado de la DOP «Montilla-Moriles» con adición de alguna de las materias primas definidas en el apartado 3.3, y que puede ser sometido a envejecimiento.

Los tipos de vinagre de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» son:

- Vinagre de Montilla-Moriles, vinagre amparado por esta DOP, seco.
- Vinagre de Montilla-Moriles al Pedro Ximénez. Es el vinagre amparado por esta DOP al que se le adiciona durante el proceso, los productos permitidos de la variedad Pedro Ximénez.
- Vinagre de Montilla-Moriles al Moscatel. Es el vinagre amparado por esta DOP al que se le adiciona durante el proceso, los productos permitidos de la variedad Moscatel.

El «Vinagre de Montilla-Moriles» puede ser sometido a envejecimiento por alguno de los sistemas definido en el apartado E.2 del pliego de condiciones. Atendiendo al periodo de envejecimiento podemos distinguir:

- «Crianza»: si el periodo de envejecimiento en madera ha sido como mínimo de seis meses.
- «Reserva»: si el periodo de envejecimiento en madera ha sido como mínimo de dos años.
- «Gran Reserva»: Cuando, como mínimo, se han sometido a diez años de envejecimiento en madera.

Las características analíticas de los vinagres protegidos serán las siguientes:

- El contenido de alcohol residual no será superior al 3% en volumen, salvo en el caso de los vinagres al Pedro Ximénez o al Moscatel en los que no podrá ser superior a 4% en volumen.
- Acidez total mínima en acético de 60 g/l.
- El extracto seco soluble no será inferior a 1,30 g/l y grado de ácido acético.
- El contenido de acetoína no será inferior a 80 mg/l.
- Para las categorías de vinagre al Pedro Ximénez o al Moscatel el contenido en azúcares reductores no será inferior a 60 g/l.

Las características organolépticas de los vinagres protegidos serán las siguientes:

- Vinagre de Montilla-Moriles.
- Fase visual: Brillante, de color dorado hasta caoba intenso.
- Fase olfativa: Aromas de ácido acético y acetato de etilo equilibrados.
- Fase gustativa: Acidez equilibrada.
- Vinagres al Pedro Ximénez.

·Fase visual: Brillante, de color caoba hasta azabache con lágrima densa.

·Fase olfativa: Presentan aromas a fruta pasificada que recuerdan al vino Pedro Ximénez del que proceden. Aromas de ácido acético y acetato de etilo equilibrados.

·Fase gustativa: Densidad perceptible y persistencia en boca.

— Vinagres al Moscatel.

Fase visual: Brillante, de color ámbar a caoba.

Fase olfativa: Presentan aromas a fruta fresca que recuerdan al vino Moscatel del que proceden. Aromas de ácido acético y acetato de etilo equilibrados.

Fase gustativa: Densidad perceptible y persistencia en boca.

En función del tiempo de envejecimiento a que se haya visto sometido el vinagre, el aroma a crianza es equitativo a este periodo de envejecimiento.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

El «Vinagre de Montilla-Moriles» se obtiene exclusivamente a partir de vinos certificados de la DOP «Montilla-Moriles», con adición o no de los siguientes productos:

- a) Vino amparado de la DOP «Montilla-Moriles».
- b) Mosto de uva fresca.
- c) Mosto de uva pasificada.
- d) Mosto de uva fresca apagado con alcohol.
- e) Mosto de uva pasificada apagado con alcohol.

O la reducción de cualquiera de éstos mediante la aplicación de calor.

Las materias primas b) a e) deberán proceder de las variedades de uva Pedro Ximénez o Moscatel.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción del vino, del mosto, y la acetificación y la crianza del vinagre se llevan a cabo en la zona geográfica definida.

La acetificación consiste en la transformación del contenido alcohólico del vino en ácido acético mediante la acción de bacterias acéticas. Se distinguen dos procesos posibles en la elaboración de los «Vinagres de Montilla-Moriles»:

1. El que se produce en las llamadas «Bodegas de elaboración de vinagre», mediante la aplicación de métodos industriales o en cultivo sumergido.
2. El que se produce en las llamadas «Bodegas de envejecimiento y crianza de vinagre» por el método tradicional o en cultivo superficial.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El embotellado de vinagres amparados por la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas por el Consejo Regulador en sus registros, o incluidas en el correspondiente listado de envasadores de productos protegidos, o en su defecto en instalaciones que hayan sido autorizadas previamente por el Consejo Regulador. Los vinagres envasados únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas en envases de vidrio u otros que no perjudiquen su calidad o prestigio.

En lo relacionado con los materiales aptos para la fabricación del envase con destino al consumidor final, sólo se admitirán el vidrio, la cerámica u otros materiales nobles de uso alimentario, que no modifiquen las características físico-químicas y sensoriales del producto.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En las etiquetas figurará obligatoriamente la mención «Vinagre de Montilla-Moriles» y el tipo de vinagre de que se trate.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, éstos irán provistos de precintas de garantía o de sellos distintivos numerados expedidos por el Consejo Regulador o bien, en su caso, de etiquetas o contraetiquetas numeradas, siempre de forma que el dispositivo utilizado no permita una segunda utilización.

Quedan expresamente prohibidas todo tipo de menciones que puedan suponer un deterioro de la reputación e imagen de calidad de la Denominación de Origen Protegida, así como aquellas que, con el fin de ensalzar las bondades del vino en cuestión, supongan un menoscabo explícito o implícito para otros vinagres protegidos.

Se permitirá el etiquetado de las menciones «Vinagre de vino...» seguido del tipo de vino amparado por la DOP «Montilla-Moriles» y con la misma expresión literal que aparece en el pliego de condiciones, para aquellos vinagres procedentes en su totalidad de este tipo de vino.

Se permitirá el etiquetado de las menciones «Vinagre al...» seguido del tipo de vino amparado por la DOP «Montilla-Moriles», con la misma expresión literal que aparece en el pliego de condiciones, para aquellos vinagres a los que se añade en su proceso de elaboración una cantidad de este tipo de vino.

Los términos «Dulce» o «Balsámico» podrán ser utilizados en el etiquetado para aquellos vinagres con contenido de materias reductoras mayor de 150 g/l.

Se podrá utilizar la mención «Joven» en «Vinagres de Montilla-Moriles» no sometidos a envejecimiento.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de la DOP engloba los siguientes términos en su totalidad: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil y Nueva Carteya; y en parte de los siguientes términos: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba y Santaella. El ámbito geográfico de la DOP coincide con la zona de crianza de la DOP «Montilla-Moriles».

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

1- La materia prima.

Para elaboración de los vinagres de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» se emplean exclusivamente vinos y mostos certificados por la DOP «Montilla-Moriles». Estos vinos tienen un contenido alcohólico superior o igual al 15 % vol.

En la crianza se utilizan envases de madera de roble americano, que en la zona se denominan botas, que previamente han sido envinadas con vinos de la DOP «Montilla-Moriles». Son recipientes que durante bastantes años han contenido vinos generosos y que han quedado impregnadas de las características de estos tipos de vinos. Nunca son botas nuevas.

2- Factores humanos.

El vinagre de vino es un producto tradicionalmente elaborado en el área de «Montilla-Moriles» como producto derivado, envejecido con los mismos sistemas de crianza, que sólo pueden ser aplicados con la maestría y el conocimiento adquirido por los bodegueros en la crianza de vinos generosos de la zona, fruto del saber hacer transmitido de generación en generación.

3- Las bodegas.

Las bodegas de envejecimiento se encuentran situadas en alturas abiertas, su orientación permite contar con el mínimo de horas solares y con el máximo grado de humedad. Con esta concepción arquitectónica en las bodegas, se crea un microclima perfecto a ras de suelo, gracias a la combinación de varios elementos como los tejados a dos aguas; las paredes que, por su grosor de casi un metro, aseguran el aislamiento; las altísimas cubiertas soportadas por arquerías y pilares, las altas ventanas que impiden que la luz directa incida sobre las botas de roble.

5.2. *Carácter específico del producto*

El «Vinagre de Montilla-Moriles» posee como carácter específico una gama de colores entre el dorado y el azabache; complejidad aromática, al combinar notas vínicas y de madera con matices alcohólicos, y una elevada persistencia en boca. Analíticamente se caracteriza por unos niveles muy elevados de acetoina y una concentración importante en extracto seco soluble y cenizas.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

El contenido alcohólico superior o igual al 15% vol. de los vinos utilizados como materia prima aportan notas vínicas y alcohólicas típicas.

Los sistemas de envejecimiento tradicionales, por «criaderas y solera» o «añada», dan lugar a diferencias determinantes en la complejidad aromática de los vinagres protegidos, que quedan patentes en sus características sensoriales y analíticas, como su elevado contenido en acetoína, y en alcoholes superiores y ésteres.

Las condiciones de temperatura de las bodegas de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» permiten una oxidación lenta de los compuestos del vinagre. Las condiciones de humedad relativa afectan a la evaporación de diferentes componentes a través de la madera; principalmente agua, alcohol y ácido acético, y favorece el proceso de concentración de los diferentes componentes del vinagre.

Como los envases nunca son nuevos, la cesión de componentes procedentes de la madera es bastante lenta, se reducen los niveles de cesión de taninos y los aromas a vainilla son más sutiles. Además, el hecho de haber contenido vinos durante años, ha provocado una ligera obstrucción de los poros de las botas, por lo que el proceso de envejecimiento oxidativo es más lento y es menor la pérdida de aromas.

Las sustancias tánicas, la quercitina, hemicelulosa y la lignina de la madera pasan al vinagre, potenciando su persistencia en boca, modificando su extracto seco, su acidez, y oscureciendo su color, obteniéndose las tonalidades que caracterizan este producto y los aromas característicos de la madera. Se produce la oxidación lenta de numerosos compuestos químicos, presentes en el vinagre, cuya velocidad de reacción dependerá de la porosidad de la madera.

Se favorecen las reacciones de esterificación y de combinación de diferentes compuestos químicos; la acetoína está en niveles muy altos, sobre todo en los vinagres envejecidos en el sistema de «criaderas y solera», se favorece la formación de compuestos aromáticos, destacando el acetato de etilo, los alcoholes superiores y sus derivados, los aldehídos, los ésteres y los éteres.

Se produce evaporación de determinados compuestos, principalmente agua, por lo que se produce una concentración importante en determinados componentes, tales como: cenizas, aminoácidos, ácido acético, etc. Este proceso de concentración es especialmente significativo en los vinagres dulces, por lo que el contenido de cenizas y de extracto seco, es bastante superior a los vinagres secos.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://www.juntadeandalucia.es/sites/default/files/inline-files/2023/04/Pliego_vinagre_Montilla_modificado.pdf