

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
«VINAGRE DE MONTILLA-MORILES»

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

"Vinagre de Montilla-Moriles"

B). DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

B.1. DEFINICIÓN.

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 vínica, y sometido a envejecimiento.

B.2. MATERIA PRIMA

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".

B.3. TIPOS DE VINAGRES

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.

B.4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE LOS VINAGRES

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 gr/l
- El extracto seco soluble no será inferior a 1,30 gr./l y grado de ácido acético
- El contenido en cenizas estará comprendido entre 2 y 7 gr/l, con excepción de los vinagres dulces que estará comprendido entre 3 y 14 gr/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 gr/l.

B.5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS DEL PRODUCTO.

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.

C) 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, según la cartografía de la zona que figura en el Anexo nº1, y que obra en poder del Consejo Regulador y en la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. El ámbito geográfico de la DOP coincide con la zona de crianza de la DOP "Montilla-Moriles".

D). ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

La expedición del vino certificado desde las instalaciones inscritas en la DOP "Montilla-Moriles" situadas en la Zona de Crianza, así como la recepción del mismo en las bodegas inscritas en los registros de Elaboración, y Crianza y Expedición de Vinagres, deberán someterse a los controles establecidos por el Consejo Regulador, que cubren tanto la salida del establecimiento expedidor, como la idoneidad de la materia prima expedida, así como la recepción en el establecimiento receptor inscrito, el cuál procederá a su acetificación y posterior envejecimiento.

El procedimiento de elaboración y envejecimiento deberá garantizar las cualidades del producto terminado y el proceso de acuerdo al pliego de condiciones.

Igualmente el sistema de trazabilidad deberá garantizar el envasado y expedición de producto terminado y certificado por la DOP "Vinagre de Montilla-Moriles".

Todos estos procesos y movimientos deberán estar perfectamente documentados en un sistema de trazabilidad establecido al efecto y que debe quedar reflejado en las preceptivas declaraciones periódicas a realizar por los operadores.

D.1. Documentación de los movimientos de entrada.

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.

D.2. El proceso de elaboración y crianza.

Los operadores inscritos que elaboren y/o envejezcan 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.

D.3. Análisis de producto elaborado.

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.

D.3. Declaraciones periódicas.

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.

E). DESCRIPCION DEL METODO DE OBTENCION DEL PRODUCTO.

E.1. ELABORACIÓN

En la elaboración del "Vinagre de Montilla-Moriles", el vino certificado por la DOP "Montilla-Moriles" es recepcionado por la bodega de elaboración de vinagre, puede someterse a dos métodos de elaboración que se utilizan en la zona:

E.1.1. MÉTODOS TRADICIONALES O EN CULTIVO SUPERFICIAL

Los métodos tradicionales o en cultivo superficial (fermentación lenta) se caracterizan por la acción de bacterias acéticas que se encuentran en contacto directo con el oxígeno gaseoso, situadas en la interfase líquido/gas, como es el caso del método de Orleans, tradicional en la zona.

E.1.2. MÉTODOS INDUSTRIALES O EN CULTIVO SUMERGIDO

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.

El vinagre elaborado se somete a diferentes tratamientos tecnológicos de clarificación, filtración y estabilización, que persiguen conseguir vinagres limpios y con mayor estabilidad, para una adecuada y segura salida al mercado.

E.2. CRIANZA

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, sin realizar mezclas, por lo que las características de los vinagres son intrínsecas a la añada en cuestión.
- Sistema dinámico tradicional de criaderas y solera. Es un sistema de crianza dinámico, consistente en la extracción parcial o "saca" del vino de cada una de las botas, vasijas de madera que forman una escala o criadera con un determinado nivel homogéneo de envejecimiento, y la reposición o "rocío" con vinagre de otra escala o criadera más joven, utilizándose vinagre sin crianza para la reposición de la más joven. De esta forma en cada criadera siempre queda una proporción de todos los vinagres de las sucesivas añadas con las que se ha ido reponiendo la misma. La última criadera, en la que concluye el proceso de envejecimiento, recibe el nombre de "solera", y de ella se efectúa la "saca" del vinagre ya criado, que es el resultado de la homogeneización y envejecimiento prolongado de los vinagres de todas las añadas desde la que data dicha solera, hasta la última añada con la cual haya sido "rociada".

E.3. ALMACENADO Y ENVASADO

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.

Para la introducción o mero almacenamiento en las bodegas inscritas de cualquier otro vinagre, distinto de los contemplados en este Reglamento, se tendrá que comunicar de manera expresa al Consejo Regulador, velando el mismo por la separación física y documental de dichos productos.

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, de capacidades autorizadas por la legislación correspondiente y debidamente aprobados por el Consejo Regulador. El Consejo Regulador llevará un inventario de envases autorizados.

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.

E.4. PRACTICAS PERMITIDAS Y PROHIBIDAS EN LA DOP "VINAGRE DE MONTILLA-MORILES"

E.4.1. PRACTICAS PERMITIDAS

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 1gramo por litro

Se permite como práctica condicionada el empleo del ácido fítico y sus sales desferrizantes, así como otras prácticas similares permitidas.

E.4.2. PRACTICAS NO PERMITIDAS

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.

F) VINCULO

F.1.- VINCULO HISTÓRICO

La reputación del "Vinagre de Montilla-Moriles" viene dada por su larga historia, que se remonta a los orígenes de elaboración de vino en la zona "Montilla- Moriles".

El marco histórico de "Montilla- Moriles", de notable tradición vitivinícola se ha caracterizado desde muy antiguo, por la transformación del vino en vinagre a través del proceso de acetificación. Tal es así que, se ha podido constatar que ya, en el s. XVII, y muy probable tiempo antes, existen inventarios de bienes en los cuales se puede determinar la existencia de vinagre en la zona.

Se pueden encontrar en el Archivo de Protocolos Notariales de Montilla, inventarios de bienes pertenecientes a los siglos XVII y XVIII, en los cuales se puede encontrar descripciones de vinagre. Ejemplos pueden ser los siguientes inventarios de bienes:

- Con fecha 14 de julio de 1677, en el inventario de bienes de María de San Juan Ramírez, viuda de M. Góngora, aparece "una arroba de vinagre en dos Reales". Estos datos se encuentran en el legajo 460, folio 429 vuelto.
- Con fecha 7 de Mayo de 1701, se consigna concretamente "un pipote de treinta y cinco arrobas de cabida con quince de vinagre". Este inventario se localiza en el legajo 122, folio 209. Se trata de un inventario de bienes realizado al capellán Francisco Ramírez Muñoz, realizado por el escribano L.M. Cabello., en la fecha arriba indicada.

Pero hay constancia de la existencia de vinagre en la zona desde antes, tal como nos remite el historiador D. Enrique Garramiola. Concretamente relata como tiene en su poder un inventario de Juana Enríquez de Ribera y Cortés, marquesa de Priego y Duquesa de Feria, esposa de Luís Ignacio Fernández de Córdoba y Figueroa, sexto marqués, de fecha 8 de Abril de 1651, concerniente a los únicos bienes que tenía a su registrado a su nombre y en el que reseña "catorce vasos de tinajas grandes, de ellas tres llenas de vinagrón".

Las bodegas más antiguas son dignas emisarias de la comercialización del "Vinagre de Montilla-Moriles", pues supone un aparejamiento en el tiempo de la crianza de vino y la crianza de vinagre, por ser éste ultimo un producto obtenido de su propio vino, que a su vez por sí mismo tiene un papel muy especial en el mundo de la gastronomía. Así podemos encontrar catálogos de venta de principios del s. XX, en la cual queda reflejada la venta de vinagre.

F.2.- VÍNCULO CON EL MEDIO NATURAL

Las características de los vinagres de la DOP "Vinagre de Montilla-Moriles" vienen condicionadas por el medio natural donde se producen y se someten a crianza y por los factores humanos propios del área geográfica, cuyas características principales son las siguientes:

F.2.1. FACTORES NATURALES

F.2.1.1 OROGRAFÍA

Se encuentra situada a una altitud que varía entre 125 y 600 metros sobre el nivel del mar, en el Denominado Valle del Guadalquivir.

La DOP "Vinagre de Montilla- Moriles" se caracteriza por encontrarse sobre terrenos ondulados poco montañosos con pendientes muy suaves. En la parte Sur-Este se encuentra delimitada por la Cordillera de la Subbética.

F.2.1.2.CLIMA

El clima que encontramos en el área de la DOP "Vinagre de Montilla-Moriles" se clasifica en general como semi-continental mediterráneo, con veranos cálidos, largos y secos e inviernos cortos y relativamente suaves. En esta zona central de Andalucía se registran las temperaturas más elevadas en los meses de julio y agosto de toda la península ibérica, con máximas históricas que superan los 46°C. Las horas de sol efectivo se sitúan en torno a las 3000 por año. La pluviometría anual oscila entre 500 y 1000 mm, caracterizada por su irregularidad tanto en el reparto anual como interanual.

Desde el punto de vista vitícola el clima de la zona se clasifica entre los más cálidos del mundo durante el ciclo vegetativo, con escasas precipitaciones, y una elevada insolación, lo que incide en el desarrollo de la vid y en su ciclo fenológico, en la rápida maduración del fruto que marca su composición y las características de los todos los vinos resultantes, e indirectamente en la fermentación y crianza de los mismos y por tanto en los vinagres obtenidos por acetificación del vino.

F.2.1.3.SUELO

El suelo, es un factor que condiciona la respuesta del viñedo, y por ende la composición de la uva de cara a la vinificación, bajo la fuerte influencia que ejerce el clima de la zona, actuando fundamentalmente como reserva hídrica para la vid, además de ejercer una influencia a través de sus propiedades físico-químicas.

Las albarizas son suelos ricos en carbonato cálcico, con suelo y subsuelo formados margas blandas, pobres en materia orgánica natural, poco fértiles, de composición mineralógica simple, con estructura hojaldrada o grumosa, y cuyos horizontes tiene un alto poder retentivo de la humedad, en los cuales las raíces de la cepa se desarrollan principalmente en los primeros setenta centímetros de profundidad, si bien la raíz principal puede llegar a sobrepasar los cuatro metros de fondo. Se consideran los suelos de mejor calidad para los vinos generosos y generosos de licor de la DOP "Montilla-Moriles", basándose en la larga experiencia de los vinos obtenidos, siendo el existente en los viñedos de la subzona denominada "superior", y por ello se exige que de dicha subzona debe proceder un porcentaje mínimo de las existencias de vino sometido a crianza.

Fuera de la subzona superior, además de viñedos en suelos albarizos o análogos, se encuentran también otros en suelos más oscuros que cubren subsuelos ricos en carbonato de cal, siendo igualmente aptos, así como también suelos con alto contenido en sílice, que potencian la reverberación de la radiación solar, pudiendo adelantar en varios días la madurez con respecto al resto de la zona, proporcionando mostos que desde finales agosto suelen superar ya los 15 grados de alcohol en potencia.

F.2.2.- 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 y que define en buena parte las características de los vinagres, además de la influencia que el medio natural ejerce en el vino que se emplea como materia prima y en el propio ambiente de la elaboración y crianza.

La crianza del vinagre se lleva a cabo de dos formas:

- Sistema estático, donde se confina el vinagre en toneles de madera y se deja envejecer de forma estática, sin realizar mezclas.
- Sistema dinámico de criaderas y solera. Es un sistema de crianza dinámico, consistente en la extracción parcial o "saca" del vino de cada una de las botas, vasijas de madera que forman una escala o criadera con un determinado nivel homogéneo de envejecimiento, y la reposición o "rocío" con vinagre de otra escala o criadera más joven, utilizándose vinagre sin crianza para la reposición de la más joven. De esta forma en cada criadera siempre queda una proporción de todos los vinagres de las sucesivas añadas con las que se ha ido reponiendo la misma. La última criadera, en la que concluye el proceso de envejecimiento, recibe el nombre de "solera", y de ella se efectúa la saca del vinagre ya criado, que es el resultado de la homogeneización y envejecimiento prolongado de los vinagres de todas las añadas desde la que data dicha solera, hasta la última añada con la cual haya sido "rociada".

La arquitectura de las bodegas juega un papel determinante en la peculiaridad de los vinagres de la DOP "Vinagre de Montilla-Moriles". 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.

Para que se desarrolle bien el envejecimiento del "Vinagre de Montilla-Moriles", es necesario una temperatura inferior a 20°C durante todo el año, y el mantenimiento de una humedad que debe oscilar entre 60 y 80 %. Para mantener estas características, el suelo de la bodega es de albero (tierras blandas cuya composición caliza combina la permeabilidad con un gran poder de retención de agua) ya que al regarlo mantiene la humedad bastante tiempo. Además, debido a ese mantenimiento de la humedad, el suelo de albero ejerce una segunda función: preservar las duelas de las botas que contienen el vinagre en crianza, ya que cuando la humedad en el ambiente es menor del 70%, se produce un desecamiento de la madera y su posterior deformación.

La madera que da mejor resultado en el envejecimiento de este tipo de vinagre es el roble americano, que es la utilizada en la crianza del vinagre de la DOP "Vinagre de Montilla-Moriles". Hay que tener en cuenta la importancia el espesor de la madera, y por supuesto, se deben ir retirando los depósitos y lías que el vinagre vaya dejando en su maduración a lo largo del tiempo. La madera añade una riqueza particular al vinagre de la DOP "Vinagre de Montilla-Moriles", que depende del origen y naturaleza de la madera, del proceso de fabricación del tonel y del líquido que confinó en su interior anteriormente, por lo que deben ser envinadas con producto amparado por la DOP "Montilla-Moriles".

F.4.- INTERACCIÓN CAUSAL.

El vínculo entre los factores naturales y humanos de la zona geográfica de la DOP "Vinagre de Montilla-Moriles" y las características del producto es muy fuerte y complejo, ya que no sólo deriva de la influencia directa del medio natural en el que se elaboran y de su tradicional modo de elaboración (factores humanos), sino que además deben gran parte de su carácter a la propia tipicidad de su materia prima,

el vino de la DOP "Montilla-Moriles", y por ende, a los factores naturales del terruño vitivinícola, así como a los métodos de elaboración y envejecimiento que empleados en los vinos de la DOP "Montilla-Moriles".

Analizando las características fisicoquímicas y organolépticas de los vinagres producidos, las principales relaciones entre la zona geográfica y las características del producto son las siguientes:

F.4.1. Materias primas utilizadas en la fabricación.

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".

Los vinos utilizados como materias primas en el proceso de elaboración de vinagres de la DOP "Vinagre de Montilla-Moriles" aportarán características diferenciadoras a los vinagres obtenidos, tales como su elevado contenido en acetoína, y el elevado contenido en alcoholes superiores y ésteres, que serán determinantes en la complejidad aromática de los vinagres de la zona. Así, los vinos generosos sometidos a crianza bajo velo de flor se caracterizan por tener elevadas concentraciones de acetaldehído, de alcoholes superiores y de ésteres, ésteres y otros compuestos aromáticos procedentes de reacciones complejas entre ácidos, alcoholes, aldehídos, taninos, etc. La acetoína, compuesto derivado del acetaldehído, es uno de los compuestos característicos de los vinos finos y amontillados, junto con el dietilanal y el butilenglico. Otra característica diferenciadora de los vinagres es que parte de vinos, para su elaboración, con contenido alcohólico superior o igual al 15% vol.

F.4.2. Sistema de crianza.

Los vinagres envejecidos por cualquiera de los dos métodos de crianza descritos en el apartado E.2 aportan diferencias que quedan patentes en las características fisicoquímicas y sensoriales de los vinagres, en aspectos tales como:

- Las sustancias tánicas de la madera pasan al vinagre, modificando su extracto seco, su acidez, y oscureciendo su color. La quercitina (da color y aroma) y la lignina también pasan de la madera al vinagre. La hemicelulosa hace aumentar el extracto seco, y las sales minerales el contenido en cenizas del vinagre. Así los vinagres tiene un mayor extracto seco, adquiere tonalidades más oscuras y desarrolla olores característicos de la madera.
- Durante el envejecimiento se produce la oxidación lenta de numerosos compuestos químicos, presentes en el vinagre, cuya velocidad de reacción dependerá de la porosidad de la madera. Afectan al color, sabor y al aroma.
- 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.

En la crianza se utilizan envases de madera de roble americano de capacidad variable, 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, por lo que 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 bodegas de la DOP "Vinagre de Montilla-Moriles" reúnen unas condiciones ambientales adecuadas para la crianza de los vinagres que los hacen singulares. Con estas condiciones, descritas en el punto F.2.2, las pérdidas por transpiración serán del 2 al 4% anual. Las condiciones de temperatura permiten una oxidación lenta de los compuestos del vinagre, ya que temperaturas mayores provocarían oxidaciones muy rápidas de los compuestos, con la consiguiente pérdidas aromáticas y reducirían las reacciones de esterificación. Las condiciones de humedad relativa son importantes, ya que afecta 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.

G) VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

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.

H). ETIQUETADO DEL "VINAGRE MONTILLA- MORILES"

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.

I). REQUISITOS LEGISLATIVOS

Disposiciones comunitarias

- Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que se establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios
- Reglamento (CE) nº 628/2008 de la Comisión, de 2 de julio de 2008, que modifica el Reglamento (CE) nº 1898/2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 510/2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

Disposiciones nacionales

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino. (BOE de 11 de Julio de 2003)
- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.
- Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) nº 2081/92 en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios. (BOE nº 23 de 27 de enero de 1994).
- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas. (BOE nº 213 de 5 de septiembre de 2007)

Pliego de condiciones actualizado con fecha 15/01/2015.