

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2021/C 161/05)

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

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Montilla-Moriles»

PDO-ES-A1479-AM03

Fecha de comunicación: 10 de febrero de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Tipos de vinos de la DOP Montilla-Moriles. Punto B.2. del pliego de condiciones, y 4 del documento único

Se añade, en las descripciones de los vinos:

- la categoría vitícola a la que pertenece según el Anexo VII, Parte II del Reglamento (UE) n 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.
- y las variedades autorizadas, ya que todas las variedades no se pueden usar para todos los vinos.

La definición establecida para «vino generoso» en la base de datos de términos tradicionales E-Bachuss, contempla la posibilidad que estos vinos en la DOP Montilla-Moriles puedan ser vinos de categoría 1, por lo que se incluye el tipo de vino: generoso FINO en los vinos de categoría 1.

Se corrige el error tipográfico en los vinos con crianza, se elimina «u» y se modifica y por «y/o».

2. Características analíticas de los vinos. Punto B.3. del pliego de condiciones, y 4 del documento único

Se adapta la caracterización físico-química a la exigencia comunitaria en relación con la descripción analítica de los productos vitivinícolas, y se incorporan los parámetros acidez total, acidez volátil y sulfuroso a la descripción físico-química de los productos.

Se modifica el rango de alcohol en los siguientes vinos:

- Las nuevas elaboraciones en la DOP Montilla-Moriles para estos tipos de vinos, en los que no se alcanza dicha graduación alcohólica, exige una revisión a la baja de la graduación alcohólica al mismo rango inferior que tienen los vinos blancos jóvenes, por lo que para vino blanco sin envejecimiento y vino con envejecimiento, se admite ≥ 10 % vol.
- Se permite la coexistencia del vino fino en las dos categorías de producto 1 y 3. Para discriminarlos, se aclara con el subíndice (2) que se añade: «El grado alcohólico adquirido para el vino Fino sin aumento artificial del mismo (vino), se situará en el rango de 14,5 a 17% vol. Para el caso de Fino con aumento artificial del mismo (vino de licor), el rango será 15 a 17% vol.»

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Se modifican determinados valores de la columna de contenido de azúcares.

- Dado que la mayoría de los análisis físico-químicos en laboratorios acreditados se expresan en contenido de glucosa + fructosa. Se clarifica el concepto de azúcares reductores y se expresa en glucosa + fructosa.
- Se simplifica la tabla, incluyendo la clasificación del contenido de azúcares en determinados tipos de vinos en el apartado C.4. Edulcoración.
- El límite de los vinos generosos secos, fino, amontillado, oloroso y palo cortado, se sitúa en ≤ 4 , tal y como establece normativa comunitaria.
- Se modifica el rango del contenido de azúcares del tipo de vino Pale Cream para adaptarlo a la normativa nacional que lo regula (< 115 g/l).

3. **Características organolépticas de los vinos. Punto B.4. del pliego de condiciones, y 4 del documento único**

Se ha realizado una revisión de la caracterización organoléptica de los distintos productos adaptándola a los criterios establecidos por el panel de cata de la Fundación para el Control de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía, órgano de certificación de la DOP Montilla-Moriles y como respuesta también a la armonización de los tipos de vinos entre los distintos Consejos Reguladores vitivinícolas andaluces.

Se incluye el establecimiento de nuevas restricciones a los productos «en rama».

- Tras la revisión de las características de los vinos «en rama», el Consejo Regulador ha aprobado restricciones físico-químicas en el valor turbidez, de forma que sea una valoración objetiva no dependiente del panel de cata.
- La certificación de los productos que se comercializan a granel de la DOP no puede tener las mismas restricciones organolépticas que los productos embotellados, por lo que se establecen condiciones para el análisis organoléptico para productos a granel.

Se elimina la palabra «acreditado» del último párrafo de este apartado.

4. **Métodos de vinificación. Punto C.1. del pliego de condiciones, punto 5 del documento único**

La vinificación de vinos jóvenes es una particularidad de la vinificación de vinos blancos por lo que se elimina este método de vinificación. Los criterios exigibles a este tipo de vino se detallarán en el apartado C.6. Requisitos enológicos específicos para cada tipo de vino.

Se elimina la obligatoriedad de la fermentación alcohólica total (< 5 g/l) en la vinificación de vinos blancos, ya que no parece lógico exigir la fermentación alcohólica total de estos tipos de vinos y posteriormente permitir la edulcoración de éstos.

Se elimina la exigencia del asoleo para la obtención en la vinificación de determinados vinos dulces, permitiendo otras elaboraciones de vinos dulces sin estar sometidos al proceso de asoleo.

Se modifican algunas condiciones para la obtención de vinos dulces sometidos a asoleo:

- El límite de peso de las cajas se reduce a 25 kg.
- Se simplifica y clarifica la redacción del proceso de asoleo.
- Se corrige el error tipográfico del anterior P.C. cambiando de 400 g/l a 450 g/l.

5. **Edulcoración. Punto C.4. del pliego de condiciones**

Se corrige el texto original para especificar que la edulcoración está permitida para vinos y vinos generosos de licor exclusivamente.

Se incluye en el texto la referencia expresa de la norma comunitaria que lo regula.

Se incluye la referencia a los términos que se pueden utilizar en la edulcoración de vinos y los rangos en contenido de azúcares.

6. Requisitos enológicos específicos según el tipo de vino. Punto C.6. del pliego de condiciones

Se modifican los criterios para elaboración del tipo de vino joven añadiendo las restricciones que antes figuraban en el apartado C.1. Métodos de vinificación.

En el vino blanco con envejecimiento se modifica el texto «periodo mínimo de un año» por «periodo mínimo medio de un año» para aclarar que cuando se habla de crianza biológica siempre se consideran periodos medios de crianza. Igualmente se incluye la limitación para los vinos con envejecimiento de crianza biológica, del periodo medio de crianza, que se sitúa entre uno y dos años para no permitir el solape con los vinos finos de categoría 1.

Se diferencia entre los vinos Finos de categoría 1 y de categoría 3.

En el tipo de vino amontillado, se modifica el texto «se obtiene a partir de vino “Fino” con una crianza mínima de cinco años...» por el texto «se obtiene a partir de vino “Fino” con una crianza biológica mínima de cinco años...» aclarando que la crianza mínima de cinco años debe ser biológica.

Para permitir la obtención de productos por concentración, en los tipos de vino amontillado, oloroso y palo cortado, se establece la limitación del rango de grado alcohólico para este tipo de vino en el momento de su puesta en el mercado y nunca en el momento de iniciar la crianza. Para ello se elimina el texto «en todo caso el periodo de crianza oxidativa deberá tener lugar con una graduación alcohólica adquirida mínima de 16% vol.»

Para el vino Pedro Ximénez:

- se modifica la exigencia del 100% de uva Pedro Ximénez al 95%. La exigencia anterior obliga en certificación a eliminar cualquier partida en la que se encuentre una uva de otra variedad. Dado que más del 95% de la superficie de viñedo en Montilla-Moriles es de variedad Pedro Ximénez, parece razonable rebajar esa limitación que en ningún caso compromete la calidad final del producto, y es superior al 85% establecido como límite en la legislación comunitaria para incluir la variedad en el etiquetado.
- Se simplifica parte de la redacción anterior para no redundar en lo ya especificado en la descripción del proceso de vinificación de determinados vinos dulces (apartado C.1).
- Se elimina la restricción de establecer el rango de alcoholización a 8,5-9% previo a su comercialización como mosto de uva pasificada apagado con alcohol. Motivación:
 - La reglamentación comunitaria describe el producto que desde la DOP Montilla-Moriles puede comercializarse con destino a las DOP de Jerez, Xérès, Sherry y DOP Málaga, como mosto de uva pasificada apagado con alcohol para detener o impedir la fermentación. En ningún caso establece restricciones al grado alcohólico del producto que se puede comercializar.
 - Tanto la DOP Jerez, Xérès, Sherry como la DOP Málaga permiten la entrada en sus bodegas del producto al que se refiere el párrafo anterior, sin especificar graduación mínima ni máxima.
 - En la DOP Montilla-Moriles ocurre, que la limitación impuesta en nuestro propio pliego de condiciones provoca determinados problemas de estabilidad del producto cuando pasa un tiempo desde su elaboración (6 meses a un año), y que, por circunstancias del mercado, no haya podido salir de la bodega que lo elaboró. Dicha estabilidad y sanidad del producto se vería más respaldada si el grado alcohólico fuese superior a la autolimitación impuesta por el P.C.:
 - Dado que el producto que se elabora en Montilla-Moriles como mosto de uva pasificada apagado con alcohol para detener o impedir la fermentación no puede tener otro objeto que su alcoholización a 15% para convertirse en un vino de licor, en una o dos escalas de alcoholización (hasta 9% y hasta 15%) y,
 - Asumiendo que, en su elaboración, desde que se inicia la alcoholización del mosto hasta que el momento en que se superan los 15% vol., en que se convierte en vino de licor, el producto sigue siendo un mosto de uva pasificada apagado con alcohol.
- Es por lo que consideramos que esta autolimitación impuesta en el grado inicial del mosto para poder comercializar con las DOP de Jerez, Xérès, Sherry y DOP Málaga es, a todas luces, injusta y además lesiva para los intereses de elaboradores y compradores de este producto.

- Se establece la posibilidad de adición de mosto de uva fresca en la fabricación del vino Pedro Ximénez, aunque se establece un límite en cuanto a la cantidad que se puede incorporar de productos añadidos que no puede ser superior al 30%.

En el tipo de vino moscatel, se permite que el mosto fermente o no y los sistemas de crianza descritos en el apartado C.3. Modalidades de crianza.

En el vino generoso de licor, se corrige el error tipográfico, sustituyendo «médium» por «vino generoso de licor», y se amplían los productos que pueden ser añadidos para adecuarlo a la normativa comunitaria vigente para este tipo de vinos.

7. **Zona de producción de uva y elaboración. Punto D del pliego de condiciones**

Se modifica el título «zona de producción» por «zona de producción de uva y elaboración».

Se mejora la redacción de subzona de calidad superior incluyendo expresamente en el texto las zonas de «Sierra de Montilla» y «Moriles Altos».

Se elimina el epígrafe D.2. Zona de elaboración, que queda implícitamente incluido en este apartado.

8. **Rendimiento máximo por hectárea: Punto E del pliego de condiciones**

No parece razonable establecer esa diferenciación en parcelas con la misma variedad y el mismo sistema de cultivo. Las técnicas de cultivo actuales permiten alcanzar una producción similar en ambas zonas sin comprometer la calidad del producto final, por lo que se modifica la producción máxima admitida por hectárea, eliminando la diferenciación por zonas de producción.

Se establece la restricción de producción máxima admitida sólo para vinificación de vinos blancos.

El rendimiento máximo por hectárea establecido limita los kilos de uva para los que la producción puede ser considerada apta para elaboración de vinos DOP. Si en algún caso, un productor supera el rendimiento máximo por hectárea su producción pasa a ser para elaboración de vino sin DOP.

El rendimiento máximo por hectárea tiene sentido para elaboraciones en las que la uva llega al lagar, se pesa y se molturan en el momento. En el caso de la pasera es distinto, se pesa la uva fresca, pero ésta no entra en el lagar, sino que se transporta a la pasera y pasa un periodo de varios días en «asoleo» hasta alcanzar unas condiciones idóneas para la molturación. No obstante, se le impone la misma limitación que a la uva que se moltura en fresco. Parecería obvio que las condiciones fueran las mismas.... Pero ¿Es necesario limitar el rendimiento máximo por hectárea para la uva que tiene destino pasera, cuando ya tiene implícita una limitación en la elaboración que supone que no pueden entrar uva que no tenga un rendimiento que obtenga mostos con menos de 450 g/l de azúcares reductores? Si no se parte inicialmente de uva fresca con 13-13,5° Baumé para deshidratarla, será imposible que llegue a 26° Baumé que garanticen los 450 g/l en el mosto obtenido. Y máxime, cuando el rendimiento de prensado se limita a 40 litros de vino / 100 kg de uva, casi la mitad que el de la uva fresca.

9. **Vínculo a través de los factores naturales. Punto G.2. del pliego de condiciones**

Al haberse eliminado la restricción relativa en el apartado H.1. Registros del Consejo Regulador, se elimina la última frase «y por ello se exige que de dicha subzona debe proceder un porcentaje mínimo de las existencias de vino sometido a crianza» .

10. **Registros del Consejo Regulador. Punto H.1. del pliego de condiciones**

En la DOP Montilla-Moriles existen bodegas situadas fuera de la zona de calidad superior, que por la forma jurídica (cooperativas) en la que producen, elaboran y envejecen producto de sus asociados, no pueden cumplir la restricción aplicable a la justificación del origen de las existencias.

11. Sobre la producción de uva y prácticas culturales. Punto H.2. del pliego de condiciones

Se establece la fecha de 31 de mayo como límite para presentar la autorización de la forma, condiciones y modalidades de aplicación del riego en la DOP Montilla-Moriles.

12. Sobre la elaboración. Punto H.3. del pliego de condiciones

Se cambia la referencia al haberse cambiado el título de apartado D.1. Zona de producción de uva y elaboración.

13. Almacenamiento y envasado. Punto H.5. del pliego de condiciones

En base a la restricción aplicada por exigencia del cumplimiento de la acreditación del órgano de control y certificación por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), se añade la exigencia de identificación según establezca el Consejo Regulador, de los productos con DOP y sin DOP.

14. Etiquetado. Punto H.6. del pliego de condiciones

Se modifica la estructura y contenidos del apartado H.6. Etiquetado con el objetivo de reorganizar, mejorar y clarificar los términos utilizados en el etiquetado de productos de la DOP Montilla-Moriles.

15. Estructura de control. Punto I del pliego de condiciones

Se modifica el texto para adaptarlo a la normativa comunitaria vigente, y se actualizan los datos referentes a la autoridad competente designada responsable de los controles.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Montilla-Moriles

2. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

3. Vino de licor

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vino blanco joven*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

— Vista: límpido, brillante, transparente de color amarillo pálido a dorado pálido.

— Olor: Aromas frutales y florales.

— Sabor: Acidez perceptible.

* Si azúcares ≥ 5 g/L, el contenido en anhídrido sulfuros ha de ser ≤ 250 miligramos por litro.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

13,5

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

10

Acidez total mínima:

46,667 en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

9,969

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

200

2. *Vino blanco sin y con envejecimiento*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Blanco sin envejecimiento:

— Vista: límpido, brillante, transparente de color amarillo pálido a amarillo dorado.

— Olor: Aromas frutales y florales.

— Sabor: Acidez perceptible.

Blanco con envejecimiento:

— Vista: límpido, brillante, transparente, de color amarillo pajizo hasta ámbar intenso.

— Olor: con aromas propios de la crianza c*Si azúcares ≥ 5 g/L, el contenido en anhídrido sulfuros ha de ser ≤ 250 miligramos por litro.omo pueden ser levadura y/o frutos secos.

* Si azúcares ≥ 5 g/L, el contenido en anhídrido sulfuros ha de ser ≤ 250 miligramos por litro.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

10

Acidez total mínima:

46,667 en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,292

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

200

3. *Vinos generosos (categoría 1)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fino:

— Vista: límpido, brillante, transparente de color amarillo pajizo hasta oro viejo.

— Olor: con aromas propios de la crianza biológica como pueden ser la levadura.

— Sabor: ligeramente amargo y salino.

* Si azúcares ≥ 5 g/L el contenido en anhídrido sulfuros ha de ser ≤ 200

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

17

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

14,5

Acidez total mínima:

46,667 en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,292

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

150

4. *Vinos de licor (categoría 3). Vinos generosos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fino:

- Vista: límpido, brillante, transparente de color amarillo pajizo hasta oro viejo.
- Olor: con aromas propios de la crianza biológica como pueden ser la levadura.
- Sabor: ligeramente amargo y salino.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

17

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

15

Acidez total mínima:

46,667 en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,292

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

150

5. *Vinos de licor (categoría 3). Vinos generosos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Amontillado:

- Vista: límpido, brillante, transparente de color dorado hasta ámbar intenso.
- Olor: con aromas a frutos secos y madera propios de su doble crianza, biológica y oxidativa, pudiendo presentar notas a barniz
- Sabor: ácido y persistente.

Oloroso:

- Vista: límpido, brillante, transparente de color oro viejo hasta caoba oscuro.
- Olor: con aromas a frutos secos y madera, propios de la crianza oxidativa, pudiendo presentar notas a barniz.
- Sabor: ligeramente untuoso y persistente.

Palo Cortado:

- Vista: límpido, brillante, transparente de color oro viejo hasta caoba oscuro.
- Olor: con aromas a frutos secos y madera, pudiendo presentar notas a barniz
- Sabor: ligeramente untuoso y persistente.

En los vinos Amontillado, Oloroso y Palo Cortado, el límite máximo de azúcares será (g de glucosa + fructosa/L) inferior o igual a 4; y de 9 g/l cuando su acidez total expresada en ácido tartárico no sea inferior en más de dos unidades al contenido en azúcares, expresados ambos en g/l.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

22

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

16

Acidez total mínima:

46,667 en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,292

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

150

6. *Vinos de licor dulces (categoría 3)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Pedro Ximénez:

— Vista: límpido, brillante, transparente, de oro viejo a caoba intenso o azabache.

— Olor: aromas a pasificación pudiendo presentar notas a raspón.

— Sabor: muy denso.

Contenido en azúcares (g de glucosa + fructosa/L) ≥ 272

Moscatel:

— Vista: límpido, brillante, transparente, de color amarillo dorado a caoba intenso.

— Olor: con aromas propios de la variedad como son las notas florales y frutales, pudiendo presentar aromas de pasificación.

— Sabor: ligeramente ácido y denso en boca.

Contenido en azúcares (g de glucosa + fructosa/L) ≥ 160

La acidez volátil podrá ser $< 2,1$ g/l de ac. acético cuando estén incluidos en las tipologías de vinos de vejez promedio superior a 15 y 25 años

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

22

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

15

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

17,945

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

200

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

Vinos blancos. Tras la obtención de los mostos, éstos se someten a un proceso de fermentación alcohólica. Tras la clasificación del vino terminado, éste podrá ser destinado al consumo como vino sin crianza, pudiendo ser en su caso sometido a edulcoración, o bien podrá constituir el vino de partida para la obtención de otro tipo de vino.

Vinificación de determinados vinos dulces. Tras la obtención de los mostos, estos se alcoholizan mediante la adición de alcohol de origen vínico hasta situarlos en el rango previsto para este tipo de vinos. Deben cumplirse las siguientes condiciones: vendimia manual, transporte en cajas de 25 kg y «asoleo» de la uva.

Restricción pertinente en la vinificación

Se aplicarán presiones adecuadas para la obtención del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior en ningún caso a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. No obstante, en el caso particular de la vinificación de los vinos dulces que son obtenidos mediante el proceso de asoleo, el rendimiento no podrá superar en ningún caso los 40 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva vendimiada.

Práctica de cultivo

Única y exclusivamente se permitirá a aquellos vinos elaborados a partir de la vinificación de uvas de las variedades autorizadas situadas en viñedos inscritos. La práctica del riego del viñedo se realizará en casos excepcionales o de riesgo para la supervivencia de las cepas y siempre encaminado a la mejora de la calidad y óptimo desarrollo del fruto. El Consejo Regulador acordará antes del 31 de mayo de cada año, las normas para el mejor desarrollo de la vendimia y velará, especialmente, para que la recolección no se inicie hasta tanto que la uva haya alcanzado el grado de madurez necesario, el transporte se efectúe sin deterioro de su calidad y el ritmo de la recolección se adecue a la capacidad de molturación del lagar.

5.2. Rendimientos máximos

13 714 kilogramos de uvas por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Zona de producción de uva y elaboración

La zona de producción de uva y elaboración 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 y Santaella, según la cartografía de la zona de producción que figura en el Anexo A del pliego de condiciones, y que obra en poder del Consejo Regulador y de la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía.

Dentro de la zona de producción se distinguirá la denominada subzona «Superior», las zonas de «Sierra de Montilla» y «Moriles Altos», que comprende los terrenos de albarizas y que están igualmente delimitados en la cartografía referida.

Zona de crianza

La zona de crianza de los vinos protegidos incluye la zona de elaboración de la DOP en su totalidad y Córdoba capital.

7. Principales variedades de uva de vinificación

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMENEZ

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

La calidad y las características típicas de los vinos vienen marcadas por su vinculación con los factores humanos y naturales del área geográfica, así como por la compleja interacción entre éstos y su relación con el vino. Los viñedos se sitúan al sur de la provincia de Córdoba. El clima que encontramos se clasifica como semi-continental mediterráneo, veranos cálidos, largos y secos e inviernos cortos y relativamente suaves, incidiendo en el desarrollo de la vid y en su ciclo fenológico y en la rápida maduración del fruto. El suelo, 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.

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

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Etiquetado de los vinos provisto de precintas de garantía o de sellos distintivos numerados expedidos por Consejo Regulador.

Menciones facultativas recogidas en pliego:

- Vinos sin envejecimiento: «Joven», «Vino de tinaja» o «Vino nuevo de tinaja»;
- Vinos con envejecimiento: «Vinos de pasto».
- Vinos dulces Pedro Ximénez, «Cosecha» o «Añada», pudiendo indicar el año de la cosecha; mención «Superior» para vinos sin adición de otros productos.
- «Flor» y «Yema».
- «Vino en rama» o «En rama».
- Menciones relativas a la vejez:
 - En vinos finos, «Pasado» si supera una vejez promedio de 10 años.
 - «Viejo» con una vejez promedio igual o superior a 15 años.
 - «Viejísimo» con vejez promedio igual o superior a 25 años.
- Unida geográfica mayor: Andalucía.

Enlace al pliego de condiciones

http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_DO_Montilla_modificado2.pdf

**PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
«MONTILLA - MORILES»****A. NOMBRE PROTEGIDO.**

Denominación de Origen Protegida (DOP): «Montilla-Moriles».

B. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

Categoría vitícola de los productos: vinos y vinos de licor.

B.1. Definición.

Los vinos amparados por la DOP «Montilla-Moriles» son obtenidos exclusivamente de la transformación del mosto resultante de la mouturación de uvas procedentes de las variedades autorizadas y elaborados, envejecidos, criados y almacenados en el ámbito geográfico de la DOP.

B.2. Tipos de vinos de la DOP «Montilla-Moriles».

Los productos de la DOP «Montilla-Moriles» se clasifican en:

- Vinos, incluidos en el punto 1 de la parte II del anexo VII del *Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios* o norma que lo sustituya, entre los que se encuentran los tipos de vinos:
 - Joven, Blanco sin envejecimiento, Blanco con envejecimiento. Para la elaboración de estos vinos se podrán utilizar las variedades autorizadas en el apartado F.
 - Vino generoso: Fino. Se podrán utilizar las variedades autorizadas en el apartado F y permitidas para los vinos generosos.
- Vinos de licor, incluidos en el punto 3 de la parte II del anexo VII del *Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre* o norma que lo sustituya, entre los que se encuentran los tipos de vinos:
 - Vinos generosos: Fino, Amontillado, Oloroso y Palo Cortado. Se podrán utilizar las variedades autorizadas en el apartado F y permitidas para los vinos generosos.
 - Vinos de licor dulces: Pedro Ximénez y Moscatel, los cuales pueden ser vinos dulces naturales si cumplen los requisitos de esta mención específica tradicional. En el caso del vino Pedro Ximénez, al menos el 95% de la uva debe ser de la variedad con el mismo nombre. En el caso del vino Moscatel, al menos el 85% de la uva debe ser de la variedad con el mismo nombre.
 - Vinos generosos de licor: Generoso de Licor, Pale Cream, y Cream. Se podrán utilizar las variedades autorizadas en el apartado F y permitidas para los vinos generosos, así como las variedad Moscatel.

En función de su crianza los vinos de la DOP «Montilla-Moriles» pueden ser:

- Vinos sin crianza.
- Vinos con crianza, que puede ser biológica y/o oxidativa.

B.3. Características analíticas de los vinos.

Los tipos y las características físico-químicas de los vinos amparados por la DOP «Montilla- Moriles» son los siguientes:

<i>Tipo de vino</i>	<i>Grado alcohólico adquirido (% vol.)</i>	<i>Contenido en azúcares (g de glucosa + fructosa/L)</i>	<i>Acidez total (g/L) de ac. Tartárico</i>	<i>Acidez volátil (g/L) de ac. Acético</i>	<i>Sulfuroso mg/L de dióxido de azufre</i>
Blanco joven	10-13,5	(¹)	≥3,5	<0,6	Si azúcares < 5 g/L: x ≤ 200 Si azúcares ≥ 5 g/L: x ≤ 250
Blanco sin envejecimiento	≥10	(¹)	≥3,5	<0,8	
Blanco con envejecimiento	≥10	(¹)	≥3,5	<0,8	
Fino	14,5-17 (²)	≤4	≥3,5	<0,8	Si azúcares < 5g/L: x ≤ 150 Si azúcares ≥ 5g/L: x ≤ 200
Amontillado	16-22	≤4 (³)	≥3,5	<1,08 (⁴)	
Oloroso	16-22	≤4 (³)	≥3,5	<1,08 (⁴)	
Palo Cortado	16-22	≤4 (³)	≥3,5	<1,08 (⁴)	
Pedro Ximénez	15-22	≥272		<1,08 (⁴)	
Moscatel	15-22	≥160		<1,08 (⁴)	
Generoso de licor	15-22	(¹)	≥3,5	<1,08 (⁴)	
Pale Cream	15-22	45 y <115	≥3,5	<1,08 (⁴)	
Cream	15-22	60-140	≥3,5	<1,08 (⁴)	

(1) El contenido de azúcares de estos productos puede variar en función del cuadro del punto C.4

(2) El grado alcohólico adquirido para el vino Fino sin aumento artificial del mismo (vino), se situará en el rango de 14,5 a 17% vol. Para el caso de Fino con aumento artificial del mismo (vino de licor), el rango será 15 a 17% vol.

(3) En los vinos Amontillado, Oloroso y Palo Cortado, el límite máximo de azúcares será de 9 g/l cuando su acidez total expresada en ácido tartárico no sea inferior en más de dos unidades al contenido en azúcares, expresados ambos en g/l.

(4) La acidez volátil podrá ser <2,1 g/l de ac. acético cuando estén incluidos en las tipologías de vinos de vejez promedio superior a 15 y 25 años definidas en el apartado H.6. Etiquetado.

B.4. Características organolépticas de los vinos.

Las características organolépticas de cada uno de los tipos de vino de la DOP «Montilla-Moriles» son las siguientes:

- Vino joven:

- Vista: límpido, brillante, transparente de color amarillo pálido a dorado pálido.
- Olor: Aromas frutales y florales.
- Sabor: Acidez perceptible.

- Blanco sin envejecimiento:

- Vista: límpido, brillante, transparente de color amarillo pálido a amarillo dorado.
- Olor: Aromas frutales y florales.
- Sabor: Acidez perceptible.

- Blanco con envejecimiento:

- Vista: límpido, brillante, transparente, de color amarillo pajizo hasta ámbar intenso.
- Olor: con aromas propios de la crianza como pueden ser levadura y/o frutos secos.

- Fino:
 - Vista: límpido, brillante, transparente de color amarillo pajizo hasta oro viejo.
 - Olor: con aromas propios de la crianza biológica como pueden ser la levadura.
 - Sabor: ligeramente amargo y salino.
- Amontillado:
 - Vista: límpido, brillante, transparente de color dorado hasta ámbar intenso.
 - Olor: con aromas a frutos secos y madera propios de su doble crianza, biológica y oxidativa, pudiendo presentar notas a barniz.
 - Sabor: ácido y persistente.
- Oloroso:
 - Vista: límpido, brillante, transparente de color oro viejo hasta caoba oscuro.
 - Olor: con aromas a frutos secos y madera, propios de la crianza oxidativa, pudiendo presentar notas a barniz.
 - Sabor: ligeramente untuoso y persistente.
- Palo cortado:
 - Vista: límpido, brillante, transparente de color oro viejo hasta caoba oscuro.
 - Olor: con aromas a frutos secos y madera, pudiendo presentar notas a barniz.
 - Sabor: ligeramente untuoso y persistente.
- Pedro Ximénez:
 - Vista: límpido, brillante, transparente, de oro viejo a caoba intenso o azabache.
 - Olor: aromas a pasificación pudiendo presentar notas a raspón.
 - Sabor: muy denso.
- Moscatel:
 - Vista: límpido, brillante, transparente, de color amarillo dorado a caoba intenso.
 - Olor: con aromas propios de la variedad como son las notas florales y frutales, pudiendo presentar aromas de pasificación.
 - Sabor: ligeramente ácido y denso en boca.
- Vino generoso de licor:
 - Vista: límpido, brillante, transparente, de color amarillo dorado a caoba intenso.
 - Olor: con aromas propios de la crianza, pudiendo presentar aromas a pasificación.
- Pale Cream:
 - Vista: límpido, brillante, transparente, de color amarillo pajizo a oro viejo.
 - Olor: con aromas propios de la crianza biológica como pueden ser la levadura.
- Cream:
 - Vista: límpido, brillante, transparente, de color oro viejo a caoba intenso.
 - Olor: con aromas a maderas propios de la crianza, pudiendo presentar aromas a pasificación.
 - Sabor: denso en boca.

Las características anteriores se establecen con la salvedad indicada en el apartado H.6. respecto a la limpidez, transparencia y brillo, para los vinos con la indicación “en rama” o “vino en rama” donde el parámetro turbidez será evaluado por un laboratorio acreditado y el valor permitido no podrá superar 20 NTU.

Para los vinos que no hayan sido sometidos a procesos de clarificación y/o estabilización previos al embotellado y/o comercializados a granel, la presencia de partículas no será evaluada.

La caracterización de los productos amparados por la DOP «Montilla-Moriles» se realizará mediante un comité de cata.

C. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES PERTINENTES.

C.1. Métodos de vinificación.

Las prácticas tradicionales específicas para la elaboración de los distintos productos certificados por la DOP «Montilla-Moriles» tienen como punto de partida los tres tipos de vinificación siguientes, con los requisitos que se indican:

a) Vinificación de vinos blancos. Tras la obtención de los mostos, estos se someten a un proceso de fermentación alcohólica. Tras la clasificación del vino terminado, éste podrá ser destinado al consumo como vino sin crianza, pudiendo ser en su caso sometido a edulcoración, o bien podrá constituir el vino de partida para la obtención de otro tipo de vino.

b) Vinificación de determinados vinos dulces. Tras la obtención de los mostos, estos se alcoholizan mediante la adición de alcohol de origen vínico hasta situarlos en el rango previsto para este tipo de vinos. Para la elaboración de los vinos dulces en los que se exige el proceso de «asoleo», según se especifica en el apartado C.6., deben cumplirse las condiciones que se indican en las siguientes fases:

- La vendimia será manual.
- El transporte será en cajas de 25 kg de capacidad máxima, con objeto de facilitar el manejo de las uvas y evitar daños en la piel que perjudicarían el asoleado del fruto.
- Práctica del «asoleo» de la uva. Se denomina «asoleo» o «asoleado» de la uva a la práctica tradicional de sobremaduración mediante exposición directa de la uva al sol una vez cortada, extendida en terrenos ligeramente inclinados para favorecer la insolación y la escorrentía en momentos de lluvia; proceso que, bajo las condiciones climatológicas particulares de la zona de producción, provoca una deshidratación parcial de las bayas, normalmente acompañada de una ligera pasificación según sea la duración del asoleo, manteniendo en todo caso la integridad de la piel del fruto y sus condiciones sanitarias. Esta deshidratación parcial de las bayas da lugar a un mosto con una mayor concentración de azúcares reductores en conjunto, como mínimo de 450 gramos por litro.

C.2. Condiciones relativas al prensado.

Se aplicarán presiones adecuadas para la obtención del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior en ningún caso a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. No obstante, en el caso particular de la vinificación de los vinos dulces que son obtenidos mediante el proceso de asoleo, el rendimiento no podrá superar en ningún caso los 40 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva vendimiada.

C.3. Modalidades de crianza.

En la DOP «Montilla-Moriles» se dan los siguientes tipos de crianza:

- Crianza biológica. El vino envejece bajo velo de flor, en vasijas de roble, que no son llenadas completamente con objeto de dejar una superficie libre en la que se desarrolle el velo característico. La elaboración bajo velo se entiende como el proceso biológico que se basa en el desarrollo espontáneo de un velo de levaduras típicas,

denominado “velo de flor”, sobre la superficie libre del vino tras la fermentación alcohólica total del mosto, y que le confiere al producto unas características analíticas y organolépticas específicas. Este velo de levaduras se desarrolla espontáneamente en la zona de «Montilla-Moriles», alcanzando su máxima actividad en primavera y otoño. Este tipo de crianza puede llevarse a cabo empleando tanto el sistema de criaderas y solera, como el de añadas.

- Crianza oxidativa. El vino envejece fundamentalmente como consecuencia de reacciones naturales de oxidación de carácter físico-químico, en vasijas de madera, bien mediante el sistema de criaderas y solera, o bien mediante el de añadas.

En la DOP «Montilla-Moriles» se distingue, además, los siguientes sistemas de crianza, aplicables en general tanto para crianzas biológicas como de tipo oxidativo:

- Sistema 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 vino de otra escala o criadera más joven, utilizándose vino sin crianza para la reposición de la más joven. De esta forma en cada criadera siempre queda una proporción de todos los vinos 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 vino ya criado, que es el resultado de la homogeneización y envejecimiento prolongado de los vinos de todas las añadas desde la que data dicha solera, hasta la última añada con la cual haya sido “rociada”.
- Sistema de añadas. Es un sistema de crianza estático, en el que los vinos procedentes de cada una de las vendimias se envejecen separadamente, sin realizar en ningún momento combinaciones de vinos procedentes de vendimias diferentes. En este sistema se establece un tiempo mínimo de crianza de doce meses, con la salvedad del vino dulce «Pedro Ximénez» cuando se utilicen vasijas de madera nueva, en cuyo caso el tiempo mínimo exigido de crianza será de seis meses.

En todo caso, independientemente del tipo y del sistema empleado, el proceso de crianza se realizará siempre en las vasijas de roble tradicionales en la zona, con capacidad máxima de 1.000 litros.

C.4. **Edulcoración.**

En la DOP «Montilla-Moriles» está permitida la edulcoración de los vinos y vinos generosos de licor para la obtención de los tipos de vino en los que se emplea esta práctica tradicional en su elaboración, según se indica en el apartado C.6., respetando en todo caso los límites y las condiciones aplicables según el Anexo III, A.4.a del *Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión, de 12 de marzo de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las zonas vitícolas donde el grado alcohólico pueda verse incrementado, las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones aplicables a la producción y conservación de los productos vitícolas, el porcentaje mínimo de alcohol para subproductos y la eliminación de estos, y la publicación de las fichas de la OIV* o norma que la sustituya, entre ellas la obligatoriedad de presentar por escrito declaración previa a la autoridad competente. La edulcoración tendrá lugar dentro de la zona de elaboración de la DOP.

Las menciones facultativas que se podrán utilizar en los tipos de vino blanco joven, blanco sin envejecimiento, blanco con envejecimiento y vino generoso de licor respecto al contenido de azúcares serán:

Seco	$x < 4$
Semi-seco	$4 \geq x < 12$
Semi-dulce	$12 \geq x < 45$
Dulce	$x \geq 45$

Figurando en el etiquetado en una línea distinta a la indicación del tipo de vino. Será válido cualquier idioma de la Unión Europea.

C.5. **Encabezado.**

El encabezado es la práctica tradicional consistente en el incremento de la graduación alcohólica adquirida de los vinos mediante la adición de alcohol de vino, la cual está autorizada dentro de los límites y condiciones establecidos por la legislación de la Unión Europea, y por el presente pliego de condiciones, para la obtención de determinados tipos de vino, según se indica en el apartado C.6. En la DOP «Montilla-Moriles», en lo que se refiere a los vinos designados con el término tradicional «vino generoso», solo se exige el encabezado en aquellos que no alcancen de forma natural la graduación alcohólica adquirida mínima exigida según su tipo.

C.6. **Requisitos enológicos específicos según el tipo de vino.**

Sin perjuicio del cumplimiento del resto de requisitos aplicables del presente pliego, así como del obligado cumplimiento de la normativa comunitaria, estatal y autonómica, según el tipo de vino de la DOP «Montilla-Moriles» deben cumplirse las siguientes condiciones específicas en su elaboración:

- Vino joven: se obtiene del proceso de vinificación específica para vino blanco. Para la vinificación de vinos jóvenes el grado alcohólico adquirido de los mostos utilizados no superara los 13,5% vol. se exige además fermentación con control de la temperatura, no permitiendo que se excedan los 22°C. Para la elaboración de este tipo de vino está permitida la edulcoración, cumpliendo lo especificado en el apartado C.4.
- Blanco sin envejecimiento: se obtiene del proceso de vinificación específica para vino blanco. Para la elaboración de este tipo de vino está permitida la edulcoración, cumpliendo lo especificado en el apartado C.4.
- Blanco con envejecimiento: se obtiene del proceso de vinificación específica para un vino blanco, sometándolo a cualquiera de las modalidades de crianza descritas en el apartado C.3. durante un periodo mínimo medio de un año y, para el caso de crianza biológica bajo velo de flor un máximo de dos años de crianza. Para la elaboración de este tipo de vino está permitida la edulcoración, cumpliendo lo especificado en el apartado C.4.
- Fino: se obtiene a partir del proceso de vinificación específica para un vino blanco el cual es sometido a crianza biológica mediante el sistema de criaderas y solera durante un periodo mínimo de dos años. El grado alcohólico adquirido mínimo exigido para este tipo de vino dentro de la categoría de producto vitícola 1, generalmente se alcanza de forma natural, sin necesidad de encabezado. No obstante, el grado alcohólico adquirido puede ajustarse situándolo dentro del rango permitido mediante encabezado para vinos dentro de la categoría de producto vitícola 3.
- Amontillado: se obtiene a partir de vino «Fino» con una crianza biológica mínima de cinco años, seguidos de al menos tres años con crianza oxidativa, por el sistema de criaderas y solera. El grado alcohólico adquirido puede ajustarse mediante encabezado, situándolo dentro del rango permitido para este tipo de vino.
- Oloroso: se obtiene a partir del proceso de vinificación específica para un vino blanco que es sometido a envejecimiento durante al menos dos años, con crianza predominantemente oxidativa, por el sistema de criaderas y solera. El grado alcohólico adquirido puede ajustarse mediante encabezado, situándolo dentro del rango permitido

para este tipo de vino.

- Palo cortado: se obtiene a partir del proceso de vinificación específica para un vino blanco que es sometido a envejecimiento por el sistema de criaderas y solera en dos fases, una primera fase de crianza biológica, y la segunda de crianza oxidativa. El grado alcohólico adquirido puede ajustarse mediante encabezado, situándolo dentro del rango permitido para este tipo de vino. Puede obtenerse a partir de un vino que originalmente hubiese sido clasificado para convertirse en Fino.

- Pedro Ximénez: se obtiene partiendo del proceso de asoleo descrito en el apartado C.1. para la elaboración de determinados vinos dulces. En su elaboración se exige que el 95% de la uva sea de la variedad "Pedro Ximénez". Inicialmente al mosto se le añade alcohol de origen vínico para impedir o interrumpir la fermentación obteniendo una materia prima certificable que podrá ser comercializada entre las bodegas inscritas o que tendrá, entre otros, los destinos establecidos de conformidad con el artículo 5.3 del *Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación*, o norma que la sustituya y que es objeto de un posterior reajuste mediante encabezado y/o adición de vinos generosos y/o mosto de uva fresca de la misma variedad de la DOP «Montilla-Moriles», hasta situarlo dentro del rango correspondiente a este tipo de vino y siempre que la adición de estos productos no supere el 30% del producto final. En lo que respecta a la modalidad y tiempo de crianza, los Pedro Ximénez pueden comercializarse sin ser sometidos a crianza, o bien ser sometidos a crianza oxidativa, pudiendo ser ésta mediante el sistema de criaderas y solera durante al menos dos años, o por el sistema de añadas, según las condiciones indicadas en el apartado C.3.

- Moscatel: En su elaboración se exige que el 85% de la uva sea de la variedad "Moscatel". El mosto puede someterse a fermentación parcial y encabezado. Puede emplearse el proceso de asoleo descrito en el apartado C.1. para la vinificación de determinados vinos dulces. El "Moscatel" puede comercializarse sin crianza o bien someterse a crianza durante al menos un año.

- Vinos generosos de licor: los tipos de vino «Vino generoso de licor», «Pale Cream» y «Cream», descritos en el apartado B.2. se obtienen a partir de los vinos generosos de la DOP «Montilla-Moriles», o de vinos criados bajo velo aptos para dar tales vinos generosos, a los que se adiciona mosto de uva pasificada al que se le ha añadido alcohol neutro de origen vitícola para impedir la fermentación, mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado por calor o mosto de uva concentrado rectificado o vino dulce natural.

D. ZONA GEOGRÁFICA.

D.1. Zona de producción de uva y elaboración.

La zona de producción de uva y elaboración 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 y Santaella, según la cartografía de la zona de producción que figura en el Anexo A, y que obra en poder del Consejo Regulador y de la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía.

Dentro de la zona de producción se distinguirá la denominada subzona "Superior", las zonas de "Sierra de Montilla" y "Moriles Altos", que comprende los terrenos de albarizas y que están igualmente delimitados en la cartografía referida.

D.2. Zona de crianza.

La zona de crianza de los vinos protegidos incluye la zona de elaboración de la DOP «Montilla-Moriles» en su totalidad y Córdoba capital, según la cartografía que figura como Anexo B del presente pliego.

E. RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

La producción máxima admitida por hectárea para elaboración de vinos blancos protegidos es de 13.714 kilogramos.

Los límites establecidos podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios, y siempre que la calidad de la uva permita mantener los estándares de calidad de los vinos. En caso de que tal modificación se produzca, la misma no podrá superar el 25% del límite citado para uva destinada a cualquier tipo de elaboración.

F. VARIEDADES DE UVA AUTORIZADAS.

La elaboración de los vinos protegidos por la DOP «Montilla-Moriles» se realizará con uvas procedentes del área de producción y de las variedades siguientes: Pedro Ximénez, Layren, Baladí, Verdejo, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría, Torrontés, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo, cualquiera que sea la sinonimia utilizada para cada una de ellas.

G. VÍNCULO ENTRE LA ZONA GEOGRÁFICA Y LA CALIDAD DE LOS VINOS.

La calidad y las características típicas de los vinos de la DOP «Montilla-Moriles» vienen marcadas por su vinculación con los factores humanos y naturales del área geográfica, así como por la compleja interacción entre estos y su relación con el vino, como resultado del aprendizaje secular ante las condiciones del medio. Este vínculo, de cuyos factores fundamentales se hace una reseña a continuación, fue reconocido oficialmente desde el año 1933, en el que fue otorgada la protección como denominación de origen.

G.1. Vínculo a través de los factores humanos.

Los factores humanos que explican el vínculo entre «Montilla-Moriles» y la calidad de sus vinos se deben a una tradición secular que ha dado lugar a un saber hacer reconocido, según se acredita a través de su vínculo histórico reconocido.

Vínculo histórico reconocido entre «Montilla-Moriles» y la calidad de sus vinos.

La Denominación de Origen, tal cual es hoy, empezó a adquirir notoriedad a partir de 1891, con motivo de celebrarse el Arreglo de Madrid, revisado en Washington en 1911 y ratificado en La Haya en 1925, cuyos principios se incorporaron a la legislación española en el año 1932. Concretamente fue el Estatuto de la Viña y el Vino de 1932, que mediante la Ley de 26 de mayo de 1933, publicada el 4 de junio en la Gaceta de Madrid, adquirió fuerza de Ley, el que otorgó el reconocimiento oficial a sus vinos, protegiendo como denominaciones de origen los nombres geográficos de las localidades de Montilla y Moriles para que pudieran ser usados en exclusiva por los elaboradores y criadores de los

pueblos ubicados en su zona de producción y crianza. No en vano uno de los propósitos del Estatuto del Vino era defender “las denominaciones de origen universalmente acreditadas, contra toda usurpación de fuera o dentro del país”. La Guerra Civil y algunos problemas burocráticos retrasaron la fundación del Consejo Regulador que no se hizo efectiva hasta diciembre de 1944, aprobándose su primer Reglamento en octubre de 1945. En la actualidad la bodega de Alvear es la más antigua del Marco y una de las tres más antiguas de España. Data de 1729 cuando Diego de Alvear y Escalera arribó a estos pagos, para poner los cimientos de una bodega que se aproxima ya a los tres siglos de antigüedad.

Factores humanos.

El vino es un producto que cuenta con una larga tradición de elaboración en el área de Montilla-Moriles, gozando dicha denominación de un reconocimiento oficial de los más antiguos otorgados a los vinos en un país europeo, según se detalló anteriormente, fruto de un saber hacer transmitido de generación en generación, y que define en buena parte las características de los vinos, además de la fuerte influencia que el medio natural ejerce en el vino y en el propio ambiente de la elaboración.

Así, tanto la producción de la uva, como la elaboración y la crianza de los vinos de la DOP

«Montilla-Moriles», definidas en el apartado C. está condicionada por el factor humano. Las materias primas utilizadas, las prácticas enológicas empleadas en la crianza y el buen hacer de los bodegueros, expertos conocedores de su producto, interactúan durante todo el proceso ofreciendo unos productos genuinos y singulares.

La influencia humana se refleja también en el propio diseño arquitectónico de las bodegas, en los suelos de albero (tierras blandas usadas en las plazas de toros cuya composición caliza combina la permeabilidad con un gran poder de retención de agua, de manera que al regarlos mantienen la humedad relativa), en las vasijas de elaboración y las botas de roble tradicionales, con sistemas que están adaptados al clima muy cálido y seco de la zona, de forma que la temperatura del local donde se lleva a cabo el envejecimiento no supere los 20°C, con una adecuada ventilación y una humedad entre el 60 y el 80%.

Las modalidades propias de crianza en botas de madera son únicas en el mundo y añaden una riqueza singular y buena parte de su tipicidad a los vinos, que bajo las condiciones de la zona expresa el saber hacer de los bodegueros de «Montilla-Moriles», dando como resultado las características organolépticas típicas de cada tipo de vino con crianza.

G.2. **Vínculo a través de los Factores naturales.**

La situación geográfica de la zona delimitada de la DOP «Montilla-Moriles» condiciona su climatología, y junto con la orografía y los suelos, y la interacción de estos con el resto de factores naturales y con los factores humanos, marcan muy significativamente el vínculo con el medio geográfico de la zona.

Situación y orografía.

Los viñedos de la DOP «Montilla-Moriles» se encuentran situados en el centro de Andalucía, al sur de la provincia de Córdoba, entre los paralelos 37°11' y 37°40'. La zona de producción y elaboración se encuentra situada a una altitud que varía entre 125 y 600 metros sobre el nivel del mar, en el área de la campiña del Valle del Guadalquivir. La orografía se caracteriza por terrenos ondulados poco montañosos con pendientes suaves. En la parte Sur-Este se encuentra delimitada por la Cordillera de la Subbética.

Clima.

El clima que encontramos en el área de la DOP «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 «Montilla-Moriles» 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 vinos.

El efecto directo de esta climatología tan severa durante la maduración, así como su influencia a través de las características de los suelos que se describen en el punto siguiente, es determinante para poder obtener los vinos de la DOP con sus características específicas, marcando tanto el estilo de los vinos blancos jóvenes o con envejecimiento, como los vinos generosos con su elevada graduación alcohólica natural, la madurez de los mostos utilizados para la edulcoración, los vinos dulces a partir del asoleo, y los vinos generosos de licor.

Suelos.

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 de licor de Montilla-Moriles, basándose en la larga experiencia de los vinos obtenidos, siendo el existente en los viñedos de la subzona denominada "Superior".

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.

H. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS .

Serán aplicables los requisitos siguientes establecidos por el Consejo Regulador, como organismo de naturaleza jurídica pública, encargado de la gestión y defensa de la Denominación de Origen, en virtud de la normativa nacional y autonómica.

H.1. Registros del Consejo Regulador.

Las personas titulares de las parcelas de viñedo incluidas en la zona de producción destinadas a la elaboración de los vinos protegidos; de las industrias elaboradoras situadas en la zona de elaboración; de las bodegas de envejecimiento, crianza y/o almacenado dentro del área de crianza y de las bodegas de envasado, expedición y exportación de vino amparado por la DOP «Montilla-Moriles» deben estar inscritas, según el caso, en alguno de los

siguientes registros del Consejo Regulador:

- De Viñas
- De Bodegas de elaboración de vino
- De Bodegas de envejecimiento, crianza y/o almacenado de vino
- De Bodegas de envasado y comercialización de vino
- De Exportadores de vino

Las bodegas inscritas en el registro indicado en la letra c) deberán cumplir las siguientes condiciones:

- Tener unas existencias mínimas en crianza de 500 hectolitros de vino.
- Justificar el origen de las existencias.
- Poseer las vasijas de roble, debidamente envinadas, necesarias para contener las existencias que tuviere en crianza.

H.2. **Sobre la Producción de uva y prácticas culturales.**

Única y exclusivamente se permitirá la presentación bajo el nombre de vino de la DOP «Montilla-Moriles» a aquellos vinos elaborados a partir de la vinificación de uvas de las variedades autorizadas situadas en viñedos inscritos en el Registro de viñas.

El Consejo Regulador propondrá, a la Autoridad competente en agricultura, la autorización de nuevas variedades que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe que producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos. Para cada nueva variedad autorizada, el Consejo Regulador fijará las prácticas de cultivo admitidas y el límite de producción máxima calificable para la elaboración de los distintos productos.

La práctica del riego del viñedo se realizará en casos excepcionales o de riesgo para la supervivencia de las cepas y siempre encaminado a la mejora de la calidad y óptimo desarrollo del fruto. En todo caso, la autorización de la forma, condiciones y modalidades de aplicación de esta práctica la concederá el Consejo Regulador mediante una comunicación anual, antes del 31 de mayo, previos los informes técnicos que considere necesarios y donde se dictarán normas precisas para la aplicación y control.

El Consejo Regulador acordará mediante una comunicación anual, las normas para el mejor desarrollo de la vendimia y velará, especialmente, para que la recolección no se inicie hasta tanto que la uva haya alcanzado el grado de madurez necesario, el transporte se efectúe sin deterioro de su calidad y el ritmo de la recolección se adecue a la capacidad de molturación del lagar. Estas normas deberán ser objetivas, no discriminatorias y compatibles con la legislación de la Unión Europea.

H.3. **Sobre la elaboración.**

La ubicación de las industrias elaboradoras inscritas debe coincidir con los límites del área de producción de uva y elaboración, referidos en el apartado D., debiendo encontrarse inscritas en los registros del Consejo Regulador, para poder elaborar vino con destino a la producción de productos amparados por la DOP «Montilla-Moriles».

H.4. **Sobre la crianza.**

El Consejo llevará para cada una de las bodegas un inventario de depósitos y vasijería de madera, en el que se relacionen todas sus dimensiones y características, para el adecuado control de las existencias de vino en crianza.

El Consejo Regulador podrá asimismo autorizar, siempre que no se contravengan las condiciones exigidas para los términos tradicionales registrados ni para cualquier otra indicación regulada por la normativa aplicable, la utilización de

vasijas de madera de capacidad superior a los 1.000 litros para la crianza de determinados vinos cuando las especiales características de los productos protegidos así lo aconsejen, estableciendo para ello criterios de utilización objetivos y no discriminatorios, compatibles con la normativa comunitaria, y que cuenten con la aprobación de la Consejería competente en materia agraria.

H.5. **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, debidamente identificados como establezca el Consejo Regulador y se evite cualquier tipo de adulteración, mezcla o degradación de los productos amparados por las Denominaciones de Origen protegidas.

Para la introducción o mero almacenamiento en las bodegas inscritas de cualquier otro vino, distinto de los contemplados en este Pliego, 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 vinos amparados por la DOP «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 vinos 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.

H.6. **Etiquetado.**

Con carácter general:

- El etiquetado de los vinos amparados por la DOP «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 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 «Montilla-Moriles», así como el tipo de vino de que se trate de acuerdo con el apartado B.3.
- 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 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, así como aquellas que, con el fin de ensalzar las bondades del vino en cuestión, supongan un menoscabo explícito o implícito para otros vinos protegidos.

Además, en su etiquetado, los vinos de la DOP «Montilla-Moriles» podrán utilizar:

- Los **vinos sin envejecimiento** podrán etiquetarse con la mención “Vino de tinaja” o “Vino nuevo de tinaja” siempre y cuando se demuestre que este sistema tradicional haya sido utilizado en cualquiera de las fases de su elaboración.
- Los **vinos con envejecimiento** podrán etiquetarse con la mención “Vino de pasto”.
- Los **vinos dulces Pedro Ximénez**, salvo los sometidos a crianza mediante el sistema de criaderas y soleras, podrán indicar el año de la vendimia en el etiquetado. Esta indicación podrá hacerse precedida de la mención “Cosecha” o “Añada”, pudiendo incluirse asimismo la mención “Envejecido en botas”, o “Criado en botas” o “Envejecido en botas por el sistema de añadas”, o expresiones similares, en el caso de los sometidos a crianza por el sistema de añadas.
- En los **vinos dulces Pedro Ximénez** se podrá utilizar la mención “Superior”, en el mismo campo visual, siempre en un tamaño de letra igual o menor al tamaño del tipo de vino y tras la denominación de venta o en sus proximidades, siempre que sólo se utilice en su fabricación mosto de uva pasificada Pedro Ximénez y alcohol. El Consejo Regulador dictará normas internas de regulación de la trazabilidad y obtención de dicha mención.
- Las menciones “Flor”, “Yema”, podrán ser utilizadas en el etiquetado de un producto siempre que se garantice que el lote de elaboración no supere un rendimiento de extracción de 60 litros por cada 100 kilos de uva.
- Cualesquiera otras menciones que hagan referencia a características del vino, al modo en que ha sido elaborado, o a una selección del producto frente a otros de similares características o tipologías, no podrán ser utilizadas a menos que puedan ser demostrables durante la certificación del producto.
- La mención facultativa-“recomendado para cocinar” o “para cocinar”, deberá ser incluida en el etiquetado con un tamaño de letra no superior al utilizado para el texto que se refiera a la Denominación de Origen y al tipo de vino.

Vinos en rama:

- Los vinos envasados o embotellados podrán ser etiquetados como “vino en rama”, o “en rama” a condición de que no hayan sido objeto de otra práctica de estabilización distinta al filtrado con la condición de cumplan con las características físico-químicas y organolépticas del tipo de vino, salvo en lo que se refiere a la limpieza y el brillo, y que el tamaño de la letra no exceda del utilizado para la indicación del tipo de vino.

Menciones relativas a la vejez:

- En los vinos finos se podrá utilizar la mención, “Pasado” en el mismo campo visual, siempre en un tamaño de letra igual o menor al tamaño del tipo de vino y tras la denominación de venta o en sus proximidades, siempre que pueda garantizar una vejez promedio igual o superior a 10 años.
- En los vinos generosos, vinos dulces Pedro Ximénez y Moscatel, y vinos generosos de licor se podrán utilizar las menciones siguientes relativas a la vejez:
 - “Viejo”, con una vejez promedio igual o superior a 15 años
 - “Viejísimo”, con una vejez promedio igual o superior a 25 años

Estos términos figurarán en el mismo campo visual, siempre en un tamaño de letra igual o menor al tamaño del tipo de vino y tras la denominación de venta o en sus proximidades y deberán comercializarse embotellados. El Consejo Regulador dictará normas internas de regulación de la trazabilidad y obtención de las citadas menciones para estos productos. Sin perjuicio de incorporar la correspondiente precinta de garantía en los términos previstos en este pliego, estos vinos deberán ir provistos de precintas de garantía específicas expedidas por el Consejo Regulador.

Referencias al unidades geográficas menores:

La indicación de unidades geográficas menores que el área de la Denominación de Origen, ya sean municipios, o bien subzonas como “Superior”, “Moriles Altos” o “Sierra de Montilla”, u otras unidades menores que estén bien delimitadas, solo está permitida si se certifica que al menos el 85% de la uva utilizada para el vino en cuestión procede de la unidad geográfica menor que se mencione.

Referencias al unidades geográficas mayores:

De conformidad con lo establecido en la normativa comunitaria sobre indicación en el etiquetado de unidades geográficas más amplias que las zonas abarcadas por una denominación, podrá figurar el nombre de la Comunidad Autónoma de «Andalucía» en el etiquetado y presentación de los vinos protegidos, siempre que el nombre protegido de la Denominación de Origen figure con un tamaño de letra igual o superior al de la indicación «Andalucía».

H.7. Controles y Certificación.

La responsabilidad del cumplimiento de los requisitos establecidos en este Pliego de condiciones de los productos amparados por la DOP «Montilla-Moriles» corresponde a los propios operadores, inscritos voluntariamente en los registros, que a tal fin implantarán un sistema de autocontrol, que al menos, al respecto del origen, deberá describir el sistema de trazabilidad.

I. ESTRUCTURA DE CONTROL

La comprobación del cumplimiento del pliego de condiciones es llevada a cabo conforme al Reglamento de aplicación nº 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, sobre la financiación, gestión y seguimiento de la Política Agrícola Común, por el que se derogan los Reglamentos (CE) nº 352/78, (CE) nº 165/94, (CE) nº 2799/98, (CE) nº 814/2000, (CE) nº 1290/2005 y (CE) nº 485/2008 del Consejo.

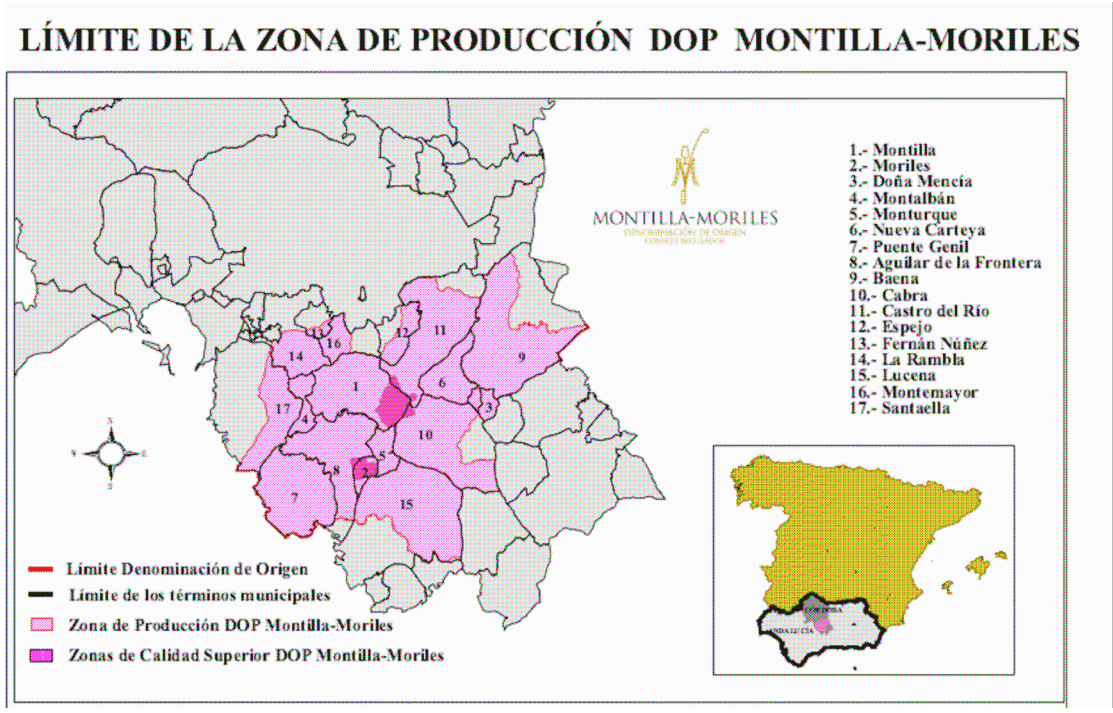
La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, así como el correo electrónico, e-mail: dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es

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

<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias/calidad/paginas/denominaciones-calidad-vinos-do.html>

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.

Anexo A



Anexo B

LÍMITE DE LA ZONA DE CRIANZA DOP MONTILLA-MORILES