

**REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2015/48 DE LA COMISIÓN****de 14 de enero de 2015****por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Vinagre de Montilla-Moriles (DOP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 52, apartado 3, letra b),

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (UE) n° 1151/2012 entró en vigor el 3 de enero de 2013. Derogó y sustituyó al Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(2)</sup>.
- (2) De conformidad con el artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la solicitud de registro de la denominación «Vinagre de Montilla-Moriles» presentada por España ha sido publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* <sup>(3)</sup>.
- (3) Italia presentó una declaración de oposición al registro de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006. La Comisión examinó la declaración de oposición y la consideró admisible con arreglo al artículo 10 del Reglamento (UE) n° 1151/2012. La declaración de oposición se refiere al posible perjuicio para la existencia de un producto que se encuentre legalmente en el mercado al menos durante los cinco años anteriores a la fecha de publicación o a los productos amparados por la indicación geográfica protegida «Aceto Balsamico di Modena», sobre el incumplimiento de las disposiciones en materia de etiquetado de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios <sup>(4)</sup>, y al incumplimiento de las disposiciones particulares aplicables a la comercialización de las categorías de productos vitícolas establecidas por el Reglamento (CE) n° 1234/2007 del Consejo <sup>(5)</sup> [sustituido por el Reglamento (UE) n° 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 y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 y (CE) n° 1234/2007 <sup>(6)</sup>].
- (4) Mediante carta de 10 de junio de 2013, la Comisión invitó a España e Italia a buscar un acuerdo entre sí, de conformidad con el artículo 51, apartado 3, del Reglamento (UE) n° 1151/2012. De conformidad con dicho artículo, España comunicó, mediante escrito de 10 de octubre de 2013, su informe sobre el cierre del período de consulta. Mediante carta de 25 de octubre de 2013, Italia renovó su oposición al registro aduciendo motivos diferentes de los inicialmente invocados. Al no haberse alcanzado ningún acuerdo entre esos Estados miembros en un plazo de tres meses, la Comisión debe adoptar una decisión de conformidad con el artículo 52, apartado 3, letra b), de dicho Reglamento.
- (5) En lo que atañe al posible perjuicio para la existencia de un producto que se encuentre legalmente en el mercado al menos durante los cinco años anteriores a la fecha de publicación o a los productos amparados por la indicación geográfica protegida «Aceto Balsamico di Modena», del examen de los documentos aportados por las partes se desprende que este motivo de oposición no está demostrado. Además, Italia ya no lo invoca en el mantenimiento de su oposición. En consecuencia, este motivo debe desestimarse.
- (6) En lo que atañe al incumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2 de la Directiva 2000/13/CE, la declaración de oposición indica que las disposiciones particulares de etiquetado relativas a los tipos de vinagre (añada, crianza, reserva, gran reserva, «Vinagre al Pedro Ximénez» y «Vinagre al moscatel») son indicaciones ambiguas y pueden inducir a error al consumidor, en particular sobre las características del producto alimenticio. Del examen de los documentos aportados por las partes se desprende que este motivo de oposición no está demostrado. Además, Italia ya no lo invoca en el mantenimiento de su oposición. En consecuencia, este motivo debe desestimarse.

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.<sup>(2)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.<sup>(3)</sup> DO C 304 de 9.10.2012, p. 8.<sup>(4)</sup> DO L 109 de 6.5.2000, p. 29.<sup>(5)</sup> DO L 299 de 16.11.2007, p. 1.<sup>(6)</sup> DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

- (7) En lo que atañe al incumplimiento de las disposiciones particulares aplicables a la comercialización de las categorías de productos vitícolas establecidas por el Reglamento (CE) n° 1234/2007, Italia sostiene que el «Vinagre de Montilla-Moriles» no puede acogerse a la denominación «vinagre de vino» que figura en el anexo XI *ter*, punto 17, del Reglamento (CE) n° 1234/2007 [actualmente, anexo VII, parte II, punto 17, del Reglamento (UE) n° 1308/2013]. España modificó la descripción del producto en el pliego de condiciones y en el punto 3.2 del documento único, distinguiendo, por una parte, el «vinagre de vino» y, por otra, el vinagre elaborado a partir de «vinagre de vino». Por consiguiente, la utilización de la denominación «vinagre de vino» para el producto distinto correspondiente parece conforme al anexo VII, parte II, punto 17, del Reglamento (UE) n° 1308/2013. De conformidad con el artículo 51, apartado 4, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, esta modificación no sustancial no requiere un nuevo examen de la solicitud por parte de la Comisión.
- (8) En lo que respecta al mantenimiento de su oposición, Italia alega que la solicitud de registro sería contraria al artículo 3, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 1898/2006 de la Comisión <sup>(1)</sup> ya que cubre dos productos básicamente diferentes que no corresponden al mismo tipo, y que no se utiliza la denominación para designar a los dos productos, en particular el vinagre. Procede constatar, por un lado, que dicho artículo [actualmente artículo 5 del Reglamento de Ejecución (UE) n° 668/2014 de la Comisión <sup>(2)</sup>] no se opone al registro de productos distintos del mismo tipo, y que, por otro lado, Italia no aporta ningún elemento en apoyo de sus afirmaciones sobre la utilización de la denominación. En consecuencia, este motivo debe desestimarse.
- (9) A la luz de lo que precede, la denominación «Vinagre de Montilla-Moriles» debe inscribirse en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas y procede actualizar en consecuencia el documento único y publicarlo.
- (10) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de la Política de Calidad de los Productos Agrícolas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

#### *Artículo 1*

Queda registrada la denominación «Vinagre de Montilla-Moriles» (DOP).

La denominación contemplada en el párrafo primero identifica un producto de la clase 1.8. [Otros productos del anexo I del Tratado (especies, etc.)] del anexo XI del Reglamento de Ejecución (UE) n° 668/2014.

#### *Artículo 2*

El documento único actualizado figura en el anexo del presente Reglamento.

#### *Artículo 3*

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 14 de enero de 2015.

*Por la Comisión*  
*El Presidente*  
Jean-Claude JUNCKER

<sup>(1)</sup> DOL 369 de 23.12.2006, p. 1.

<sup>(2)</sup> DOL 179 de 19.6.2014, p. 36.

## ANEXO

## DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (\*)

«VINAGRE DE MONTILLA-MORILES»

N. CE: ES-PDO-0005-0726-03.11.2008

IGP () DOP (X)

**1. Denominación**

«Vinagre de Montilla-Moriles»

**2. Estado miembro o tercer país**

España

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio****3.1. Tipo de producto**

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

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1**

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

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

**Vinagres de envejecimiento**

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

— «añada»: Sometido a un período 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 período de envejecimiento podemos distinguir:

— «crianza»: si el período de envejecimiento en madera ha sido como mínimo de seis meses,

— «reserva»: si el período 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.

**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.

(\*) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12, sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

Las características analíticas de los vinagres protegidos serán las siguientes:

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

Las características organolépticas de los vinagres protegidos serán las siguientes:

#### 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.

#### 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.

#### 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.

### 3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

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».

### 3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

### 3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

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

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

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

### 3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

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

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

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

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

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

## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

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

## 5. Vínculo con la zona geográfica

### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica

#### 1- La materia prima

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

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

#### 2- Factores humanos.

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

#### 3- Las bodegas

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

### 5.2. Carácter específico del producto

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006 (\*)]

El texto completo del pliego de condiciones de la denominación se puede consultar a través del siguiente enlace:

[http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego\\_vinagre\\_Montilla.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_vinagre_Montilla.pdf)

o bien, accediendo directamente a la página de inicio de la web de la Consejería de Agricultura y Pesca (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), en el apartado «Industrias Agroalimentarias»/«Denominaciones de Calidad». Tras elegir el sector «Vinagres», el pliego se puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad.

---

(\*) Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.