

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

20846 *Resolución de 16 de noviembre de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la Denominación de Origen Protegida «Vinagre de Montilla-Moriles».*

Mediante Orden de 19 de septiembre de 2008, del Consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, publicada en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía de 3 de octubre de 2008, se emitió decisión favorable en relación con la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida «Vinagre de Montilla-Moriles» en el Registro comunitario de denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, publicándose como anexo a la citada orden el pliego de condiciones de la denominación, todo ello de conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

La solicitud de inscripción del pliego de condiciones de la citada DOP, ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha de 3 de noviembre de 2008, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

De conformidad con lo establecido en el artículo 12 del citado Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, se podrá conceder a la indicación de que se trate la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de registro a la Comisión Europea.

A tal fin, la autoridad competente de la Junta de Andalucía ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino la pertinente petición de publicación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Vinagre de Montilla-Moriles» en el «Boletín Oficial del Estado».

En su virtud, de acuerdo con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el «Boletín Oficial del Estado» del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Vinagre de Montilla-Moriles», publicado mediante Orden de 19 de septiembre de 2008, del Consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía» de 3 de octubre de 2008, que figura como anexo a la presente resolución, de conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, a los efectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», ante el Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 16 de noviembre de 2009.—La Directora General de Industria y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal Díaz,

ANEXO

Pliego de Condiciones Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles»

A) *Nombre del producto.* Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) «Vinagre de Montilla-Moriles».

B) *Descripción del producto.*

B.1 Definición: El Vinagre de Montilla-Moriles es el producto obtenido exclusivamente de la fermentación acética de vino, y con una acidez total, expresada en ácido acético, no inferior a 60 gr/ litro.

Para el «Vinagre de Montilla-Moriles», el vino utilizado es vino de crianza, calificado, a partir de unas prácticas tradicionales o actualizadas y, que reúnen unas características analíticas y organolépticas que le son propias. Dicho vino calificado procede de la zona amparada por la Denominación de Origen «Montilla-Moriles», a partir de uvas obtenidas de las viñas inscritas y elaborado, envejecido y almacenado en la citada zona vitivinícola.

B.2 Tipos de vinagre: A continuación se realiza una breve descripción de los tipos de vinos utilizados en la elaboración del «Vinagre de Montilla-Moriles».

a) Fino: Es el vino generoso más universal. Se cría bajo velo de flor en las catedralicias bodegas de la denominación de origen «Montilla-Moriles». Son acusadamente limpios, brillantes y ligeros en la copa, de una levedad exquisita. Su color es amarillo, con tonalidades oliváceas. A la nariz son complejos, sutiles y delicados, con infinitos olores. Se aprecia la levadura, son siempre punzantes, almendrados, atabacados, algunos con tonos que recuerdan el regaliz. En la boca son secos, amargos y suaves al mismo tiempo, algo salinos, persistentes en su sabor y en el desprendimiento de aromas por vía retronasal.

b) Amontillado: Hay que descubrirse ante el indiscutible rey de los vinos generosos. El amontillado es el resultado de someter un buen fino a crianza oxidativa durante muchos años. El color del fino va oxidándose, lentamente, hasta llegar a maravillosos tonos ambarinos, amarillo-moreno; su aroma se avellana, se hace mucho más punzante que el del fino, aparecen tonos especiados, se llena de sutilezas que lo hacen ser un auténtico regalo para el aficionado. Sabroso y seco en la boca, persistente; los muy viejos suelen ser vinos de pañuelo, ideales para, incluso, perfumar.

c) Oloroso: es vino generoso sometido a crianza oxidativa. El velo de flor solo ha aparecido en sus primeros meses de vino nuevo, por lo que algunos conservan agradables aromas primarios. Su color caoba oscura, topacio, es fruto de la lenta oxidación de la materia colorante del vino base, del mosto, que se encabeza hasta 18º antes de pasar a las criaderas. A la nariz es más redondo que el amontillado, menos complejo, con claros tonos balsámicos, un cierto recuerdo a la nuez recién partida y matices especiados. En la boca son aterciopelados, llenos, con mucho cuerpo, enérgicos y suaves al mismo tiempo.

d) Pedro Ximénez: Vino natural, dulce, de color rubí oscuro, que se obtiene soleando, casi hasta la pasificación, la uva del mismo nombre. Normalmente se somete a crianza, aumentando lentamente su color en las botas, color que pasa de ambarino a tonalidades casi azabache. Su contenido mínimo en azúcares es superior a los 272 gr/litro.

Auténtica miel de uva, es un vino denso, cargado de agradables aromas varietales, con matices que recuerdan el café, el higo pasificado, el chocolate, el cacao, el dátil y, por supuesto, el olor característico de la uva pasificada que le da nombre

Atendiendo al tipo de elaboración particular y envejecimiento, en la zona «Montilla-Moriles» se pueden distinguir los siguientes tipos de vinagres:

B.2.1 Vinagres de envejecimiento. Son aquellos que se ven sometidos a una crianza en madera, bien por el sistema tradicional de «criaderas y solera», bien por el sistema tradicional de «añadas».

Si, el vinagre se ve sometido a un período de envejecimiento estático por un tiempo superior a tres años, el resultante podrá ser denominado «Vinagre de Montilla-Moriles Añada».

Si por el contrario, el sistema de envejecimiento elegido es el sistema dinámico (criaderas y solera), atendiendo al período de envejecimiento podemos distinguir:

1. «Vinagre de Montilla-Moriles Crianza»: si el período de envejecimiento en madera ha superado un período mínimo de seis meses.
2. «Vinagre de Montilla-Moriles Reserva»: si la crianza en madera es como mínimo superior a dos años.
3. «Vinagre de Montilla-Moriles Gran Reserva»: Cuando como mínimo se han superado los cinco años de envejecimiento en la madera.

B.2.2 Vinagres dulces. Son aquellos vinagres, que siendo envejecidos a través del sistema tradicional de «criaderas y solera», tienen la peculiaridad de poseer una adición de mosto concentrado.

Atendiendo al período de envejecimiento al cual son sometidos podemos distinguir los diferentes tipos de vinagres dulces:

1. Vinagre de Montilla-Moriles dulce crianza: si el período de envejecimiento en madera ha superado un período mínimo de seis meses.
2. Vinagre de Montilla-Moriles dulce reserva: si la crianza en madera es como mínimo superior a dos años.
3. Vinagre de Montilla-Moriles dulce gran reserva: Cuando como mínimo se han superado los cinco años de envejecimiento en la madera.

Vinagres dulces al Pedro Ximénez: Son vinagres dulces cuya característica principal es que la adición de mosto concentrado procede en este caso de mosto obtenido a partir de uva pasificada Pedro Ximénez. También se utiliza uno de los vinos únicos y más preciados en el mundo y que esta zona vitivinícola se hace portadora del mismo, el vino «Pedro Ximénez».

Estos vinagres son envejecidos a través del tradicional sistema de «criaderas y solera» y, a igual que los demás tipos de vinagres, podremos distinguir entre:

- a) Vinagre de Montilla-Moriles dulce al Pedro Ximénez crianza: si el envejecimiento en madera ha superado un período mínimo de seis meses.
- b) Vinagre de Montilla-Moriles dulce al Pedro Ximénez reserva: si la crianza en madera es como mínimo superior a dos años.
- c) Vinagre de Montilla-Moriles dulce al Pedro Ximénez gran reserva. Cuando como mínimo se han superado los cinco años de envejecimiento en la madera.

Vinagres dulces al Moscatel: Son vinagres dulces cuya característica principal es que la adición de mosto concentrado procede en este caso de mosto obtenido a partir de uva pasificada o no de la variedad Moscatel. También se pueden utilizar vinos dulces de la mencionada variedad.

Estos vinagres son envejecidos a través del tradicional sistema de «criaderas y solera» y, al igual que los demás tipos de vinagres, podremos distinguir entre:

- a) Vinagre de Montilla-Moriles dulce al Moscatel crianza: si el envejecimiento en madera ha superado un período mínimo de seis meses.
- b) Vinagre de Montilla-Moriles dulce al Moscatel reserva: si la crianza en madera es como mínimo superior a dos años.
- c) Vinagre de Montilla-Moriles dulce al Moscatel gran reserva: Cuando como mínimo se han superado los cinco años de envejecimiento en la madera.

B.3 Características físico-químicas del producto. Los valores resultantes del examen analítico del Vinagre de Montilla-Moriles están incluidos dentro de los siguientes límites:

- a) El contenido de alcohol residual no será superior al 3% en volumen.
- b) Acidez total mínima en acético de 60 gr/litro.
- c) Contenido de carbono 14 que corresponda a su origen biológico.
- d) El extracto seco soluble no será inferior a 1,30 gr/litro y grado de ácido acético.
- e) El contenido en cenizas estará comprendido entre 2 y 7 gr/litro, con excepción de los vinagres dulces, que será lo que se establece en el punto 4 de este mismo artículo.
- f) El contenido de acetoína no será inferior a 100 mg/litro.

Las cantidades máximas de los componentes que se indican a continuación son las siguientes:

- a) Metanol: 250 mg/litro.
- b) Mercurio: 0,05 ppm.
- c) Arsénico: 0,5 ppm.
- d) Plomo: 0,5 ppm.
- e) Contenido en Cobre y Zinc: 10 ppm.
- f) Cloruros: 1 gr/litro, expresado en cloruro sódico.
- g) Hierro: 10 mg/litro.
- h) Sulfatos: 2 gr/litro, expresado en sulfato potásico.

Los valores resultantes del examen analítico de los vinagres dulces están incluidos dentro de los siguientes límites:

- a) El contenido en azúcares reductores no será inferior a 70 gr/litro.
- b) El contenido en cenizas estará comprendido entre 3 y 14 gr/litro.

B.4 Características organolépticas del producto. Si realizamos un análisis sensorial a los vinagres de la Denominación de origen «Vinagre de Montilla-Moriles», vamos a poder realizar las siguientes anotaciones organolépticas. Cabe destacar que la notoriedad de estos vinagres va a venir principalmente por algo tan importante como es la materia prima, el vino calificado de la zona «Montilla-Moriles», que posee unas características organolépticas que lo hacen único en el mundo, como es la graduación natural alcohólica.

A continuación desarrollamos el análisis sensorial realizado por un panel de catadores a cada tipo de vinagre.

1. Vinagres con envejecimiento.

Fase visual: Deben estar limpios y brillantes, presentando colores que van desde el ambarino hasta el caoba intenso, casi azabache.

Fase olfativa: Presentan aromas suaves de ácido acético evolucionados con tonalidades de madera de roble. Aparecen olores de esteres, 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.

2. Vinagres dulces.

Fase visual: Deben ser densos y presentarse limpios y brillantes, con colores caoba más o menos intensos.

Fase olfativa: Presentan aromas agridulces de frutas maduras y pasificadas, que se combinan con el ácido acético, el acetato de etilo y los aromas de madera de roble.

Fase gustativa: Tienen un sabor muy agradable, suave, equilibrado y con tonos agridulces.

3. Vinagres dulces al Pedro Ximénez.

Fase visual: Deben tener densidades elevadas y presentarse limpios y brillantes, con colores que van desde el caoba intenso hasta el azabache, con suaves reflejos yodados.

Fase olfativa: Presentan 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 agradable y equilibrado, con elevada persistencia en boca.

4. Vinagres dulces al Moscatel.

Fase visual: Deben ser bastante densos y presentarse limpios y brillantes, 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 agradable y equilibrado, con elevada persistencia en boca. Por vía retronasal se potencian los aromas de la variedad que les da nombre.

C) *Zona geográfica.* La zona de elaboración, envejecimiento y almacenado de la Denominación «Vinagre de Montilla-Moriles» se encuentra situada en el centro de Andalucía, al sur de la provincia de Córdoba, entre los paralelos 37°11' y 37°40', y engloba los siguientes términos: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Nueva Carteya, Puente Genil, Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Santaella, además de la localidad de Córdoba, delimitada al norte por el Canal del Guadalquivir.

D) *Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.*

D.1 Procedencia de la materia prima. Única y exclusivamente se permitirá la presentación bajo el nombre de «Vinagre de Montilla-Moriles» aquellos vinagres elaborados a partir de vino calificado de «Montilla-Moriles». Para ello, los elaboradores de «Vinagre de Montilla-Moriles» deberán obtener el vino calificado de «Montilla-Moriles» previamente calificado para este fin por el Órgano de Control. Sólo tras la superación de controles analíticos y sensoriales, y tras verificar que la partida de vino procede de vino calificado se le otorgará un Certificado de Calificación de la partida en cuestión.

D.2 Elaboración de industrias inscritas y ubicadas en la zona delimitada. Debe de coincidir la elaboración, el envejecimiento, y el almacenaje con los límites de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles».

Toda aquella industria que no se encuentre inscrita en los registros de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles», no podrá elaborar vino calificado para la elaboración de «Vinagre de Montilla-Moriles» ni ser partícipe de la misma.

Toda aquella bodega que no se encuentre inscrita en los registros de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles», no podrá elaborar, envejecer, almacenar vinagre bajo la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles».

Cada vez que exista intención de elaborar «Vinagre de Montilla-Moriles», el elaborador, deberá comunicar al Consejo Regulador, tanto los litros de vinagre a elaborar, como los litros de vino calificado utilizado en dicho proceso, acompañados de la certificación de calificación de la materia prima.

D.3 Trazabilidad del producto. Para que un vinagre sea certificado como «Vinagre de Montilla-Moriles», tiene que asegurar la trazabilidad del proceso:

1. La premisa principal es que el vino destinado a la elaboración de «Vinagre de Montilla-Moriles» debe estar calificado. Para ello, el Órgano de control debe abrir un expediente y un proceso de calificación de dicho vino.

2. Cuando el resultado del proceso sea satisfactorio, el Órgano de Control expedirá la calificación de dicho vino para Elaboración de «Vinagre de Montilla-Moriles», asignando a la partida un código. Dicho código deberá aparecer en la Declaración de Elaboración de Vinagre, cuando se especifique la procedencia y cantidad de la materia prima utilizada en la elaboración del vinagre.

3. Toda industria que se desee elaborar, envejecer y almacenar vinagre bajo la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles», deberá estar inscrita previamente en los registros del Consejo Regulador.

4. Una vez se ha producido la elaboración del vinagre, después de un análisis sensorial y analítico y tras comprobar que el vino utilizado con materia prima es vino calificado de la D.O. de «Montilla-Moriles», se procederá a la calificación del Vinagre, con la expedición de un certificado de la partida. Dicha partida será asignada con un código específico. A partir de ese momento el vinagre podrá ser introducido en la botas para su crianza.

5. Cuando el vinagre entra en envejecimiento, la industria tiene la obligación de comunicar al Consejo tal hecho, así como el destino del vinagre a envejecer en los dos tipos de sistemas de envejecimiento amparados por la denominación y determinar el lugar exacto de ubicación de cada partida.

6. Cuando la industria tenga la intención de realizar una saca de vinagre en crianza para su destino al mercado, deberá solicitar la Certificación del producto, indicando la cantidad de cada partida de vinagre calificado en crianza que desea certificar.

7. Una vez superado todos los controles del Órgano de Control, el vinagre certificado será asignado con un código específico de la partida de vinagre certificado.

8. En las declaraciones de salida de vinagre, la industria deberá indicar la partida certificada, especificando la cantidad.

9. En todo caso, cada numeración de contraetiquetas y/o precintas deben ir asociadas a dichas partidas de vinagre certificado.

E) *Obtención del producto.*

E.1 Elaboración del Vinagre de Montilla-Moriles. La elaboración del Vinagre de Montilla-Moriles parte con la entrada en la zona destinada a transformación de vino previamente calificado. Dicho vino puede sufrir uno de los dos métodos de elaboración que se utilizan en la zona: el cultivo superficial o el cultivo sumergido.

E.1.1 Métodos tradicionales o en cultivo superficial. Los métodos tradicionales o en cultivo superficial (fermentación lenta) se caracterizan porque las bacterias acéticas se encuentran en contacto directo con el oxígeno gaseoso, situadas bien en la interfase líquido/gas, como es el caso del método de Orleans, o bien fijados a soportes de materiales tales como virutas. En la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles» el método tradicional utilizado es el Método de Orleans.

Se parte de vinos calificados de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles» y se depuran mediante el paso por el llamado «râpe à vinf» o «rà à vin», que es una cuba desfondada colocada sobre otra, de un volumen de unos 2.500 litros, que se llena con virutas de madera de haya (de unos 2,5 cm de diámetro) que han sido previamente tratadas por lavado con agua fría durante 2 ó 3 días, en el caso de su primer uso, o con vapor de agua si están usadas (para limpiarlas de restos anteriores). También, si son nuevas, se suelen remojar en un vinagre estéril, por pasterización del mismo.

La finalidad del paso del vino por esta cuba o tonel, es la filtración grosera y el depurado de las posibles partículas que pueda contener. Estas partículas quedan fijadas en la superficie de las virutas.

Una vez el líquido depurado en la «rà à vin» pasa a los depósitos o toneles de acetificación donde se produce la inoculación de un cultivo seleccionado de bacterias acéticas previamente preparado en el laboratorio (proceso discontinuo) o se añade un vinagre de calidad procedente de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles» que hace las mismas funciones (proceso continuo).

E.1.1.1 Proceso continuo. El proceso se realiza en barriles de 200 a 250 litros, que se llenan 1/3 con vinagre de la Denominación de Origen, añadiendo después de 10 a 15 litros de vino calificado de la zona amparada por «Montilla-Moriles» cada semana, durante

cuatro semanas consecutivas. Al cabo de 5 semanas, se saca el mismo volumen (10 a 15 litros) de vinagre, reemplazándolo por otro tanto de nuevo vino calificado de la zona. Se repite la operación de manera continua.

Los barriles o toneles están tumbados (posición horizontal), frecuentemente situados en 3 ó 4 niveles, con un orificio de entrada de aire (en la parte del tonel que mira hacia el interior de las instalaciones vinagreras) y un orificio de salida de aire (en la parte exterior). Ambos agujeros están cubiertos con tela textil ó metálica (para dejar pasar el aire y evitar la entrada de insectos que puedan dar problemas posteriores) practicados en las duelas por encima del nivel del líquido. Las bacterias acéticas forman una película fina sobre la superficie, que con el tiempo suele hacerse gruesa y gelatinosa. Además posee otro orificio de salida de vinagre elaborado, situado por debajo del centro y en la misma cara del orificio de entrada de aire, ya que el vinagre del centro del tonel suele ser de mejor calidad y estar más equilibrado. Este orificio se tapa con tapón de corcho, y sólo se abre para la extracción de vinagre elaborado.

En la parte superior del tonel, en la panza, existe otro orificio tapado con un tapón de corcho agujereado y atravesado por un tubo de vidrio recto que llega hasta casi el fondo del tonel; sirve para añadir, mediante un embudo de vidrio, el vino que se quiere avinagrar. Así no se agita el líquido ni se rompe el velo microbiano y, opcionalmente se puede extraer el vinagre elaborado

E.1.1.2 Proceso discontinuo. En el caso de que no adicionemos vinagre estéril, el vino depurado pasa al tonel de acetificación en el que se siembran con bacterias acéticas previamente preparadas en un laboratorio. Normalmente el proceso dura de 8 a 10 días, transcurrido el cual, se extrae todo el vinagre y se sustituye por nuevo vino, comenzando el ciclo de nuevo. Estos toneles no necesitan del tubo de vidrio, ya que no se va a adicionar nuevo vino en ningún momento. Esta es la variante discontinua del método.

Una vez obtenido el vinagre, vuelve a ser depurado y filtrado de nuevo, pasándolo por un nuevo tonel lleno de virutas de haya, idéntico al anterior, denominado «râpe à vinagre».

E.1.2. Métodos industriales o en cultivo sumergido. Los cultivos sumergidos no se comienzan a utilizar hasta mediados de los 40, cuando se desarrollan los antibióticos, que facilitan las fermentaciones.

El sistema de fermentación sumergida se basa en la presencia de un cultivo de bacterias sumergidas libremente en el seno del vino calificado de «Montilla-Moriles» a fermentar, en el que constantemente se introduce aire (sólo o enriquecido con oxígeno) en condiciones que permitan la máxima transferencia posible desde la fase gaseosa a la fase líquida.

Esta es la forma de fabricar el vinagre de Vinagre de Montilla-Moriles en grandes producciones y de forma rápida.

El recipiente de acetificación consiste principalmente en un tanque cilíndrico de gran capacidad, fabricado de madera antiguamente y de acero inoxidable más actualmente, donde se introduce el vino calificado para acetificar, sembrándolo con bacterias acéticas seleccionadas. Como estas bacterias son de naturaleza aeróbica estricta, se inyecta aire finamente dividido en pequeñas burbujas, distribuyéndose homogéneamente mediante un dispositivo de agitación. El depósito dispone de doble camisa o serpentín para refrigeración mediante agua (es necesario mantener la temperatura por debajo de 35° C), dispositivo de toma de muestra, así como de diversos dispositivos de control como termómetros, separadores de espuma, etc. Así deja de tener importancia la regulación de la temperatura de la habitación donde está el acetificador, ya que se mantiene en los niveles adecuados con dicho serpentín. De esta forma es posible elaborar vinagre de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles» sean cuales sean las condiciones exteriores, aunque no sean muy favorables para el proceso.

Estos depósitos suelen tener una capacidad entre 100 y 300 hectolitros, y producen entre 30 y 120 hectolitros de vinagre diarios, que puede ser de hasta 9 grados.

Cuando el contenido del fermentador reduce la concentración de alcohol hasta aproximadamente 0,2º alcohólicos (lo cual sucede generalmente dentro de intervalos de 30-40 horas), se descarga aproximadamente el 40-45% del volumen de líquido, que se repone con nuevo vino de «Montilla-Moriles» calificado.

E.2 Tratamientos post-fermentativos.

E.2.1 Clarificación. El vinagre que se obtiene una vez terminada la fermentación presenta un cierto grado de turbidez debido fundamentalmente a bacterias muertas, cristales de ácidos orgánicos, impurezas procedentes de las virutas del fermentador, etc. Esta turbidez es más acusada si el vinagre ha sido obtenido por el método de cultivo sumergido. Independientemente del sistema de elaboración empleado, todos los vinagres de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles» requieren una clarificación que va a contribuir a la estabilidad del producto durante su posterior vida comercial.

Podemos encontrarnos varios métodos de clarificación que pueden ser empleados en la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles»:

1. Clarificación espontánea. Consiste en dejar reposar el vinagre en tanques y posteriormente irán depositándose las partículas turbias en el fondo de dicho depósito por acción de la gravedad. Este sistema es viable cuando el vinagre descargado del fermentador está bastante limpio. Además es un método muy lento y que conlleva altos costes de almacenamiento del vinagre, y que en ocasiones no logra una clarificación perfecta, debido al pequeño tamaño de los turbios en suspensión.

2. Clarificación físico-química. Consiste en la formación, a través de productos clarificantes, de complejos coloidales por adsorción con sustancias insolubles del vinagre (polifenoles, taninos, proteínas, etc.). Cuando los coágulos obtenidos por la mezcla íntima entre el clarificante y las partículas precipitables del vinagre alcanzan un tamaño considerable (esto se consigue en un intervalo de tiempo relativamente corto), comienza la floculación, lográndose la sedimentación por gravedad de las partículas a eliminar (que serán desechadas posteriormente por filtración).

Los clarificantes que se emplean en la clarificación físico-química pueden ser orgánicos e inorgánicos. Entre los orgánicos se pueden citar la gelatina, albúmina de huevo, albúmina de sangre, caseinato potásico, etc. Son bastante eficaces en cuanto al grado de limpieza y estabilidad del producto obtenido. El clarificante inorgánico de uso más extendido es la bentonita.

Es frecuente el empleo de clarificantes orgánicos e inorgánicos de forma conjunta para mejorar la eficacia en el tratamiento.

E.2.2 Filtración. La finalidad de esta operación no es otra que la separación definitiva de las impurezas del «Vinagre de Montilla-Moriles » mediante el empleo de un material filtrante.

Dependiendo del tamaño de las partículas que van a ser retenidas se empleará uno de los tres tipos de filtración siguientes: filtración de desbaste (retiene partículas de tamaño superior a 10 micras), filtración de profundidad o abrillantamiento (partículas entre 1 y 10 micras de diámetro) y filtración esterilizante, estabilizante o microfiltración (partículas de diámetro inferior a 1 micra).

El tipo de filtración más adecuada para el Vinagre de Montilla-Moriles dependerá del tamaño de las partículas en suspensión, de la modalidad de sustancias coloidales y del destino final del vinagre. Habitualmente, el vinagre es sometido a dos filtraciones. La primera de ellas, de desbaste, se realiza después de la clarificación proporcionando un líquido limpio. Antes del embotellado, se ajusta el grado acético del vinagre y se da una segunda filtración, esta vez en profundidad, que proporciona al producto un grado idóneo de brillantez. En los últimos años se está generalizando la filtración esterilizante del vinagre antes del embotellado, para asegurar la ausencia de microorganismos que pueden deteriorar el producto final.

La materia filtrante suele ser tierra de diatomeas o perlita, que a su vez poseen una diversa gama de tamaños de poro. Es muy importante que la calidad de estas tierras sea tal que no provoquen alteración alguna en las características organolépticas del vinagre de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles». También se utiliza como materia filtrante las placas de celulosa.

E.3 Crianza del Vinagre de Montilla-Moriles. El envejecimiento en los vinagres de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles» consta principalmente de un proceso de oxidación (en botas de madera de roble).

La temperatura del local donde se llevará a cabo el envejecimiento debe ser inferior a 20° C, tener una buena ventilación y una humedad entre el 60% y el 80%. Con estas condiciones las pérdidas por transpiración serán del 2% al 4% anuales. Mayores pérdidas provocarían una concentración excesiva del vinagre y, por lo tanto, una disminución de su calidad y excesivas pérdidas económicas.

La madera que da mejor resultado en el envejecimiento del vinagre es el roble americano, que es la utilizada en el vinagre de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles». Hay que tener en cuenta la importancia el espesor de la madera, y por supuesto, se deben ir retirando los depósitos y lías que el vinagre vaya dejando en su maduración a lo largo del tiempo.

En la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles » la crianza se lleva a cabo de dos formas:

1. El sistema estático, donde se confina el vinagre en toneles de madera, con las características y en las condiciones antes indicadas, dejándolo evolucionar espontáneamente.

2. El sistema dinámico de criaderas y solera. En este sistema, se disponen los toneles de forma piramidal, llamándose solera a la fila de toneles situados sobre el suelo, primera criadera a la fila situada sobre la solera, segunda criadera a la situada sobre la primera y, así sucesivamente. Frecuentemente, sólo se llega hasta la tercera criadera. Periódicamente, se extrae vinagre de la solera, para embotellar. El volumen extraído de la solera se repone con el mismo volumen de vinagre extraído de la primera criadera. A su vez, este último se repone con equivalente volumen procedente de la segunda criadera y así sucesivamente. En la última criadera se añade el vinagre recién elaborado.

De esta manera, cualquier gota de vinagre ha pasado sucesivamente por toda la escala y ha sufrido las transformaciones necesarias para su envejecimiento.

E.4 Envasado del Vinagre de Montilla-Moriles. Los vinagres destinados al consumidor final deberán comercializarse obligatoriamente envasados.

Los envases en que se expidan los vinagres para el consumo deberán ir provistos del correspondiente distintivo de garantía, controlado por el Consejo Regulador.

Los vinagres de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles» únicamente podrán circular y ser expedidos en envases y recipientes verificados por el Consejo Regulador.

Las capacidades de envasado serán las establecidas en la normativa vigente.

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

F) *Vínculo natural.*

F.1 Vínculo histórico. La reputación del Vinagre de Montilla-Moriles viene dada por su larga historia, que se remonta a los orígenes de elaboración de vino en la zona Montilla-Moriles.

El marco histórico de Montilla-Moriles, de notable tradición vitivinícola se ha caracterizado desde muy antiguo, por la transformación del vino en vinagre a través del

proceso de acetificación. Tal es así que, hemos podido constatar que ya, en el S XVII, y muy probable tiempo antes, existen inventarios de bienes en los cuales se puede determinar la existencia de vinagre en la zona.

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

Con fecha 14 de julio de 1677, en el inventario de bienes de María de San Juan Ramírez, viuda de M. Góngora, aparece «una arroba de vinagre en dos Reales». Estos datos se encuentran depositados en el Archivo de Protocolos Notariales de Montilla, realizado por un escribano público, don López, en el legajo 460, folio 429 vuelto. De este documento poseemos una fotocopia que adjuntamos al final del documento, para que así quede constancia.

En el archivo de Protocolos Notariales de Montilla, aparece reflejado un inventario de bienes, con fecha 7 de Mayo de 1701, en el que se consigna concretamente «un pipote de treinta y cinco arrobas de cabida con quince de vinagre», situado en el tercer y cuarto renglón del escrito, y del cual aportamos una fotografía del mismo. Este inventario se localiza en el legajo 122, folio 209. Se trata de un inventario de bienes realizado al capellán Francisco Ramírez Muñoz, realizado por el escribano L.M. Cabello, en la fecha arriba indicada.

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

En el Libro «Los Vinos del Sur» se hace referencia a que en otra localidad de la zona «Montilla-Moriles», como es Cabra, habitaba un hombre el cual vendía vinagre y además tenía una forma un tanto curiosa de hacerlo.

Las bodegas más antiguas son dignas emisarias de la comercialización del Vinagre de Montilla-Moriles, pues supone un aparejamiento en el tiempo de la crianza de vino y la crianza de vinagre, por ser éste último un producto obtenido de su propio vino, que a su vez por sí mismo tiene un papel muy especial en el mundo de la gastronomía.

Así nos podemos encontrar con un catálogo de venta de principios del S XX, en la cual queda reflejada la venta de vinagre.

La comercialización, lejos de sufrir un descenso ha ido creciendo hasta convertirse en un producto conocido en el mundo entero, comercializado en los cinco continentes y apreciado en los restaurantes más preciados del mundo. Así se incluye una tarifa de precios del año 1971.

En estos momentos se comercializa vinagre de la zona «Montilla-Moriles» incluso a través de Internet, lo que no deja lugar a dudas de la internacionalidad del producto.

F.2 Vínculo con el medio natural. Las características de los vinagres que se engloban dentro de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles » vienen dadas también por su vinculación con el medio natural de la zona.

F.2.1 Orografía. Se encuentra situada a una altitud que varía entre 125 y 600 metros sobre el nivel del mar, en el denominado Valle del Guadalquivir.

La Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles» se caracteriza por encontrarse sobre terrenos ondulados poco montañosos con pendientes muy suaves.

En la parte Sur-Este se encuentra delimitada por la Cordillera de la Subbética.

F.2.2 Clima. Las condiciones meteorológicas inciden en el correcto desarrollo de la vid, en la perfecta maduración del fruto y en la fermentación y crianza de los vinos, así como en la acetificación y crianza de los vinagres.

El clima que encontramos en la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles» es un clima semi-continental mediterráneo, con veranos cálidos, largos y secos e inviernos cortos.

La temperatura mínima media es de 12,2º C.

La temperatura media anual es de 16,8º C.

La temperatura máxima media es de 25,7º C.

Las horas de sol efectivo son de 2.800 a 3.000 por año.

La pluviometría en litros/mm. y año está entre 500 y 1.000.

F.2.3 Suelo. El suelo es un factor primordial en la calidad de todos los vinos y, especialmente, en la de los generosos elaborados y criados en la Denominación de Origen «Montilla-Moriles», que servirán de base para los vinagres amparados bajo la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles».

No es caprichoso el asentamiento de buena parte de los viñedos del sur de la provincia de Córdoba en terrenos ondulados y de gran blancura, en los llamados alberos o albarizas.

Resumiendo, las albarizas son suelos ricos en carbonato cálcico, con suelo y subsuelo formados por margas blandas, pobres en materia orgánica natural, poco fértiles, de composición mineralógica simple -prácticamente caliza y sílice-, con estructura hojaldrada o grumosa, con escasa proporción de cloruros y sulfatos y cuyo subsuelo tiene un alto poder retentivo de la humedad que oscila alrededor del 30%.

Los alberos de primera calidad son capaces de retener hasta el 33% de su peso en agua, humedad que irán cediendo lentamente a la cepa durante el largo, seco y caluroso verano cordobés, alejado de las refrescantes marinas brisas costeras

Pensar en tierras ideales para obtener vinos de calidad, tradicionales finos supone localizar terrenos en los que el suelo y el subsuelo sean calizos, en los que a partir de los setenta centímetros de profundidad el contenido en carbonato cálcico sea, al menos, del 40% y vaya en aumento al ahondar, hasta sobrepasar el 50% e, incluso, el 60%. El suelo de color más o menos blanquecino es, por lo expuesto, suelo de primera calidad para la vid.

F.3 Vínculo humano. El envejecimiento en los vinagres de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles» consta principalmente de un proceso de oxidación (en botas de madera de roble).

La temperatura del local donde se llevará a cabo el envejecimiento debe ser de inferior a 20º C, tener una buena ventilación y una humedad entre el 60% y el 80%. Con estas condiciones las pérdidas por transpiración serán del 2% al 4% anual. Mayores pérdidas provocarían una concentración excesiva del vinagre y, por lo tanto, una disminución de su calidad y excesivas pérdidas económicas.

La peculiaridad más especial es el envejecimiento. En la zona vitivinícola de Montilla-Moriles la crianza del vinagre se lleva a cabo de dos formas:

1. El sistema estático, donde se confina el vinagre en toneles de madera, con las características y en las condiciones antes indicadas, dejándolo evolucionar espontáneamente. El tiempo mínimo es de treinta y seis meses. El vinagre envejecido que se obtiene se denomina vinagre en añadas.

2. El sistema dinámico de criaderas y solera. En este sistema, se disponen los toneles de forma piramidal, llamándose solera a la fila de toneles situados sobre el suelo, primera criadera a la fila situada sobre la solera, segunda criadera a la situada sobre la primera y, así sucesivamente. Frecuentemente, sólo se llega hasta la tercera criadera. Periódicamente, se extrae vinagre de la solera, para embotellar. El volumen extraído de la solera se repone con el mismo volumen de vinagre extraído de la primera criadera. A su vez, este último se repone con equivalente volumen procedente de la segunda criadera y así sucesivamente. En la última criadera se añade el vinagre recién elaborado.

De esta manera, cualquier gota de vinagre ha pasado sucesivamente por toda la escala y ha sufrido las transformaciones necesarias para su envejecimiento. En este sistema, el tiempo de envejecimiento es mayor; pudiendo llegar incluso a seis años si se

trasiega el vinagre muy de cuando en cuando. Se obtienen así vinagres de inmejorables propiedades sensoriales y nutritivas (el envejecimiento aumenta el contenido del vinagre en determinados nutrientes, como aminoácidos esenciales).

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

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

La madera que da mejor resultado en el envejecimiento del vinagre es el roble americano, que es la utilizada en el vinagre de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles». Hay que tener en cuenta la importancia el espesor de la madera, y por supuesto, se deben ir retirando los depósitos y lías que el vinagre vaya dejando en su maduración a lo largo del tiempo.

La madera añade una riqueza particular al vinagre de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles», que depende del origen y naturaleza de la madera, del proceso de fabricación del tonel y del líquido que confinó en su interior anteriormente, el vino de Montilla-Moriles. La interacción vinagre- madera da lugar a una serie de procesos:

1. Solubilización de constituyentes de la madera. Las sustancias tánicas de la madera pasan al vinagre, modificando su extracto seco, su acidez, y oscureciendo su color. La quercitina (da color y aroma) y la lignina también pasan de la madera al vinagre. La hemicelulosa hace aumentar el extracto seco, y las sales minerales el contenido en cenizas del vinagre.

2. Transformaciones químicas oxidativas. Durante el envejecimiento se produce la oxidación de numerosos compuestos químicos, presentes en el vinagre, cuya velocidad de reacción dependerá de la porosidad de la madera. Afectan al color, sabor y al aroma.

3. Variaciones físico-químicas. Desciende el pH, provocando un vinagre más ácido, y disminuyendo el grado alcohólico, por absorción en la madera.

F.4 Interacción causal. La principal diferencia de los vinagres de la Denominación de origen «Vinagre de Montilla-Moriles», es sin lugar a dudas, la materia prima para su elaboración, el vino calificado de la D.O. «Montilla-Moriles».

No todos los vinagres de vino son adecuados para el proceso de envejecimiento, esto dependerá de la materia prima empleada en su elaboración y de las características finales del vinagre. Presentan menos inconvenientes aquellos vinagres con poco contenido en sustancias colorantes y polifenoles, porque su exceso será causa de depósitos y otros problemas de estabilidad. Por ello son más aptos los vinagres blancos. Por esta razón, los vinagres de la Denominación «Vinagre de Montilla-Moriles» son apropiados para el proceso de envejecimiento.

Los vinagres de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles», se caracterizan por aunar características ancestrales de envejecimiento, el sistema de

envejecimiento dinámico bajo el sistema de criaderas y solera, y el sistema estático de añadas, así como la utilización como materia prima del vino calificado de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles», un vino único, exclusivo y de demostrada calidad que sufre una de sus principales características debidas a las condiciones climatológicas de crianza.

Estos vinagres envejecidos por cualquiera de los dos métodos, pueden considerarse como un grupo totalmente diferente de los vinagres elaborados por procedimientos rápidos. Son diferentes no sólo por el método de elaboración y la crianza en madera, sino también por sus aromas, su contenido en nutrientes y sus niveles de acidez y grado alcohólico.

Este compendio de circunstancias son las que dan lugar a vinagre que tiene como características diferenciadoras:

Posee un mayor contenido en extracto seco que los vinagres comunes. Esto es debido, principalmente, a la selección de materias primas, al tipo de vinificación, al intercambio de sustancias entre el vinagre y la madera y a la concentración que sufre durante el envejecimiento.

Se duplica el contenido en cenizas. La relación extracto seco/cenizas puede superar los 8 puntos que indica la Reglamentación y las relaciones acidez volátil/extracto seco y acidez volátil/cenizas son bastante bajas.

El alto grado acético puede ser producto de la concentración por evaporación de agua durante la crianza, más que por el propio proceso de acetificación.

El contenido en alcohol es variable, dependiendo de múltiples factores, tanto del proceso de acetificación, como de la crianza. Oscila, en general, desde menos de 1º Alc. hasta más de 2º Alc.

La acetoína está en niveles muy altos: 200-600 mg/l, sobre todo en los vinagres envejecidos en el sistema de criaderas y solera. Este y otros componentes aromáticos están en mucha mayor proporción en los vinagres envejecidos que en los vinagres comunes.

Componentes cedidos por la madera durante el envejecimiento aportan las características especiales de color, aroma y sabor.

No se encuentran niveles tóxicos ni peligrosos de metales ni de otros contaminantes externos, a pesar del largo tiempo de permanencia de los vinagres en la madera.

Es por ello, que los vinagres de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles» se caracterizan por ser vinagres envejecidos de exclusivas características, que los hacen ser únicos y diferenciados del resto.

G) Estructura de control.

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles».

Dirección: Calle Rita Pérez, s/n.

Localidad: 14550 Montilla (Córdoba).

Teléfono: 957 699 961, fax: 957 699 963.

E-mail: consejo.montillamoriles@juntadeandalucia.es.

La Estructura de Control cumple la norma UNE-EN ISO 45011.

El Órgano de control cumple además los siguientes requisitos:

1. Se encuentran adecuadamente separados los órganos de gestión y control y la actuación de estos últimos se realiza sin dependencia jerárquica ni administrativa respecto de los órganos de dirección del Consejo Regulador y bajo la tutela de la Administración competente.

2. Se garantizan la independencia e inamovilidad de los controladores por un período mínimo de seis años y éstos son habilitados, entre expertos independientes, por la Administración competente, a iniciativa del Consejo Regulador.

H) *Etiquetado del Vinagre Montilla-Moriles*. En las etiquetas, contraetiquetas y precintas de los vinagres envasados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles», además de los datos que, con carácter general, se determinen en la legislación aplicable.

Antes de la puesta en circulación de las etiquetas, contraetiquetas y precintas, estas deberán ser verificadas por el Consejo Regulador.

I) *Requisitos legislativos*.

Reglamento (CE) 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.

Reglamento (CE) 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que establece disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 510/2006.

Reglamento (CE) 479/2008 del Consejo, de 29 de abril de 2008, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.

Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas.

Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía.