

Oficial del Estado mediante Orden ARM 2036/2008, de 6 de junio, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Según la legislación vigente, se reconocía el territorio de la citada mención como Comarca Vitivinícola de Villaviciosa, territorio que engloba los términos municipales de Espiel y de Villaviciosa de Córdoba.

La notoriedad de los vinos de Villaviciosa de Córdoba es un hecho diferencial intimamente vinculado al legado histórico y la realidad socioeconómica de la Sierra Morena cordobesa. Una tradición vitivinícola cuyos orígenes fenicios y romanos, y que no cuenta, sin embargo, con sus primeras referencias documentadas hasta finales del siglo XIX.

El esfuerzo realizado para acrecentar la notoriedad de estos viñedos y sus vinos ha sido reconocido en el sector con la concesión de distintos premios y distinciones de alcance internacional en las últimas décadas, como las Medallas de Oro y Bronce en Reino Unido, o la Mención de Honor en la Prima Rassegna Internazionale del Vino Biológico de Italia.

H) REQUISITOS APLICABLES

H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

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

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

H.2. Envasado y etiquetado.

El envasado final del vino para el consumo se realizará en: botella de vidrio de capacidad máxima hasta 75 cl o en bag in box de capacidad máxima hasta 15 l.

Las etiquetas comerciales deberán ser verificadas por la Junta Gestora de la Asociación de Productores de los «Vinos de la Tierra», debiendo incluir las siguientes indicaciones obligatorias y facultativas:

Indicaciones obligatorias:

La denominación del producto será Vino de la Tierra de «Villaviciosa de Córdoba».

Grado alcohólico volumétrico adquirido.

Volumen nominal.

Datos del embotellador: nombre, razón social o denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio completo.

Número de lote.

Lugar de origen y procedencia que será «Villaviciosa de Córdoba», y Estado miembro del embotellador, que será «España». Se podrá poner también el nombre de la comunidad autónoma, «Andalucía».

Número de registro del embotellador.

Contenido en anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/litro expresado como SO₂, expresado con la frase «CONTIENE SULFITOS».

Indicaciones facultativas:

Nombre, dirección y calidad de una o de las personas que hayan participado en el circuito comercial.

Tipo de producto.

Año de cosecha.

Nombre de una o varias variedades de vid.

Distinciones, medallas o concursos en los que se haya participado.

Indicaciones relativas al modo de obtención o al método de elaboración del producto.

Condiciones especiales de utilización y conservación.

Menciones tradicionales complementarias.

Mención en la que se indique por quién ha sido embotellado.

Sin perjuicio de lo anterior, el etiquetado deberá estar sujeto al diseño y a las normas especificadas por la legislación vigente, en particular a lo dispuesto en el Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, o norma que la sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) núm. 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

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

e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

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

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.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.

ORDEN de 30 de noviembre de 2011, por la que se aprueba el Reglamento de funcionamiento de las Denominaciones de Origen «Montilla-Moriles» y «Vinaigre de Montilla-Moriles», así como sus correspondientes Pliegos de Condiciones.

P R E Á M B U L O

Mediante Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 11 de noviembre de 1985, se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles» y su Consejo Regulador. Dado el tiempo transcurrido, su modificación mediante Orden de 28 de julio de 1995, así como la necesidad de adaptación a la nueva normativa comunitaria vitivinícola, incorporada al Reglamento (CE) núm 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), mediante el Reglamento (CE) núm. 491/2009, del Consejo, de 25 de mayo, que modifica al

anterior, ha llevado al sector vitivinícola a través del Consejo Regulador, a proponer una nueva normativa específica reguladora, de acuerdo con la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía y a derogar la citada Orden de 11 de noviembre de 1985, por la que se aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles» y su Consejo Regulador.

Por otro lado, mediante Orden de 19 de septiembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Pesca, 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 el Pliego de Condiciones de la denominación.

Asimismo, la solicitud de inscripción del Pliego de Condiciones de la denominación ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha de 3 de noviembre de 2008, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 12 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.

De acuerdo al artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, se concede la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento 510/2006, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de registro a la Comisión Europea. A tal fin, se ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino la pertinente solicitud de publicación del Pliego de Condiciones en el Boletín Oficial del Estado. Por lo que, mediante Resolución de 16 de noviembre de 2009, de la Dirección General de Industrias y Mercados Alimentarios, se concede la protección nacional transitoria a la Denominación de Origen Protegida «Vinagre de Montilla-Moriles». Con posterioridad y como consecuencia del examen del expediente de solicitud realizado por parte de la Comisión Europea, se ha procedido a la modificación del Pliego de Condiciones de «Vinagre de Montilla-Moriles», siendo necesaria la publicación del mismo.

En este sentido, procede reconocer los «Vinagres de Montilla-Moriles» y la aprobación del Reglamento y nuevo Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles», de conformidad con lo establecido en la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, planteando la conveniencia de que la gestión y el control de ambas denominaciones sea llevado a cabo por un único Consejo Regulador, facilitándose de esa forma el ejercicio de las funciones derivadas del ámbito de sus competencias, al coincidir zona de producción y elaboración del vinagre con la del vino.

En su virtud, a petición del Consejo Regulador y previa propuesta de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, de conformidad con lo establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, en el artículo 13.3 de la citada Ley 10/2007, de 26 de noviembre, en el Decreto 14/2010, de 22 de marzo, sobre reestructuración de Consejerías, y en el Decreto 100/2011, de 19 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca, el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en uso de las facultades que tengo conferidas,

D I S P O N G O

Artículo único. Aprobación.

Se aprueban el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Montilla-Moriles» y «Vinagre de Montilla-Moriles» y

los Pliegos de Condiciones de las Denominaciones de Origen «Montilla-Moriles» y «Vinagre de Montilla-Moriles», cuyos textos figuran como Anexos I, II y III.

Disposición transitoria primera. Regularización de inscripciones en los Registros.

Se establece un plazo de un año a partir de la publicación de la presente Orden en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, para que todas las bodegas inscritas regularicen sus inscripciones en los registros f), g), h), e i) del artículo 17 del Reglamento de funcionamiento recogido en el Anexo I, correspondientes a la Denominación de Origen Protegida «Vinagre Montilla-Moriles». La inscripción en los mencionados registros se realizará de acuerdo con los parámetros técnicos que sean establecidos por la Comisión creada al efecto por el Consejo Regulador, de conformidad con lo previsto en el artículo 15 del Reglamento anexo.

Disposición transitoria segunda. Composición del Consejo Regulador.

De acuerdo a lo dispuesto en el artículo 9.2.d) del Reglamento anexo, la vocalía reservada para representar al sector vinagrero, será elegida por y entre las vocalías del sector elaborador y comercializador, siendo ostentada de forma provisional hasta la celebración de nuevas elecciones.

Disposición derogatoria única. Derogación.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en esta Orden y, expresamente, la Orden de 11 de noviembre de 1985, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles» y su Consejo Regulador.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 30 de noviembre de 2011

CLARA EUGENIA AGUILERA GARCÍA
Consejera de Agricultura y Pesca

ANEXO I

REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN «MONTILLA-MORILES» Y «VINAGRE DE MONTILLA-MORILES»

CAPÍTULO I

Ámbito de protección y defensa

Artículo 1. Objeto.

El presente Reglamento tiene por objeto la protección de los vinos y vinagres de las Denominaciones de Origen «Montilla-Moriles» y «Vinagre de Montilla-Moriles», de acuerdo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) núm. 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), modificado por el Reglamento (CE) núm. 491/2009, del Consejo, de 25 de mayo, y en el Reglamento (CE) núm. 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, así como en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del origen y de la calidad de los vinos de Andalucía, en la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y en los preceptos que son de aplicación de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino.

Artículo 2. Productos protegidos.

Quedan protegidos con la Denominación de Origen «Montilla-Moriles», los vinos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en su Pliego de Condiciones, cumplan en su producción, elaboración, crianza y expedición todos los requisitos exigidos en el mismo, así como en la legislación vigente que les sea de aplicación.

Quedan igualmente protegidos con la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles», los vinagres tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en su Pliego de Condiciones, cumplan en su elaboración, crianza y expedición todos los requisitos exigidos en el mismo, así como en la legislación vigente que les sea de aplicación.

Artículo 3. Extensión de la protección.

1. La protección otorgada se extiende a los vocablos «Montilla» y «Moriles» que forman parte de ambas Denominaciones de Origen, así como a las menciones tradicionales utilizadas en la descripción de los distintos tipos de vinos protegidos, de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) 607/2009, de la Comisión, de 14 de julio de 2009, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 479/2008, del Consejo, en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas, o normativa que lo sustituya.

2. Queda prohibida la utilización en otros vinos y/o vinagres o en productos derivados del vino y/o del vinagre, de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética, gráfica u ortográfica con los protegidos, puedan inducir a confundirlos con los que son objeto de esta Reglamentación, aún en el caso de que vayan precedidos de los términos «tipo», «estilo», «cepa», «viñedo de», «embotellado en», «marco de», «con bodega en» u otros análogos.

3. Las marcas, nombres comerciales o razones sociales que contengan el nombre protegido o hagan referencia al mismo, únicamente podrán emplearse en los vinos y/o vinagres, sin perjuicio de lo previsto en la normativa comunitaria.

Artículo 4. Órganos competentes.

Quedan encomendadas al Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Montilla-Moriles» y «Vinagre de Montilla-Moriles» la gestión, representación y defensa de las mismas, la aplicación de las normas contenidas en este Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad de los productos protegidos y la promoción, investigación y desarrollo de los mercados, sin perjuicio de las competencias en materia de Denominaciones de Origen que por ley corresponden al Ministerio y a la Consejería competente en materia de Agricultura.

Artículo 5. Uso de marcas.

En lo relativo a los nombres con que figuran inscritas las bodegas que se dediquen a la expedición de productos amparados, así como las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilicen aplicados a los vinos y vinagres protegidos por las Denominaciones de Origen «Montilla-Moriles» y «Vinagre de Montilla-Moriles» se estará a lo dispuesto en el artículo 11.5 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de protección del origen y calidad de los vinos de Andalucía, y artículo 8.3 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

Artículo 6. Emblema de las Denominaciones de Origen.

El Consejo Regulador podrá adoptar y registrar un emblema como símbolo para cada una de las Denominaciones

de Origen amparadas por el presente Reglamento, así como un emblema general que lo identifique. El Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las bodegas inscritas y en lugar destacado figure una placa que aluda a la condición de inscrito en cada Denominación de Origen.

CAPÍTULO II

Consejo Regulador y Competencias

Artículo 7. Definición.

1. El Consejo Regulador es el organismo al que se le encomienda la competencia de órgano de gestión de las Denominaciones de Origen «Montilla-Moriles» y «Vinagre de Montilla-Moriles» en los términos del Capítulo IV del Título II de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de protección del origen y calidad de los vinos de Andalucía, Capítulo IV del Título III de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, y demás legislación vigente que le sea de aplicación.

2. El Consejo Regulador se constituye como corporación de derecho público sin ánimo de lucro, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines y funciones. Podrá participar, constituir o relacionarse con toda clase de asociaciones, fundaciones y sociedades civiles o mercantiles, así como con la Administración Pública, estableciendo entre ellos, en su caso, los oportunos acuerdos de colaboración. Con carácter general, sujeta su actividad al derecho privado, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades administrativas, en las que debe sujetarse al derecho público-administrativo.

3. El ámbito de competencias del Consejo Regulador está determinado:

- En lo territorial, por las respectivas zonas de producción, elaboración, envejecimiento, crianza y envasado.
- En razón de los productos, por los protegidos por ambas Denominaciones de Origen en cualquier fase de producción, elaboración, crianza, acondicionamiento, almacenaje, envasado, circulación y comercialización.
- En razón de las personas físicas y jurídicas, por las inscritas en los diferentes Registros.

Artículo 8. Fines y funciones.

1. Los fines del Consejo Regulador son la representación, defensa, garantía, formación, investigación, desarrollo e innovación de mercados y promoción tanto de los vinos y vinagres amparados, como de las Denominaciones de Origen.

2. Con objeto de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, el Consejo Regulador ejercerá las funciones recogidas en el artículo 21 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, artículo 13 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, y las que a continuación se relacionan:

- El control y la defensa del buen uso del nombre de las denominaciones de calidad, proponiendo a los organismos competentes las medidas que estime necesarias para la defensa de la calidad, aplicación del Reglamento, protección de los derechos inherentes a las denominaciones de origen, así como en lo referente a su promoción y comercialización.
- Estudiar los problemas de carácter general que puedan afectar a la viticultura y a la elaboración y comercialización de los vinos y vinagres, proponiendo a los organismos competentes su solución o los posibles asesoramientos técnicos que convenga recabar. Proponer asimismo a la Consejería competente la autorización de nuevas prácticas de elaboración y variedades de vid que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe que producen vinos de calidad aptos para ser protegidos.
- Fomentar la calidad de los vinos y vinagres en la fase de crianza, tanto mediante el sistema de criaderas y solera

como mediante el de añadas, llevando un control permanente de las existencias de cada bodega.

d) La colaboración con las Administraciones Públicas en la preparación, elaboración y aplicación de normas que afecten a materias de denominaciones de calidad, realizando estudios y emitiendo informes a requerimiento de las mismas.

e) Ejercer las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de las denominaciones de origen, actuando con plena capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicio, tanto en España como en el extranjero.

f) Ejercer las facultades y funciones que le sean encomendadas y delegadas por la Administración autonómica competente en la materia y otros organismos de la Administración, que requerirá la aprobación previa del Pleno del Consejo Regulador.

g) Gestionar los bienes y servicios propios y los de titularidad de la Junta de Andalucía que esta le encomiende para el cumplimiento de las finalidades y el ejercicio de las funciones del Consejo Regulador.

Cualquier otra incluida en la legislación vigente que le sea de aplicación y las que se establezcan para mejor consecución de los fines y objetivos del Consejo Regulador.

Artículo 9. Órganos del Consejo Regulador.

1. Los órganos del Consejo Regulador son:

- a) El Pleno.
- b) La Presidencia.
- c) La Vicepresidencia.
- d) La Secretaría General.
- e) El órgano de control e inspección.
- f) Las Comisiones.

2. El Pleno del Consejo Regulador es el órgano máximo de gobierno y estará constituido por:

a) Una persona titular de la Presidencia, designada por la Consejería competente en materia de agricultura a propuesta del Consejo Regulador.

b) Una persona titular de la Vicepresidencia elegida entre los vocales del Pleno del Consejo Regulador.

c) Seis vocalías en representación del sector productor, que sean personas titulares de viñas inscritas, según el apartado a) del artículo 17.1 de este Reglamento. Cada persona electora podrá ejercitar un número de votos igual a las hectáreas inscritas en la campaña vitivinícola inmediatamente anterior a la convocatoria de elecciones, redondeado al entero siguiente. De estas seis vocalías, tres de ellas serán elegidas por y entre las personas titulares de viñedos inscritos en el Registro de Viñas que a su vez sean socias de entidades asociativas agrarias y otras tres serán elegidas por y entre las personas viticultoras titulares de viñedos inscritos en el Registro de Viñas que no sean socias de entidades asociativas agrarias. Podrán presentar candidaturas las Organizaciones Profesionales Agrarias y las Organizaciones de Cooperativas. También se podrán presentar candidaturas independientes que estén avaladas por al menos el 10% del total de personas electoras o del total de votos posibles. Las candidaturas serán cerradas y se elegirá a la que obtenga un mayor número de votos emitidos. Se establece este sistema de elección de vocalías sin perjuicio de lo que a este efecto se disponga en la normativa electoral de aplicación.

d) Seis vocalías en representación del sector elaborador y comercializador, que sean personas inscritas en los Registros a que se refieren los apartados b) a i) del artículo 17.1 de este Reglamento. Cada elector podrá ejercer un número total de votos igual a la suma de dividir por 100 el volumen en HI de vino comercializado en envases de hasta 60 litros de productos amparados, y por 200 el volumen en HI de vino calificado, en la campaña vitivinícola inmediatamente anterior a la convocatoria de elecciones, redondeado al entero siguiente. Podrán presentar candidaturas las Organizaciones Empresariales y

también podrán promoverse candidaturas por personas independientes avaladas por al menos el 10% del volumen considerado en el apartado anterior. De las seis vocalías, una estará reservada a titulares de bodegas que figuren inscritas en los registros f), g) h) e i) y que ostentará la representación en el Pleno del Consejo de la Comisión específica de la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Vinagre de Montilla-Moriles», por lo que deberá cumplir ese requisito. Las candidaturas serán cerradas y se elegirá a la que obtenga un mayor número de votos emitidos. Se establece este sistema de elección de vocalías sin perjuicio de lo que a este efecto se disponga en la normativa electoral de aplicación.

e) A las reuniones del Pleno asistirá una persona representante de la Consejería de Agricultura y Pesca, con voz pero sin voto, que deberá ser personal funcionario, con especiales conocimientos sobre viticultura y enología, y designado según lo establecido en el artículo 25.5 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de protección del origen y calidad de los vinos de Andalucía, y artículo 15 apartado 8 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

3. Por cada uno de los cargos de Vocalías del Consejo Regulador se designará una persona suplente elegida en la misma forma que su titular.

4. Los cargos de las vocalías serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidas una o más veces por el mismo periodo de tiempo.

5. El plazo para la toma de posesión de las vocalías será como máximo de un mes a contar desde la fecha de su designación.

6. La condición de vocal se perderá:

- a) Por expiración del mandato.
- b) Por fallecimiento
- c) Por renuncia expresa dirigida a la Presidencia del Consejo Regulador.
- d) En su caso, por petición de la Organización, Cooperativa o SAT a la que pertenezca y que lo propuso como persona candidata.
- e) Por incurrir, durante el periodo de vigencia de su cargo, en causa de incapacidad legal.
- f) Por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas.
- g) Por causar baja en los Registros de las Denominaciones de Calidad o dejar de estar vinculado al sector que representa.
- h) Por ser sancionado durante el periodo de vigencia de su cargo por infracción grave, mediante resolución firme, en las materias que regule su Reglamento y de acuerdo a lo dispuesto en el Título III de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de protección del origen y calidad de los vinos de Andalucía, y Título VI de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, bien personalmente o a la Firma que represente.
- i) Por inhabilitación judicial por sentencia firme.

7. En caso de cese de la persona titular de una vocalía, por cualquier causa, su plaza será ocupada por el vocal suplente, procediendo la Organización que lo propuso a designar a la persona sustituta entre las personas titulares elegibles en el segmento de representación correspondiente. La duración del mandato de la nueva vocalía nuevo vocal así elegida se limitará a lo que quede de duración del mandato de la vocalía sustituida.

8. En el caso de que la Presidencia sea elegida de entre las vocalías, perderá el voto de calidad a que se refiere el artículo 11.4. de este Reglamento, al objeto de mantener la paridad entre el sector productor y comercializador.

9. Las competencias del Pleno serán las que específicamente se establecen en el artículo 8 de este Reglamento y las que expresamente le confiera la legislación vigente, que

podrán ser delegadas a cada uno de los órganos del Consejo Regulador en la forma en que se determine.

Artículo 10. Condiciones de las vocalías.

Las vocalías elegidas en la forma que se determina en los apartados c) y d) del punto 2 del artículo anterior, deberán estar vinculadas a los sectores que representan, bien directamente o por ser representantes de Sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. La condición de miembro es indelegable, una misma persona natural o jurídica inscrita en varios Registros no podrá tener en el Consejo representación doble, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

Artículo 11. Sesiones del Pleno.

1. El Consejo se reunirá en sesión ordinaria cuando lo convoque la Presidencia, bien por propia iniciativa o a petición de la mitad de las vocalías, siendo obligatorio celebrar sesión por lo menos una vez al trimestre.

2. Las sesiones del Pleno del Consejo Regulador se convocarán con al menos diez días naturales de antelación, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión. Se citará a las vocalías por cualquier medio que deje constancia de que se ha recibido. La documentación íntegra de los asuntos incluidos en el orden del día, que deba servir de base al debate y, en su caso, votación, deberá estar a disposición de las vocalías, desde el mismo día de la convocatoria o, en determinados casos, con el tiempo mínimo de convocatoria. En la misma sólo se podrán adoptar acuerdos relativos a los asuntos contenidos en el orden del día, salvo que, presentes todos sus miembros, así se decida por unanimidad.

3. El Pleno se constituye válidamente en primera convocatoria, cuando estén presentes la Presidencia y al menos tres vocalías de cada sector de los que componen el Consejo. El vocal titular que no pueda asistir a una sesión de Pleno del Consejo Regulador para la que haya sido convocado habrá de comunicar tal circunstancia a la Presidencia y al vocal suplente correspondiente para que le sustituya. No alcanzado el quórum establecido, el Pleno quedará constituido en segunda convocatoria transcurrida media hora de la citación primera, cuando estén presentes la Presidencia y al menos la mitad de las vocalías que componen el Pleno, siempre que al menos haya una vocalía de cada uno de los sectores, productor y comercializador. En todo caso, se requiere la asistencia de la Presidencia o Vicepresidencia por delegación, y de la Secretaría General o de quien legalmente le sustituya.

4. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría simple de miembros presentes. La Presidencia tendrá voto de calidad. El acta de cada sesión, firmada por los asistentes de la misma, recogerá todos los aspectos tratados en el orden del día. La aprobación del acta se llevará a cabo en la misma o en la siguiente sesión.

5. El Pleno celebrará sesión extraordinaria cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio de la Presidencia o lo solicite la cuarta parte, al menos, del número legal de miembros del Pleno, sin que ninguna vocalía pueda solicitar más de tres anualmente. La celebración del Pleno no podrá demorarse por más de quince días hábiles desde que fuera solicitada. Se citará a las vocalías por cualquier medio que deje constancia de que se ha recibido, con veinticuatro horas de antelación como mínimo.

6. Las decisiones del Consejo Regulador en aquellos asuntos de especial trascendencia para alguna de las personas inscritas o que afecten a su ámbito legítimo de intereses serán revisables por el Pleno del Consejo, previa petición de las personas interesadas dentro de los diez días siguientes a la notificación, pudiendo en este plazo examinar las actuaciones y alegar cuanto a su derecho convenga.

Artículo 12. De la presidencia.

1. La Presidencia se configura como órgano unipersonal de carácter ejecutivo. La persona titular de la Presidencia será propuesta por el Pleno del Consejo Regulador y nombrada mediante Orden de la Consejería competente en materia de Agricultura. El plazo de toma de posesión será como máximo de dos meses a contar desde la designación.

2. El mandato de la Presidencia tendrá una duración de cuatro años, pudiendo ser objeto de reelección una o más veces por el mismo periodo de tiempo.

3. Las sesiones del Consejo Regulador en que se decida la elección de la persona titular de la Presidencia serán presididas por la Vicepresidencia o, en su ausencia o al no haber sido nombrado aún, por el vocal representante de la Consejería competente en materia de Agricultura. En ausencia de ambos, presidirá la vocalía de mayor edad. La elección de la Presidencia requerirá acuerdo de la mayoría absoluta del Pleno.

4. Son funciones de la Presidencia, sin perjuicio de las que le correspondan como miembro del Pleno:

a) La representación legal del Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla de manera expresa en los casos que sea necesario.

b) Convocar y presidir las sesiones del Pleno del Consejo Regulador, señalando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia, y ejecutando los acuerdos adoptados.

c) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

d) De conformidad con los acuerdos del Pleno del Consejo Regulador, recabar la percepción de los ingresos y gestionar los fondos, ordenando los pagos correspondientes.

e) Organizar el régimen interior del Consejo y elevar al Pleno la propuesta del Reglamento con los Pliegos de Condiciones correspondientes y sus correspondientes modificaciones.

f) Proponer al Consejo Regulador la contratación, suspensión o renovación del personal.

g) Organizar y dirigir los servicios.

h) Informar a la Administración autonómica competente en la materia de las incidencias que en la producción y mercados se produzcan.

i) Suscribir los convenios de colaboración con la Administración autonómica competente en la materia, en los que se atribuya al Consejo el carácter de Entidad colaboradora en la gestión de subvenciones.

j) Remitir a la Administración autonómica competente en la materia aquellos acuerdos que para cumplimiento general adopte el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento, y aquellas que por su importancia estime que deben ser conocidos por la misma.

k) Aquellas otras funciones que el Consejo Regulador acuerde o que le encomiende la Administración autonómica competente en la materia.

l) Cuantas otras le reconozcan la legislación vigente.

5. La Presidencia, cesará por las siguientes causas:

a) Al expirar su mandato.

b) Por fallecimiento.

c) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.

d) Por incapacidad para el ejercicio del cargo.

e) Por decisión de la Administración autonómica competente en la materia, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente, con la audiencia de la persona interesada, por causa de mala gestión de los intereses de la Corporación o incumplimiento de sus obligaciones o incapacidad. Este expediente podrá ser iniciado de oficio o a petición del Pleno del Consejo Regulador cuando pierda la confianza en la Presidencia, manifestada en igual votación que la exigida para su nombramiento.

f) Por moción o censura, con la misma mayoría exigida para su nombramiento.

g) Por inhabilitación judicial por sentencia firme.

Una vez que se produzca el cese, será sustituido por la Vicepresidencia que ejercerá temporalmente la presidencia. El Pleno, en el plazo máximo de un mes, procederá a la elección de una nueva persona titular de la Presidencia y lo comunicará a la Consejería competente en materia de Agricultura. El nuevo mandato se extenderá hasta la siguiente renovación del Pleno.

Artículo 13. De la Vicepresidencia.

1. La Vicepresidencia es un órgano unipersonal, que ejerce la superior autoridad en ausencia de la Presidencia. Le corresponde la colaboración y ejercicio de las funciones que expresamente le delegue la Presidencia, sustituyendo a la misma en los casos de vacante, ausencia, enfermedad u otra causa legal. Su elección y designación se harán de la misma forma que la establecida para la Presidencia.

2. Para ejercer el cargo es necesario ostentar la condición de miembro del Pleno. El nombramiento se efectuará mediante Orden de la Consejería competente en materia de Agricultura, que se publicará en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

3. El mandato de la Vicepresidencia será el del período de mandatos de las vocalías. Si el cargo queda vacante, se procederá a nueva elección por el Consejo Regulador y nombramiento por la Consejería competente en materia de agricultura, si bien el nuevo mandato sólo durará hasta que se celebre la siguiente renovación del Consejo.

4. El cese de la Vicepresidencia se producirá en los mismos términos que el de la Presidencia y además, por pérdida de la condición de miembro del Pleno.

Artículo 14. Del Personal del Consejo Regulador.

1. Para el cumplimiento de sus fines el Consejo Regulador contará con el personal necesario, que figurará dotado en el Presupuesto propio del Consejo, y al que le será de aplicación la legislación laboral.

2. El Consejo tendrá un Secretario General designado por el Pleno a propuesta de la Presidencia, de la que depende directamente.

3. El Secretario General desempeñará las siguientes funciones:

a) Preparar los trabajos del Consejo, tramitar la ejecución de sus acuerdos y expedir los certificados de los mismos

b) Asistir a las sesiones con voz, pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del Consejo.

c) Todos los asuntos relativos a la organización del régimen interior del Organismo tanto de personas como administrativos.

d) Las funciones que se le encomienden por la Presidencia relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

e) La representación del Consejo Regulador, en los casos en los que la misma le sea delegada por la Presidencia.

f) Elaborar la Memoria del Consejo Regulador.

g) Incorporar al Manual de Calidad los acuerdos del Consejo Regulador que tengan incidencia sobre su contenido.

h) Emitir los Certificados de Origen a solicitud de las firmas inscritas, una vez recibidos los dictámenes del Órgano de Control e inspección y verificada la información obrante en los registros del Consejo Regulador.

4. En el caso de que la plaza de la Secretaría General no estuviese cubierta o a criterio del Pleno, el Consejo podrá encomendar sus funciones a otra persona empleada en el mismo.

5. Para las funciones técnicas y de gestión que tiene encomendadas, el Consejo contará con los servicios técnicos necesarios, los cuales actuarán bajo la supervisión de la Presidencia del Consejo Regulador, o la persona que éste designe, de acuerdo al organigrama que figure en el Manual de calidad del Consejo Regulador.

6. El personal del órgano de control se ajustará a lo dispuesto en el Capítulo VI de este Reglamento.

7. El Consejo Regulador podrá contratar, para efectuar trabajos urgentes, los servicios y/o el personal necesario, siempre que tenga aprobada en el presupuesto dotación para ese concepto.

Artículo 15. De las Comisiones.

1. Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario, el Pleno podrá constituir una Comisión de trabajo que estará formada por la Presidencia, o en quien ésta delegue esta función, y las Vocalías titulares suficientes, designadas por el Pleno y garantizando la representación paritaria de los sectores con presencia en el Pleno. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión, se acordarán también las funciones específicas que le competen. Todas las resoluciones que tome la Comisión de trabajo serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que celebre, para su aprobación o ratificación, en su caso.

2. Se constituirán la Comisión Específica de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles» y la Comisión Específica de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles» para la adopción de acuerdos que afecten exclusivamente a cada Denominación de Origen. La presidencia de ambas Comisiones la ostentará la Presidencia del Pleno del Consejo Regulador. Los miembros serán:

a) De la Comisión Específica de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles», la Presidencia o la Vicepresidencia del Pleno, y hasta tres representantes de cada sector elegidos de entre las vocalías del Pleno.

b) De la Comisión Específica de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles», la Presidencia o la Vicepresidencia del Pleno y, al menos, la vocalía del Pleno del Consejo Regulador que ostenta la representación de los vinagros del Consejo, que a su vez ostentará la representación de la Comisión Específica en el Pleno, y hasta dos representantes vinculados al sector vinagrero de la Denominación, uno de ellos designado en su caso por las Organizaciones o entidades que propusieron las candidaturas para la elección de las vocalías del Pleno. El otro representante en esta Comisión será elegido democráticamente entre los titulares inscritos en el censo de la Denominación de Origen Protegida.

Artículo 16. Notificación de acuerdos.

1. Los acuerdos y resoluciones del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de sujetos, se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo y remitidas a cada uno de los inscritos o, en su caso, a sus representantes debidamente acreditados ante el Consejo Regulador. Dichos acuerdos y resoluciones tendrán plena validez desde el día de la publicación de la correspondiente circular.

2. Las decisiones que adopte el Consejo Regulador respecto a las funciones enumeradas en el artículo 21.3 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y en el artículo 13.3 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, podrán ser objeto de impugnación en vía administrativa ante la Consejería competente en materia de Agricultura.

3. Las decisiones del Consejo Regulador en régimen de Derecho Privado podrán impugnarse ante la vía jurisdiccional correspondiente.

CAPÍTULO III

Registros

Artículo 17. Registros.

1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes Registros de pertenencia al mismo:

a) De Viñas.

b) De Bodegas de elaboración de vino.

c) De Bodegas de envejecimiento, crianza y/o almacenado de vino.

d) De Bodegas de envasado y comercialización de vino.

e) De Exportadores de vino.

f) De Bodegas de elaboración de vinagre.

g) De Bodegas de envejecimiento, crianza y/o almacenamiento de vinagre.

h) De Bodegas de envasado y comercialización de vinagre.

i) De Exportadores de vinagre.

2. Adicionalmente, al objeto de facilitar la aplicación de los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, por el Consejo Regulador se llevará un listado actualizado de los operadores autorizados para la realización de las siguientes actividades:

a) Imprentas autorizadas.

b) Envasadores autorizados.

c) Industrias alimentarias autorizadas.

3. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador por las personas físicas o jurídicas interesadas, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes o por los acuerdos adoptados por el propio Consejo Regulador en los impresos que disponga éste.

4. El Consejo Regulador denegará las inscripciones en los Registros que, de acuerdo a los informes del Órgano de Control y Certificación, no se ajusten a los preceptos del correspondiente Pliego de Condiciones.

5. La inscripción en estos Registros no exime a las personas interesadas de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que resulte preceptivo para la actividad de que se trate en cada caso.

6. Las bodegas inscritas en los Registros b), c), d), e), f), g), h) e i) deberán acreditar ante el Consejo Regulador el cumplimiento de un Sistema de Calidad que cubra en cada caso los procesos de elaboración, crianza, preparación final y expedición de los vinos y/o vinagres protegidos y que constituya una garantía suficiente de calidad para el consumidor final.

Artículo 18. Registro de viñas.

1. En el Registro de Viñas se inscribirán todas aquellas explotaciones vitícolas situadas en la zona de producción, cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos protegidos.

2. En la inscripción figurará el nombre del titular y la naturaleza de dicha titularidad, el nombre de la viña, pago y término municipal en que está situada, superficie en producción, variedad o variedades, y cuantos datos sean precisos para su clasificación y localización.

3. Las viñas que hayan sido calificadas como incluidas en la subzona de calidad superior consignarán esta circunstancia, y la que sea sólo en parte se inscribirá por separado cada parte.

4. Todas las viñas que se inscriban a partir de la entrada en vigor del presente Reglamento acompañarán a la petición un plano, a la escala que determine el Consejo Regulador, de la parcela objeto de la inscripción y la autorización de plantación expedida por el organismo competente donde deberá constatar la inscripción de la viña en el Registro Vitícola.

Artículo 19. Registro de bodegas de elaboración de vino.

1. En el Registro de Bodegas de Elaboración de vino se inscribirán todas aquellas instalaciones de vinificación situadas en la zona de producción en las que se vinifique uva procedente de viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan usar la Denominación de Origen «Montilla-Moriles».

2. En la inscripción figurará el nombre o razón social de la Empresa, localidad, zona de emplazamiento, características y número de los envases y maquinaria, descripción del sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. En el caso de que la Empresa elaboradora no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario.

Se acompañará un plano o croquis a escala donde queden reflejados todos los detalles de la construcción e instalaciones.

Artículo 20. Registro de bodegas de envejecimiento, crianza y/o almacenado de vino.

1. En el Registro de Bodegas de envejecimiento, crianza y/o almacenado de vino se inscribirán aquellas bodegas situadas en la zona de crianza que deseen dedicarse al envejecimiento, la crianza y/o almacenado de vinos con derecho a ser protegidos por la Denominación de Origen «Montilla-Moriles».

2. En la inscripción figurará el nombre del propietario o razón social de la empresa, epígrafe del Impuesto de Actividades Económicas, domicilio, localidad y zona de emplazamiento; descripción y características de las instalaciones y maquinaria; capacidad de crianza y almacenamiento; características, número y capacidad de los depósitos, envases de madera, maquinaria e instalaciones, y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. Se acompañará un plano o croquis a escala donde queden reflejados todos los detalles de la construcción e instalaciones.

Artículo 21. Registro de bodegas de envasado y comercialización de vino.

1. En el Registro de envasado y comercialización de vino se inscribirán:

a) Las bodegas de elaboración que vinifiquen vinos sin envejecimiento. Estas bodegas podrán comercializar directamente los citados vinos blancos, de producción propia, o adquiridos a otras bodegas inscritas.

b) Las bodegas de envejecimiento, crianza y/o almacenamiento que radicando en la zona de Crianza deseen dedicarse a la venta para consumo de estos tipos de vinos.

2. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 19.2 de este Reglamento.

3. Junto a la solicitud, las bodegas presentarán una relación de los nombres comerciales y marcas que se utilicen para la venta al consumo de los vinos protegidos.

Artículo 22. Registro de bodegas de exportación de vino.

En el Registro de Exportadores de vino se inscribirán los que estando inscritos en el Registro de Bodegas de envasado y comercialización de vinos a que se refiere el artículo anterior, se dediquen a la Exportación de vinos con Denominación de Origen «Montilla-Moriles».

Artículo 23. Registro de bodegas de elaboración de vinagre.

1. En el Registro de Bodegas de Elaboración de vinagre se inscribirán aquellas bodegas que situadas en la zona de producción descrita en el Pliego de Condiciones correspondiente, se dediquen a la producción de vinagre apto para ser protegido por la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles».

2. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 19.2.

Artículo 24. Registro de bodegas de envejecimiento, crianza y/o almacenamiento de vinagre.

1. En el Registro de Bodega de envejecimiento, crianza y/o almacenamiento de vinagre se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción descrita en el Pliego de Condiciones correspondiente, que se dediquen al envejecimiento, crianza y/o almacenamiento de vinagres protegidos por la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Vinagre de Montilla-Moriles».

2. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 19.2 de este Reglamento.

Artículo 25. Registro de bodegas de envasado y comercialización de vinagre.

1. En este Registro se inscribirán las bodegas de elaboración, envejecimiento, crianza y/o almacenamiento de vinagre

que deseen dedicarse al envasado y comercialización de los vinagres protegidos por la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Vinagre de Montilla-Moriles».

2. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 19.2 de este Reglamento.

3. Junto a la solicitud, las bodegas presentarán una relación de los nombres comerciales y marcas que se utilicen para la venta al consumo de los vinagres protegidos.

Artículo 26. Registro de bodegas de exportación de vinagre.

En el Registro de Exportadores de vinagre se inscribirán los que estando inscritos en el Registro de Bodegas de envasado y comercialización de vinagre a que se refiere el artículo 24 de este Reglamento, se dediquen a la Exportación de vinagres con Denominación de Origen Protegida (DOP) «Vinagre de Montilla-Moriles».

Artículo 27. Vigencia de los Registros.

1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente Reglamento, estando al día en el pago de las cuotas correspondientes.

2. Los inscritos deberán comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando ésta se produzca. El Órgano de Control podrá efectuar las inspecciones necesarias para comprobar la veracidad de los datos registrales.

3. La inscripción en cualquiera de los registros tendrá un periodo de vigencia de cinco años, al término de los cuales deberá ser renovada para un periodo de igual duración, previa petición de los interesados, en la forma que el Consejo Regulador determine.

CAPÍTULO IV

Derechos y Obligaciones

Artículo 28. Derecho al uso de las Denominaciones de Origen.

1. Sólo las personas físicas o jurídicas inscritas en los Registros indicados en el artículo 17 podrán producir uva con destino a la elaboración de vinos amparados o elaborar o criar vinos y/o vinagres que hayan de ser protegidos por las Denominaciones de Origen.

2. Tendrán derecho al uso de las Denominaciones de Origen «Montilla-Moriles» y «Vinagre de Montilla-Moriles» las personas físicas y jurídicas que, estando inscritos en los registros del artículo 17 de este Reglamento, se hayan sometido al correspondiente sistema de control y hayan obtenido la certificación correspondiente para cada uno de los productos protegidos por las Denominaciones de Origen que comercialice.

3. El derecho al uso de las Denominaciones de Origen y nombres protegidos en propaganda, publicidad, documentación, etiquetas o cualquier otro elemento de la presentación de los productos protegidos es exclusivo de los operadores inscritos en los Registros correspondientes del Consejo Regulador.

Artículo 29. Obligaciones de los inscritos.

Por el mero hecho de la inscripción en los Registros correspondientes, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicte el Consejo Regulador, en especial los referentes al contenido mínimo de los sistemas de autocontrol que deben implantar los operadores para garantizar el cumplimiento de los Pliegos de Condiciones, así como satisfacer las cuotas obligatorias de pertenencia y otros derechos por prestaciones de servicios que les correspondan, tanto de carácter general como los adicionales por prestación de servicios especiales.

Artículo 30. Nombres comerciales.

Las personas físicas o jurídicas inscritas en los Registros d) y h) podrán utilizar, para las partidas de vino y vinagre que

expidan desde sus bodegas, el nombre con el que figuran inscritos o, en sustitución de éste, los nombres comerciales que tengan registrados como de su propiedad o autorizados por sus propietarios, siempre que solicite su anotación en el registro correspondiente del Consejo Regulador, haciendo manifiesta expresa de que se responsabiliza de cuanto concierne al uso de dicho nombre en vinos y/o vinagres protegidos por las Denominaciones de Origen.

Artículo 31. Del etiquetado de productos protegidos.

1. El etiquetado de los vinos y vinagres, habrá de ajustarse a la legislación que le sea de aplicación en cada momento. En lo que respecta a las menciones obligatorias y facultativas en los vinos, habrá de ajustarse en particular a lo establecido por el Reglamento (CE) 607/2009, de la Comisión, de 14 de julio de 2009, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 479/2008, del Consejo, en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas y normas que lo desarrollen. Adicionalmente, el Consejo Regulador, en el ámbito de sus competencias y en el marco de lo establecido en los Pliegos de Condiciones, podrá desarrollar requisitos más específicos que deban cumplir las etiquetas de los vinos y vinagres, los cuales serán objetivos y no discriminatorios, compatibles con la normativa comunitaria, debiendo ser aprobados por la Consejería competente en materia de Agricultura.

2. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser autorizadas y registradas en el Consejo Regulador, a los solos efectos que se relacionan con este Reglamento. Será denegada la autorización y registro de aquellas etiquetas que incumplan con los preceptos contenidos en este Reglamento, en el correspondiente Pliego de Condiciones, o en la normativa más específica sobre etiquetado que en su caso desarrolle el Consejo Regulador, así como aquellas que por causas objetivas puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Podrá igualmente ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma. En todo caso la aprobación previa de las etiquetas por el Consejo Regulador no significa la restricción de su uso por parte de los operadores inscritos, una vez verificado el cumplimiento de las normas específicas de etiquetado de las Denominaciones de Origen, que en todo caso se basarán en requisitos objetivos, no discriminatorios y compatibles con la normativa comunitaria.

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, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que el dispositivo utilizado no permita una segunda utilización.

Artículo 32. Documentación de las expediciones.

1. Toda expedición de mosto, vino o cualquier otro producto de la uva o subproducto de vinificación procedente de operadores inscritos deberá acompañarse de la documentación que en cada momento sea exigible por la legislación vigente.

2. La expedición de los productos a que se refiere el párrafo anterior que tenga lugar entre bodegas inscritas, deberá ir acompañada además por un documento que ampare dicha circulación expedido por el Consejo Regulador con anterioridad a su ejecución, en la forma que por el mismo se determine. Para la expedición de dicho documento por parte del Consejo Regulador la bodega solicitante deberá justificar estar al día en los pagos de las cuotas de pertenencia y otros derechos obligatorios que les correspondan, tanto de carácter general como los adicionales por prestación de servicios especiales.

Artículo 33. Del embotellado de productos protegidos.

1. El embotellado de vinos y/o vinagres amparados por las Denominaciones de Origen «Montilla-Moriles» y «Vinagre de Montilla-Moriles» deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador o en su defecto en instalaciones que hayan sido autorizadas previamente por el Consejo Regulador.

2. Los vinos y vinagres amparados únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas en envases de vidrio u otros que no perjudiquen su calidad o prestigio y estén debidamente aprobados por el Consejo Regulador.

3. El Consejo Regulador llevará un registro de envases autorizados.

Artículo 34. Empresas auxiliares e Industrias alimentarias.

1. El listado de industrias auxiliares autorizadas que el Consejo regulador mantendrá actualizado incluirá:

a) Relación de Imprentas Autorizadas. Se inscribirán aquellas empresas de artes gráficas que, contando con la autorización del Consejo Regulador, impriman contra-etiquetas de productos protegidos en las que se inserte el logotipo y numeración que acreditan la protección de las Denominaciones de Origen, o bien precintas o sellos distintivos para los productos protegidos.

b) Relación de Envasadores Autorizados. Se inscribirán aquellas empresas envasadoras que, sin ser bodegas inscritas en los registros b) a i) del artículo 17 de este Reglamento, cuenten con la autorización del Consejo Regulador para el envasado de productos protegidos.

c) Relación de Industrias Alimentarias Autorizadas. Se inscribirán aquellas empresas que, contando con la autorización del Consejo Regulador, utilicen productos protegidos suministrados a granel por una firma inscrita en los registros b) a i) del artículo 17 de este Reglamento, para la elaboración de alimentos o bebidas, pudiéndolo hacer constar en el correspondiente etiquetado.

2. En la inscripción figurará: el nombre de la empresa, localidad y zona de emplazamiento, actividad principal y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la industria.

3. El Consejo Regulador garantizará la adecuada transparencia en la concesión y denegación de las autorizaciones, siempre de acuerdo a la normativa vigente en esta materia.

Artículo 35. Comercialización a granel de productos protegidos.

1. La comercialización a granel de vinos y vinagres protegidos para su expedición y para su uso como ingrediente en la industria alimentaria se realizará en envases debidamente provistos de los sellos o precintas de garantía en la forma que determine el Consejo Regulador.

2. Si fuese necesario realizar el trasvase del vino o vinagre en el trayecto desde la bodega de origen a su destino, el Consejo Regulador dará las normas para efectuarlo, con objeto de que en todo caso quede garantizada la pureza del producto, levantando el acta correspondiente o diligencia en el certificado de origen que acompañará a la mercancía.

3. Para garantizar el adecuado uso de los vinos y vinagres protegidos que se expidan a granel, el Consejo Regulador adoptará las medidas de control que estime pertinentes, viniendo las bodegas expedidoras obligadas a satisfacer los derechos que por la prestación de estos servicios se establezcan.

Artículo 36. De los certificados de origen.

La precinta de origen o sello numerado, de carácter obligatorio cualquiera que sea el tipo de envase en el que se expidan al consumo los vinos protegidos, tienen el carácter de certificación de origen. Idéntico efecto surte el sellado por el Consejo Regulador de la documentación de acompañamiento de las partidas expedidas. Los operadores inscritos podrán

además solicitar del Consejo Regulador la emisión de certificaciones de origen específicos para partidas concretas.

Artículo 37. De las declaraciones.

1. Con objeto de poder controlar la producción, la elaboración y las existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los productos protegidos, las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas inscritas vendrán obligadas a presentar las siguientes declaraciones:

a) Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Viñas presentarán, una vez terminada la recolección y en todo caso, dentro de las fechas establecidas por el Consejo Regulador, declaración de la cosecha obtenida en cada una de las parcelas inscritas, indicando el destino de la uva y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si se producen distintos tipos de uvas, deberán declarar la cantidad obtenida de cada una de ellas.

b) Todos los operadores inscritos en el registro b) del artículo 17 de este Reglamento deberán declarar dentro de las fechas establecidas por el Consejo Regulador la cantidad de mosto y vino obtenido, diferenciado en los diversos tipos que elabore, debiendo consignar la procedencia de la uva, ya sea de la subzona superior o del resto de la zona de producción, y el destino de los productos ya sea para venta, indicando comprador y cantidad, ya para crianza en bodegas propias. En tanto tenga existencias deberá declarar mensualmente las ventas efectuadas.

c) Todos los operadores inscritos en los registros c) a i) del artículo 17 de este Reglamento presentarán dentro de los veinte primeros días de cada mes, declaración de entradas y salidas de productos habidos en el mes anterior, indicando la procedencia de los productos adquiridos. En el caso de las Bodegas inscritas en los registros d) y h), deberán además, en la manera que el Consejo Regulador determine y como mínimo una vez al año, presentar declaración de movimientos de entradas y salidas y existencias resultantes de precintas de Garantía de Origen y en su caso de contra-etiquetas de productos protegidos en las que se inserte el logotipo y numeración que acreditan la protección de las Denominaciones de Origen.

d) Todos los operadores inscritos en todos los registros de bodegas deberán, en la manera que el Consejo Regulador determine y como mínimo una vez al año, presentar declaración de existencias de productos amparados y las altas y bajas habidas en el año en los depósitos y vasijas.

CAPÍTULO V

Financiación y Régimen Contable

Artículo 38. Financiación del Consejo Regulador.

1. El Consejo Regulador se financiará con los siguientes recursos:

a) La cantidad recaudada de las cuotas obligatorias que deben abonar las personas físicas o jurídicas que pertenezcan al Consejo Regulador por estar inscritas voluntariamente en alguno de sus registros, establecidos en el apartado 1 del artículo 17. Se establecen a este efecto:

- Cuotas de inscripción inicial.

- Cuota anual por hectárea de viña inscrita, en el caso de los titulares inscritos en el registro a) del artículo 17.1.

- Cuota anual por Bodega inscrita, para el resto de titulares inscritos en los registros del Consejo Regulador.

b) La cantidad recaudada en concepto de derechos por prestación de servicios, que deben abonar exclusivamente las personas físicas o jurídicas que reciban dichos servicios. Se establecen a este efecto:

- Derechos por prestación de servicios relacionados con la gestión de las Denominaciones de Origen y el uso de las mismas por los inscritos, relativos al coste de las precintas re-

tiradas y otros documentos justificativos expedidos por el Consejo Regulador relacionados con el uso de las Denominaciones de Origen. Las tarifas correspondientes serán una cantidad fija por precinta o documento.

- Derechos por prestación de otros servicios.

c) Derechos por prestación de servicios de verificación de la conformidad con el Pliego de Condiciones para la certificación de los productos amparados, destinados a la financiación del Órgano de Control. Las tarifas de estos derechos se establecerán en función de la extensión del viñedo inscrito en el caso de los titulares inscritos en el registro a) del artículo 17.1, y en función de los días de auditoría requeridos, para los titulares inscritos en el resto de registros del Consejo Regulador. Dichas tarifas serán aprobadas anualmente por el Pleno, y corresponderán a los servicios siguientes:

- Auditoría previa para la inscripción del operador, destinada a comprobar que los viñedos o instalaciones cumplen los requisitos necesarios para su inscripción.

- Auditorías periódicas e inspecciones para revisar el cumplimiento del Pliego de Condiciones.

- Emisión de informes de certificación conforme a la norma UNE-EN 45011 o norma que la sustituya.

- Análisis, informes y otros servicios.

d) Los bienes que constituyan su patrimonio y los productos, rentas y ventas del mismo.

e) Las ayudas, subvenciones y transferencias que pudiera recibir de las Administraciones Públicas u otros entes públicos; legados y donativos que reciban.

f) Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnizaciones por daños y perjuicios ocasionados al Consejo Regulador.

g) Cualquier otro ingreso que proceda percibir.

2. El Consejo Regulador establecerá el procedimiento de aplicación de las cuotas obligatorias de inscripción y de pertenencia a los registros y las tarifas de prestación de servicios, que deberán ser aprobadas anualmente por el Pleno.

Artículo 39. Régimen Contable.

1. El Consejo Regulador llevará una contabilidad ordenada y adecuada a su actividad, que se regirá por los principios de veracidad, claridad, exactitud, responsabilidad y publicidad, estando sometida al control y a la fiscalización de la Cámara de cuentas de Andalucía así como de la Intervención General de la Junta de Andalucía.

2. El Consejo Regulador establecerá los mecanismos contables adecuados para garantizar que los recursos para la financiación del órgano de control queden claramente diferenciados de los destinados al órgano de gestión, quedando en todo caso diferenciado, dentro del presupuesto general ordinario, el presupuesto de ingresos y gastos del órgano de control.

3. La gestión directa y efectiva de las cuotas previstas y de cuantas percepciones recauden, corresponderá al Consejo Regulador, que nutrirá con las mismas su presupuesto de ingresos.

4. En caso de impago, las cuotas y los derechos por prestación de servicios del Consejo Regulador serán exigibles por la vía de apremio, a través de la Consejería competente en materia de Agricultura.

CAPÍTULO VI

Sistema de Control

Artículo 40. Del Órgano de control.

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización, será efectuada por un órgano de control propio de la denominación. Éste deberá estar acreditado en el cumplimiento de la norma UNE-EN 45011, o norma que la sustituya, sobre requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto, así como estar autorizado expresamente por la Consejería competente en

materia agraria. Pudiendo ser llevada a cabo dicha verificación de conformidad con el artículo 28.1.b) de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, hasta que se cumplan las condiciones de acreditación establecidas.

Artículo 41. Principios de Organización.

1. El órgano de control dependerá del Pleno estando, en cualquier caso, sus tareas separadas de las tareas de gestión y actuando de manera imparcial y sin ningún tipo de conflicto de intereses y con financiación propia para el desarrollo de sus tareas.

2. La actuación del órgano de control se desarrollará de manera separada de la gestión de las denominaciones de origen, quedando claramente diferenciado en el organigrama del Consejo Regulador, y ejerciendo sus funciones con independencia de los órganos de gobierno, si bien podrá ser auxiliado por el personal administrativo del Consejo Regulador, siempre de manera imparcial, objetiva y con sigilo profesional.

Artículo 42. Composición.

El órgano de control contará con la figura de un Director Técnico, con la función de director de certificación, con los veedores necesarios, designados por el Consejo Regulador y habilitados por la Consejería competente en materia agraria, así como un Comité Consultivo, que actuará velando por la independencia e imparcialidad en las decisiones de certificación.

Artículo 43. Funciones.

1. Corresponde al órgano de control:

- Verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización.

- Emisión de informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción de los operadores en los registros.

- Certificación de los operadores, llevando a cabo la evaluación de la conformidad de tercera parte, siendo el responsable del funcionamiento del sistema de certificación.

- Comunicar a la Consejería competente en materia de agricultura cualquier infracción o sospecha de infracción que se detecte en el desarrollo de sus funciones de control.

2. El órgano de control, siempre que sea de conformidad con la legislación vigente, podrá extender su actividad de control a otras denominaciones de calidad diferenciada, actuando en estos casos como organismo independiente de control o de inspección. Para ello, el Consejo Regulador deberá, previo acuerdo del Pleno, solicitar la conformidad de la Consejería competente en materia agraria, que evaluará si dicha actividad es compatible con la naturaleza y fines del Consejo Regulador, todo ello sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos legales exigidos para obtener su autorización como entidad de certificación.

Artículo 44. Director técnico.

Corresponde al Director Técnico la emisión de informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción de los operadores en los registros, así como la certificación de éstos conforme a la norma UNE-EN 45011, llevando a cabo la evaluación de la conformidad de tercera parte, siendo el responsable del funcionamiento del sistema de certificación.

Artículo 45. Los Veedores.

Los veedores tendrán atribuciones inspectoras sobre los operadores inscritos en los correspondientes registros del Consejo Regulador y sobre los productos amparados por las Denominaciones de Origen, teniendo a estos efectos las mismas atribuciones que los inspectores de las Administraciones públicas, a excepción de las propias de los agentes de la autoridad.

Artículo 46. El Comité Consultivo.

Se constituirá un Comité Consultivo encargado de velar por el buen funcionamiento del sistema de certificación, asegurando la adecuada imparcialidad en la evaluación de la conformidad, con la participación de todos los intereses implicados. Su composición y funcionamiento se definirá en el Manual de Calidad y Procedimientos del órgano de control del Consejo Regulador.

Artículo 47. Evaluación de la Administración.

1. La Consejería competente en materia de agricultura, en el ejercicio de sus funciones de tutela sobre el Consejo Regulador, llevará a cabo la evaluación de la sistemática de calidad implantada por el órgano de control, y en todo caso podrá efectuar aquellos controles que considere convenientes, tanto a los operadores inscritos como al órgano de control.

2. Los controles realizados por el órgano de control lo serán sin perjuicio de los que pudiera realizar la Consejería competente en materia agraria.

Artículo 48. Elección del sistema de control.

1. La elección del sistema de control, así como los cambios en el sistema de control elegido, se realizarán mediante acuerdo del Pleno.

2. El sistema de control elegido se propondrá a la Consejería competente en materia agraria, para su aprobación.

3. La Consejería competente en materia agraria establecerá el mecanismo adecuado para dar publicidad al sistema de control elegido.

Artículo 49. Descalificaciones.

1. No tendrán derecho a la protección los productos que por cualquier causa presenten defectos, alteraciones sensibles o en cuya producción se hayan incumplido los preceptos del Pliego de Condiciones o los preceptos de elaboración señalados por la legislación vigente.

2. Se podrá anular la descalificación de un vino una vez desaparecidas las circunstancias que la motivaron.

CAPÍTULO VII

Régimen Sancionador

Artículo 50. Régimen sancionador.

Las obligaciones de las personas interesadas, las facultades de inspección y todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se atenderán a lo dispuesto en el Título III de la Ley 10/2007, de la Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, específicamente en cuanto a la tipificación de las infracciones, en sus artículos 44, 45 y 46, y en el Título VI de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, específicamente en cuanto a las infracciones, en sus artículos 42, 43 y 44.

ANEXO II

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

A) NOMBRE PROTEGIDO

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

- Término tradicional equivalente: «Denominación de Origen», según la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía. Los nombres geográficos «Montilla» y «Moriles» fueron protegidos inicialmente en España como denominaciones de origen de vinos en virtud del Estatuto del Vino de 1932.

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 molturación 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, entre los que se encuentran los tipos Joven, Blanco sin envejecimiento y Blanco con envejecimiento.

- Vinos generosos, entre los que se encuentran los tipos Fino, Amontillado, Oloroso y Palo Cortado.

- Vinos de licor dulces, entre los que se encuentran los tipos Pedro Ximénez y Moscatel, los cuales pueden ser vinos dulces naturales si cumplen los requisitos de esta mención específica tradicional.

- Vinos generosos de licor, entre los que se encuentran los tipos Generoso de Licor, Pale Cream, y Cream.

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

- Vinos sin crianza.

- Vinos con crianza, que puede ser biológica u 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:

| Tipo de Vino | Mención facultativa relativa al contenido en azúcares (*) | Grado alcohólico adquirido (% vol.) | Azúcares totales (**) (g/l) |
|---------------------------|---|-------------------------------------|-----------------------------|
| Joven | Seco | 10 - 13,5 | <4 |
| | Semiseco | 10 - 13,5 | 4 - 12 |
| | Semidulce | 10 - 13,5 | 12 - 45 |
| | Dulce | 10 - 13,5 | ≥45 |
| Blanco sin envejecimiento | Seco | ≥ 13 | <4 |
| | Semiseco | ≥ 13 | 4 - 12 |
| | Semidulce | ≥ 13 | 12 - 45 |
| | Dulce | ≥ 13 | ≥45 |
| Blanco con envejecimiento | Seco | ≥ 13 | <4 |
| | Semiseco | ≥ 13 | 4 - 12 |
| | Semidulce | ≥ 13 | 12 - 45 |
| | Dulce | ≥ 13 | ≥45 |
| Fino | Seco/Pálido seco | 15 - 17,5 | ≤5 |
| Amontillado | Seco | 16 - 22 | ≤5 |
| Oloroso | Seco | 16 - 22 | ≤5 |
| Palo cortado | Seco | 16 - 22 | ≤5 |
| Pedro Ximénez | Dulce | 15 - 22 | ≥272 |
| Moscatel | Dulce | 15 - 22 | ≥160 |
| Vino generoso de licor | Abocado/Semiseco/Semidulce | 15 - 22 | 5 - 45 |
| Pale Cream | Dulce | 15 - 22 | 45 - 115 |
| Cream | Dulce | 15 - 22 | 60 - 140 |

(*) Figurando en el etiquetado en una línea distinta a la indicación del tipo de vino. Será válido cualquier idioma de la UE.

(**) En los vinos Amontillado, Oloroso y Palo Cortado, el límite máximo de azúcares será de 9 gramos por litro cuando su acidez total expresada en ácido tartárico no sea inferior en más de 2 unidades al contenido en azúcares, expresados ambos en gramos por litro.

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: Vino límpido, brillante, transparente, de color amarillo pálido, en boca de seco a dulce, fresco, levemente ácido, con aroma y sabor afrutados.

- Blanco sin envejecimiento: Vino límpido, brillante, transparente, de color amarillo pálido a dorado, en boca de seco a dulce, ligero, con un matiz de aroma y sabor propio de la uva Pedro Ximénez.

- Blanco con envejecimiento: Vino límpido, brillante, transparente, de color amarillo dorado hasta caoba, de seco a dulce, ligero, con un matiz aromático propio de la uva Pedro Ximénez, y un aroma y sabor característicos de la crianza.

- Fino: Vino límpido, brillante, transparente, de color amarillo pajizo a dorado, seco, con aroma y sabor característicos de la crianza biológica, con matices propios de la uva Pedro Ximénez, levemente amargoso, ligero y fragante al paladar.

- Amontillado: Vino límpido y brillante, transparente, de color ámbar a oro viejo, de aroma punzante, avellanado, seco o casi abocado, suave y lleno al paladar.

- Oloroso: Vino límpido y brillante, transparente, de color similar al de la caoba, muy aromático, energético, seco o levemente abocado, con mucho cuerpo, lleno y aterciopelado.

- Palo cortado: Vino límpido y brillante, transparente, de color ámbar a caoba, de aroma característico con notas que recuerdan al Amontillado, si bien al paladar presenta características similares al Oloroso.

- Pedro Ximénez: Vino límpido y brillante, con una gama de color que va desde el ámbar hasta el caoba intenso y aspecto denso; con notas aromáticas de pasificación características de la uva Pedro Ximénez asoleada, dulce, suave y aterciopelado en el paladar.

- Moscatel: Vino límpido y brillante, con una gama de color que va desde el ámbar hasta el caoba intenso y aspecto denso; con las notas aromáticas varietales características de la uva moscatel, en su caso con los matices derivados del proceso de asoleo, dulce y untuoso en el paladar.

- Vino generoso de licor: Vino límpido y brillante, transparente, de color ámbar a caoba, aroma que conjuga los propios de la crianza y sabor de abocado a semidulce.

- Pale Cream: Vino límpido y brillante, transparente, de color amarillo pajizo a dorado pálido, con aroma propio de la crianza biológica y sabor dulce.

- Cream: Vino límpido y brillante, de color ámbar intenso a caoba, con aroma profundo propio de la crianza oxidativa y sabor dulce.

Las características anteriores se establecen con la salvedad indicada en el apartado H.6. respecto a la limpidez y el brillo, para los vinos con la indicación «en rama» o «vino en rama». La caracterización de los productos amparados por la DOP «Montilla-Moriles» se realizará mediante un comité de cata acreditado.

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 vino joven. Para la vinificación de vinos jóvenes sin crianza, en los que importan más los sabores frutados, frescos, con acidez y no excesivo grado de alcohol, el alcohol probable de los mostos utilizados no superará los 13,5% vol. Se exige además fermentación con control de la temperatura, no permitiendo que se excedan los 25 °C.

b) Vinificación de vinos secos. Tras la obtención de los mostos, estos se someten a un proceso de fermentación alcohólica total, resultando un contenido de azúcares reductores no superior a 5 gramos por litro. 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.

c) Vinificación de determinados vinos dulces. 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 30 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, sin llegar a la pasificación total que imposibilitaría la extracción del mosto por prensado, y 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 400 gramos por litro. La merma de peso de la uva como consecuencia del asoleo puede oscilar en general entre un 25% y un 60% respecto al peso inicial, según la madurez inicial de la uva y el vino a obtener, y en función de la duración y las condiciones en las que se desarrolle dicho asoleo.

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 distinguen 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 su-

cesivas añadidas 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 añadidas 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» esta permitida la edulcoración de los vinos y vinos 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 la normativa comunitaria, 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.

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 normativa comunitaria, 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 joven» que debe cumplir lo establecido en la letra a) del apartado C.1. 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», según se detalló en el apartado C.1., letra b). 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 a partir de un «Blanco sin envejecimiento», sometiéndolo a cualquiera de las modalidades de crianza descritas en el apartado C.3. durante un periodo mínimo de un año. 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 de vino «Blanco sin envejecimiento», 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, de 15% vol., 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.

- Amontillado: se obtiene a partir de vino «Fino» con una crianza 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. En todo caso el periodo de crianza oxidativa deberá tener lugar con una graduación alcohólica adquirida mínima de 16% vol.

- Oloroso: se obtiene a partir de vino «Blanco sin envejecimiento», 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. En todo caso el periodo de crianza deberá tener lugar con una graduación alcohólica adquirida mínima de 16% vol.

- Palo cortado: se obtiene a partir de vino «Blanco sin envejecimiento», 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. En todo caso el periodo de crianza deberá tener lugar con una graduación alcohólica adquirida mínima de 15% vol. 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 100% de la uva sea de la variedad «Pedro Ximénez», y que el mosto obtenido de la uva asoleada en su conjunto tenga una riqueza de azúcares de al menos 450 g/l. Inicialmente el mosto se encabeza hasta alcanzar los 9% vol., obteniendo una materia prima para las bodegas, que es objeto de un posterior reajuste mediante encabezado y/o adición de vinos generosos de la DOP «Montilla-Moriles», hasta situarlo dentro del rango correspondiente a este tipo de vino. 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 se somete 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 mediante el sistema de criaderas y solera durante al menos un año. En todo caso la crianza deberá tener lugar con una graduación alcohólica adquirida mínima de 15% vol.

- Vinos generosos de licor: los tipos de vino «Medium», «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 rectificado, o vino dulce natural «Pedro Ximénez».

D) ZONA GEOGRÁFICA

D.1. Zona de producción.

La zona de producción de la DOP engloba los siguientes términos en su totalidad: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Mon-

talbán, Monturque, Puente Genil y Nueva Carteya; y en parte de los siguientes términos: Aguilar de la Frontera, Baena, Caba, 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 de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

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

D.2. Zona de elaboración.

La zona de elaboración es la misma que la zona de producción de la DOP «Montilla-Moriles».

D.3. 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 protegidos es de 10.285 kilogramos en la subzona de calidad superior y de 13.714 kilogramos en el resto de la zona de producción. Los rendimientos máximos permitidos de producto final por hectárea son de 72 hectolitros en la subzona de calidad superior, y de 96 hectolitros en el resto de la zona de producción. La uva procedente de parcelas de la subzona de calidad superior, con producciones superiores a 10.285 kilogramos por hectárea, no tendrán la consideración de uva de calidad superior. Si en una parcela la producción por hectárea supera los 13.714 kilogramos, la totalidad de la producción de la parcela quedará descalificada.

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 rati-

ficado 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 3.000 por año. La pluviometría anual oscila entre 500 y 1.000 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», y por ello se exige que de dicha subzona debe proceder un porcentaje mínimo de las existencias de vino sometido a crianza.

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

H) REQUISITOS APLICABLES POR EL CONSEJO REGULADOR

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:

- a) De Viñas.
- b) De Bodegas de elaboración de vino.
- c) De Bodegas de envejecimiento, crianza y/o almacenado de vino.
- d) De Bodegas de envasado y comercialización de vino.
- e) 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. Las existencias destinadas a crianza procederán, al menos en un treinta y tres por ciento, de la subzona de calidad superior.
- Poseer las vasijas de roble, debidamente envinadas, necesarias para contener las existencias que tuviere en crianza.

H.2. Sobre la Producción de uva y practicas 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, 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 molienda del lagar. Estas normas deberán ser objetivas, no discriminatorias y compatibles con la normativa comunitaria.

H.3. Sobre la elaboración.

La ubicación de las industrias elaboradoras inscritas debe coincidir con los límites del área de 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 relacio-

nen 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 de Agricultura.

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 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 Reglamento, se tendrá que comunicar de manera expresa al Consejo Regulador, velando el mismo por la separación física y documental de dichos productos.

El embotellado de 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.

El etiquetado de los vinos amparados por la DOP «Montilla-Moriles», en lo que respecta a las menciones obligatorias y a las facultativas, habrá de ajustarse a la legislación que en cada momento le sea de aplicación.

Las etiquetas de los productos protegidos deberán ser verificadas y estar registradas por el Consejo Regulador. 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, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que el dispositivo utilizado no permita una segunda utilización.

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

- En los vinos sin crianza se podrá utilizar la mención «joven», debiendo figurar en el etiquetado el año de la cosecha.

- El vino blanco sin envejecimiento envasado se podrá denominar «vino nuevo de tinaja» debiendo figurar en el etiquetado el año de la cosecha.

- Los vinos envasados o embotellados directamente sin procesos de clarificación, filtrado o estabilización previos, podrán ser etiquetados como «vino en rama», o «en rama» 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.

- Los vinos «Blanco con envejecimiento», «Fino» y «Oloroso», podrán ser etiquetados con la indicación «recomendado para cocinar» o «para cocinar», con la condición de que dicha leyenda se incluya 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.

- Los vinos del tipo «Pedro Ximénez», salvo los sometidos a crianza mediante el sistema de criaderas y soleras, deberán 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.

- Los vinos del tipo «Pedro Ximénez» sometidos a crianza por el sistema de criaderas y solera, podrán ser etiquetados con la mención «solera».

- Los vinos de los tipos «Pedro Ximénez» y «Moscatel» elaborados a partir de uva sometida a asoleo, podrán utilizar la mención específica tradicional «vino dulce natural», siempre que cumplan las especificaciones recogidas en la reglamentación vigente.

- 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.

- Las menciones «Flor», «Yema», o cualesquiera otras 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.

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 (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

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

e-mail: dgipa.cap@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:

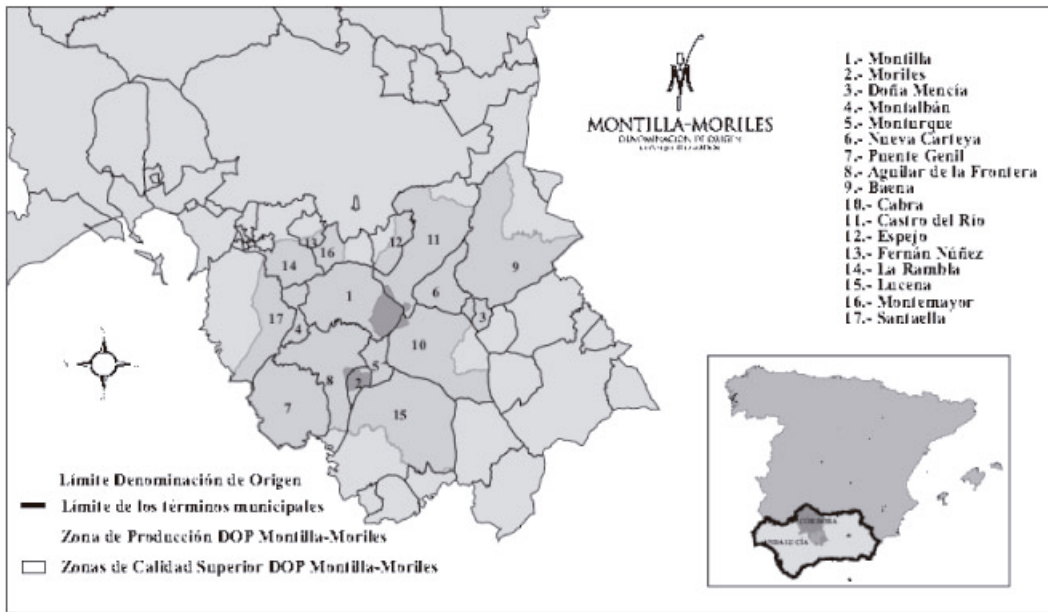
[http://www.cap.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-](http://www.cap.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/vinos-con-denominacion-de-origen.html)

promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/vinos-con-denominacion-de-origen.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.

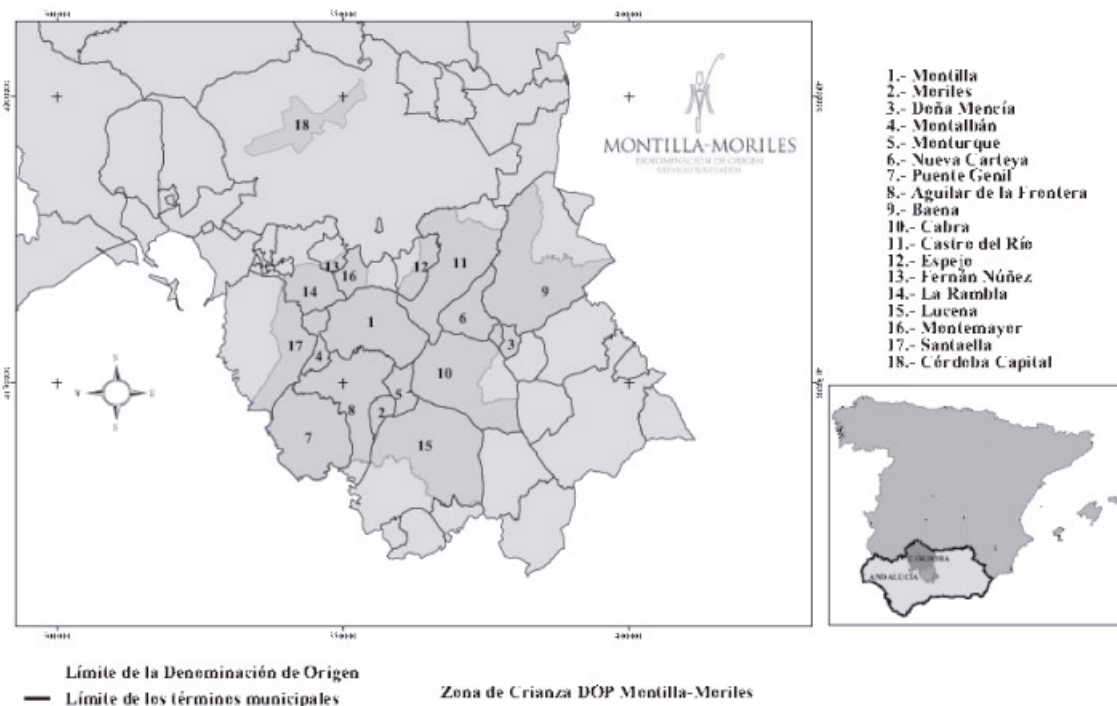
ANEXO A

LÍMITE DE LA ZONA DE PRODUCCIÓN DOP MONTILLA-MORILES



ANEXO B

LÍMITE DE LA ZONA DE CRIANZA DOP MONTILLA-MORILES



ANEXO III

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

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

«Vinagre de Montilla-Moriles»

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

B.1. Definición.

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

B.2. Materia prima.

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

B.3. Tipos de vinagres.

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

B.3.1. Vinagre de envejecimiento.

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

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

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

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

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

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

B.3.2. Vinagres dulces.

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

- «Vinagre al Pedro Ximénez»: al que se le adiciona durante el proceso de crianza mostos de uva pasificada de la variedad Pedro Ximénez.

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

B.4. Características físico-químicas de los vinagres.

Las características analíticas de los vinagres protegidos serán las siguientes:

- El contenido de alcohol residual no será superior al 3% en volumen.

- Acidez total mínima en acético de 60 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 acetoina no será inferior a 100 mg/l.

- Para las categorías de vinagre dulce al Pedro Ximénez o al Moscatel el contenido en azúcares reductores no será inferior a 70 g/l.

B.5. Características organolépticas del producto.

B.5.1. Vinagre de envejecimiento.

Fase visual: Vinagre limpio y brillante, presentando colores que van desde el ambarino hasta el caoba intenso, casi azabache.

Fase olfativa: Presenta aromas suaves de ácido acético evolucionados con tonalidades de madera de roble. Aparecen olores de ésteres, especialmente de acetato de etilo, y tonos especiados, torrefactos y empireumáticos.

Fase gustativa: Tienen un sabor equilibrado y suave, son glicéricos y con elevada persistencia.

B.5.2. Vinagres Dulces al Pedro Ximénez.

Fase visual: Vinagre denso, limpio y brillante, con colores que van desde el caoba intenso hasta el azabache, con suaves reflejos yodados.

Fase olfativa: Presenta aromas intensos a uvas pasificadas, con olores a raspón que recuerdan al vino dulce Pedro Ximénez; que se mezclan de forma equilibrada con los aromas del ácido acético, del acetato de etilo y de la madera de roble.

Fase gustativa: Tienen un sabor agridulce muy equilibrado, con elevada persistencia en boca.

B.5.3. Vinagres dulces al Moscatel.

Fase visual: Vinagre denso, limpio y brillante, con colores caoba más o menos intensos.

Fase olfativa: Presentan aromas intensos a uvas de la variedad Moscatel, que se mezclan de forma equilibrada con los aromas del ácido acético, del acetato de etilo y de la madera de roble.

Fase gustativa: Tienen un sabor agridulce muy equilibrado, con elevada persistencia en boca. Por vía retronasal se potencian los aromas de la variedad que les da nombre.

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de la DOP engloba los siguientes términos en su totalidad: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil y Nueva Carteya; y en parte de los siguientes términos: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba y Santaella, según la cartografía de la zona que figura en el Anexo núm. 1, y que obra en poder del Consejo Regulador y en la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. El ámbito geográfico de la DOP coincide con la zona de crianza de la DOP «Montilla-Moriles».

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

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

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

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

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

D.1. Documentación de los movimientos de entrada.

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

D.2. El proceso de elaboración y crianza.

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

D.3. Análisis de producto elaborado.

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

D.3. Declaraciones periódicas.

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

E) DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

E.1. Elaboración.

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

E.1.1. Métodos tradicionales o en cultivo superficial.

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

E.1.2. Métodos industriales o en cultivo sumergido.

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

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

E.2. Crianza.

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

- Sistema estático tradicional de Añadas, donde se confina el vinagre en toneles de madera y se somete a un envejecimiento oxidativo de forma estática, sin realizar mezclas, por lo que las características de los vinagres son intrínsecas a la añada en cuestión.

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

E.3. Almacenado y envasado.

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

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

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

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

E.4. Prácticas permitidas y prohibidas en la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles».

E.4.1. Prácticas permitidas.

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

- Para favorecer el proceso de almacenamiento y crianza se permite la adición de vinos protegidos por la DOP «Montilla-

Moriles», siempre que no supere el contenido alcohólico fijado en el punto B.4.

- La adición de agua al vino para rebajar su grado y facilitar la acetificación, así como al vinagre protegido, siempre que no se haga en la fase de comercio minorista.

- El tratamiento con carbón animal purificado y carbón activo lavado para atenuar su color, a condición de que no dejen en los vinagres sustancias extrañas a éstos.

- Para favorecer el proceso de acetificación se permite el empleo de sustancias nutrientes, tales como el fosfato amónico, sódico o potásico y la adición de extracto de malta o levadura.

- El empleo de bacterias acéticas seleccionadas y cultivadas en estado de pureza.

- Tratamientos térmicos, tales como la pasteurización y la refrigeración.

- La centrifugación y filtración con o sin coadyuvantes tecnológicos autorizados para uso alimentario.

- La oxidación forzada por medio de aire u oxígeno puro, para facilitar la acetificación.

- La clarificación con albúminas animales, gelatinas, bentonita, taninos y demás productos clarificantes autorizados para uso alimentario.

- El empleo de anhídrido sulfuroso en dosis inferiores a 170 miligramos por litro, ya directamente en estado líquido o gaseoso a presión, o mediante la combustión de azufres o por solución de metabisulfito potásico o por medio de soluciones preparadas.

- El empleo de ácido cítrico cristalizado, con pureza mínima del 99% y en dosis tal que la riqueza total no exceda de 1 gramo por litro.

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

E.4.2. Prácticas no permitidas.

Quedan prohibidas las siguientes prácticas:

- La adición de ácido acético procedente de materias distintas a las autorizadas en este Pliego de Condiciones, así como cualquier ácido mineral y orgánico, a excepción de los expresamente autorizados.

- La adición de alcohol durante el proceso de elaboración y envejecimiento del vinagre protegido.

- La mezcla de vinagres de la DOP con otros no pertenecientes a ella.

- La adición de materias colorantes, con excepción del caramelo de mosto.

F) VÍNCULO

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, se ha podido constatar que ya, en el s. XVII, y muy probable tiempo antes, existen inventarios de bienes en los cuales se puede determinar la existencia de vinagre en la zona.

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

- Con fecha 14 de julio de 1677, en el inventario de bienes de María de San Juan Ramírez, viuda de M. Góngora, aparece «una arroba de vinagre en dos Reales». Estos datos se encuentran en el legajo 460, folio 429 vuelto.

- Con fecha 7 de mayo de 1701, se consigna concretamente «un pipote de treinta y cinco arrobas de cabida con quince de vinagre». Este inventario se localiza en el legajo 122, folio 209. Se trata de un inventario de bienes realizado al capellán Francisco Ramírez Muñoz, realizado por el escribano L.M. Cabello, en la fecha arriba indicada.

Pero hay constancia de la existencia de vinagre en la zona desde antes, tal como nos remite el historiador 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 Luis Ignacio Fernández de Córdoba y Figueroa, sexto marqués, de fecha 8 de abril de 1651, concerniente a los únicos bienes que tenía a su registrado a su nombre y en el que reseña «catorce vasos de tinajas grandes, de ellas tres llenas de vinagrón».

Las bodegas más antiguas son dignas emisarias de la comercialización del «Vinagre de Montilla-Moriles», pues supone un apareamiento en el tiempo de la crianza de vino y la crianza de vinagre, por ser este 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 podemos encontrar catálogos de venta de principios del s. XX, en la cual queda reflejada la venta de vinagre.

F.2. Vínculo con el medio natural.

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

F.2.1. Factores naturales.

F.2.1.1. Orografía.

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

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

F.2.1.2. Clima.

El clima que encontramos en el área de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» se clasifica en general como semi-continental mediterráneo, con veranos cálidos, largos y secos e inviernos cortos y relativamente suaves. En esta zona central de Andalucía se registran las temperaturas más elevadas en los meses de julio y agosto de toda la península ibérica, con máximas históricas que superan los 46 °C. Las horas de sol efectivo se sitúan en torno a las 3.000 por año. La pluviometría anual oscila entre 500 y 1.000 mm, caracterizada por su irregularidad tanto en el reparto anual como interanual.

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

F.2.1.3. Suelo.

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

Las albarizas son suelos ricos en carbonato cálcico, con suelo y subsuelo formados margas blandas, pobres en materia orgánica natural, poco fértiles, de composición mineralógica simple, con estructura hojaldrada o grumosa, y cuyos horizontes tiene un alto poder retentivo de la humedad, en los

cuales las raíces de la cepa se desarrollan principalmente en los primeros setenta centímetros de profundidad, si bien la raíz principal puede llegar a sobrepasar los cuatro metros de fondo. Se consideran los suelos de mejor calidad para los vinos generosos y generosos de licor de la DOP «Montilla-Moriles», basándose en la larga experiencia de los vinos obtenidos, siendo el existente en los viñedos de la subzona denominada «superior», y por ello se exige que de dicha subzona debe proceder un porcentaje mínimo de las existencias de vino sometido a crianza.

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

F.2.2. Factores humanos.

El vinagre de vino es un producto tradicionalmente elaborado en el área de «Montilla-Moriles», como producto derivado de los vinos de dicha DOP, fruto del saber hacer transmitido de generación en generación, y que define en buena parte las características de los vinagres, además de la influencia que el medio natural ejerce en el vino que se emplea como materia prima y en el propio ambiente de la elaboración y crianza.

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

- Sistema estático, donde se confina el vinagre en toneles de madera y se deja envejecer de forma estática, sin realizar mezclas.

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

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

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

es menor del 70%, se produce un desecamiento de la madera y su posterior deformación.

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

F.4. Interacción causal.

El vínculo entre los factores naturales y humanos de la zona geográfica de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» y las características del producto es muy fuerte y complejo, ya que no sólo deriva de la influencia directa del medio natural en el que se elaboran y de su tradicional modo de elaboración (factores humanos), sino que además deben gran parte de su carácter a la propia tipicidad de su materia prima, el vino de la DOP «Montilla-Moriles», y por ende, a los factores naturales del terruño vitivinícola, así como a los métodos de elaboración y envejecimiento que empleados en los vinos de la DOP «Montilla-Moriles».

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

F.4.1. Materias primas utilizadas en la fabricación.

Solo se utilizan como materia prima para la elaboración de los vinagres de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles», vinos certificados por la DOP «Montilla-Moriles» y mostos de uva de las variedades «Pedro Ximénez» o «Moscatel», por lo que previamente a su utilización como productos base para elaboración de vinagres han debido cumplir todos los requisitos exigidos en su correspondiente Pliego de Condiciones.

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

F.4.2. Sistema de crianza.

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

- Las sustancias tánicas de la madera pasan al vinagre, modificando su extracto seco, su acidez, y oscureciendo su color. La quercitina (da color y aroma) y la lignina también pasan de la madera al vinagre. La hemicelulosa hace aumentar el extracto seco, y las sales minerales el contenido en cenizas del vinagre. Así los vinagres tienen un mayor extracto seco, adquiere tonalidades más oscuras y desarrolla olores característicos de la madera.

- Durante el envejecimiento se produce la oxidación lenta de numerosos compuestos químicos, presentes en el vinagre,

cuya velocidad de reacción dependerá de la porosidad de la madera. Afectan al color, sabor y al aroma.

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

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

En la crianza se utilizan envases de madera de roble americano de capacidad variable, que en la zona se denominan botas, que previamente han sido envinadas con vinos de la DOP «Montilla-Moriles». Son recipientes que durante bastantes años han contenido vinos generosos y que han quedado impregnadas de las características de estos tipos de vinos. Nunca son botas nuevas, por lo que la cesión de componentes procedentes de la madera es bastante lenta, se reducen los niveles de cesión de taninos y los aromas a vainilla son más sutiles. Además, el hecho de haber contenido vinos durante años, ha provocado una ligera obstrucción de los poros de las botas, por lo que el proceso de envejecimiento oxidativo es más lento y es menor la pérdida de aromas.

Las bodegas de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» reúnen unas condiciones ambientales adecuadas para la crianza de los vinagres que los hacen singulares. Con estas condiciones, descritas en el punto F.2.2, las pérdidas por transpiración serán del 2 al 4% anual. Las condiciones de temperatura permiten una oxidación lenta de los compuestos del vinagre, ya que temperaturas mayores provocarían oxidaciones muy rápidas de los compuestos, con la consiguiente pérdida aromática y reducirían las reacciones de esterificación. Las condiciones de humedad relativa son importantes, ya que afecta a la evaporación de diferentes componentes a través de la madera; principalmente agua, alcohol y ácido acético, y favorece el proceso de concentración de los diferentes componentes del vinagre.

G) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) núm. 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

La autoridad competente designada responsable de los controles es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

C/ Tabladilla, s/n. C.P. 41071, Sevilla.
Tel.: 955 032 278.
Fax: 955 032 112.
e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

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

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

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de su comercialización.

H) ETIQUETADO

El etiquetado de los vinagres amparados por la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles», en lo que respecta a las menciones obligatorias y a las facultativas, habrá de ajustarse a la legislación que en cada momento le sea de aplicación. Las etiquetas de los productos protegidos deberán ser verificadas y estar registradas por el Consejo Regulador.

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

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS

Disposiciones comunitarias.

- Reglamento (CE) núm. 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

- Reglamento (CE) núm. 1898/2006, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que se establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006, del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

- Reglamento (CE) núm. 628/2008, de la Comisión, de 2 de julio de 2008, que modifica el Reglamento (CE) núm. 1898/2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Disposiciones nacionales.

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino (BOE de 11 de julio de 2003).

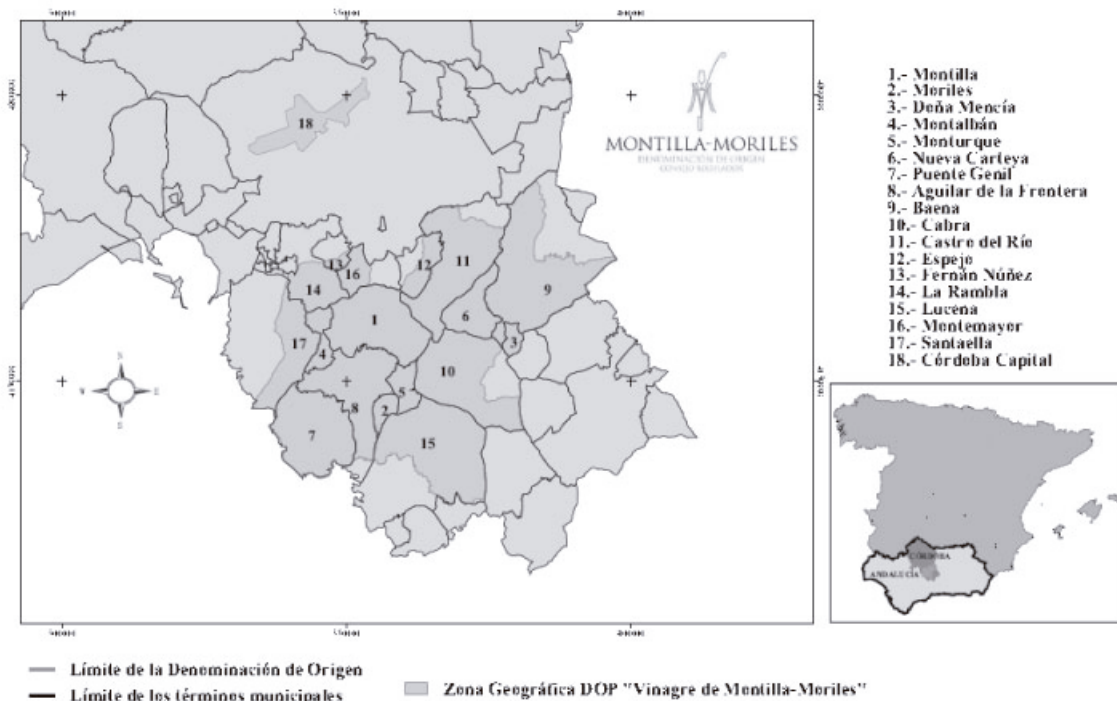
- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

- Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) nº 2081/92 en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios (BOE núm. 23, de 27 de enero de 1994).

- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas (BOE núm. 213, de 5 de septiembre de 2007).

A N E X O

ZONA GEOGRÁFICA DE LA DOP «VINAGRE DE MONTILLA-MORILES»



ORDEN de 30 de noviembre de 2011, por la que se aprueba el Reglamento de funcionamiento de las Denominaciones de Origen «Málaga», «Sierras de Málaga» y «Pasas de Málaga» y de su Consejo Regulador, así como los Pliegos de Condiciones de las Denominaciones de Origen «Málaga» y «Sierras de Málaga».

P R E Á M B U L O

Mediante Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 19 de diciembre de 2000, se aprueba el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Málaga» y «Sierras de Málaga» y de su Consejo Regulador, cuyo Reglamento inicial se remonta al año 1935, en virtud de la protección otorgada por el Estatuto del Vino de 1932 a la Denominación de Origen «Málaga». Posteriormente, mediante Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 8 de julio de 2003, por la que se modifica la de 19 de diciembre de 2000, se incluyen en el citado Reglamento una serie de términos municipales y variedades autorizadas. Asimismo, mediante Orden de 23 de septiembre de 2004, por la que se modifica la de 19 de diciembre de 2000, el Consejo Regulador adquiere su actual denominación al serle encomendada también la gestión de la Denominación de Origen «Pasas de Málaga», cuyos orígenes se remontan al año 1933, cuando se constituyeron el Comité, la Junta de Viñeros, y la Junta de Defensa contra la falsificación y la falta de peso de la pasa moscatel de Málaga.

En lo que se refiere a las pasas, ante la necesidad de establecer su regulación con arreglo al Reglamento (CE) núm. 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, mediante Orden de 15 de septiembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Pesca, se adoptó la decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Pasas de Málaga» en el Registro comunitario, publicándose como anexo el correspondiente Pliego de Condiciones. Asi-

mismo, mediante Resolución de 12 de mayo de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios del Ministerio de Medio Ambiente, fue publicado el mencionado Pliego de Condiciones concediéndose la protección nacional transitoria a la Denominación de Origen Protegida «Pasas de Málaga».

Por otra parte, en virtud de la nueva normativa comunitaria vitivinícola, incorporada al Reglamento (CE) núm. 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), mediante el Reglamento (CE) núm. 491/2009, del Consejo, de 25 de mayo, que modifica al anterior, con fecha 1 de agosto de 2009 las Denominaciones de Origen «Málaga», y «Sierras de Málaga» seguida o no de «Serranía de Ronda», fueron inscritas por la Comisión Europea como Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), en el recién creado registro electrónico comunitario «e-Bacchus», estando exentas del nuevo procedimiento de examen por motivos de seguridad jurídica, al ser denominaciones protegidas existentes con anterioridad. No obstante el artículo 118 vices del citado Reglamento, establece que debe remitirse a la Comisión la información requerida en su apartado 2, que incluye un Pliego de Condiciones adaptado a las nuevas exigencias, a más tardar el 31 de diciembre de 2011.

Todo ello ha llevado a los sectores vitivinícola y pasero implicados a proponer, a través del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Málaga», «Sierras de Málaga» y «Pasas de Málaga», una nueva normativa específica reguladora para las tres denominaciones protegidas, de conformidad con los preceptos básicos de la Ley 24/2003, de 10 de julio, y de acuerdo con la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y con la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía. Esta nueva normativa se compone de un Reglamento de funcionamiento para las tres denominaciones y su Consejo Regulador, así como de los correspondientes