
**REGISTRATION CERTIFICATE
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
CERTIFICADO DE REGISTRO**

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen
European Union**

Union européenne

Unión Europea

Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro

AO-1202

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Vinagre de Montilla-Moriles

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, March 16, 2023



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1202

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Vinagre de Montilla-Moriles

GOOD(S)

1. **Vinegar**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas
Montilla-Moriles y Vinagre de Montilla-Moriles
Avda Jose Padillo Delgado S/N
14550 Montilla, Córdoba

Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical area of the PDO encompasses the following areas in their entirety: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil and Nueva Carteya; and in part of the following districts: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba and Santaella.

The geographical coverage of the PDO coincides with the aging area of the PDO "Montilla-Moriles". The production area is located in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Implementing Regulation (EU) 2015/48 of
January 14, 2015 entering a designation in the Register of Protected
Designations of Origin and Protected Geographical Indications
[Vinagre de Montilla-Moriles (PDO)].

Official Journal of the European Union L9 dated 15.01.2015.
PDO-ES-0726
January 15, 2015

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1202

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Vinagre de Montilla-Moriles

PRODUIT(S)

- Vinaigre**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas
Montilla-Moriles y Vinagre de Montilla-Moriles
Avda Jose Padillo Delgado S/N
14550 Montilla, Córdoba

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'appellation d'origine protégée englobe les municipalités suivantes dans leur totalité: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil et Nueva Carteya; et en partie, les municipalités suivantes: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba et Santaella. L'aire géographique de l'appellation d'origine protégée coïncide avec l'aire de maturation de l'appellation d'origine protégée "Montilla-Moriles". L'aire de production se situe en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement d'exécution (UE) n°2015/48 de la Commission du
14 janvier 2015 enregistrant une dénomination dans le registre des
appellations d'origine protégées et des indications géographiques
protégées [Vinagre de Montilla-Moriles (DOP)].

Journal officiel de l'Union européenne L9 du 15.01.2015.

PDO-ES-0726

15.01.2015

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation,
sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1202

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vinagre de Montilla-Moriles

PRODUCTO(S)

1. Vinagre

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas
Montilla-Moriles y Vinagre de Montilla-Moriles
Avda Jose Padillo Delgado S/N
14550 Montilla, Córdoba

España

ZONA GEOGRÁFICA

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

La zona de producción se localiza en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento de Ejecución (UE) 2015/48 de la Comisión de 14 de enero de 2015 por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Vinagre de Montilla-Moriles (DOP)].

Diario Oficial de la Unión Europea L9 de 15.01.2015.

PDO-ES-0726

15.01.2015

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘VINAGRE DE MONTILLA-MORILES’

EC No: ES-PDO-0005-0726 — 03.11.2008

PGI () PDO (X)

1. Name

‘Vinagre de Montilla-Moriles’

2. Member State or third country

Spain

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. Type of product

Class 1.8. Other products listed in Annex I to the Treaty (spices, etc.)

3.2. Description of the product to which the name in (1) applies

‘Vinagre de Montilla-Moriles’ is wine vinegar obtained by the acetous fermentation of certified ‘Montilla-Moriles’ PDO wine or, where appropriate, vinegar from wine vinegar obtained by the acetous fermentation of certified ‘Montilla-Moriles’ PDO wine, with the addition of certified must of that wine, followed by ageing.

The following types of ‘Vinagre de Montilla-Moriles’ are produced:

Aged vinegars

Vinegar covered by the PDO that has undergone a specific ageing process for a specific period and available in the following categories:

— **‘Añada’**: subject to ‘static’ ageing (i.e. in the same cask) for three years or more.

Vinegars aged using the dynamic ‘criaderas y solera’ system (a combination of young –‘criaderas’– vinegars and older –‘solera’– vinegars) fall into the following categories, depending on the ageing period:

— **‘Crianza’**: aged in the wood for at least six months,

— **‘Reserva’**: aged in the wood for at least two years,

- ‘**Gran Reserva**’: aged in the wood for at least 10 years.

Sweet vinegars

The following types are produced, depending on the variety of must added, in all of the above categories:

- ‘**Vinagre al Pedro Ximénez**’: to which must of raisined grapes of the Pedro Ximénez variety is added during the maturing process.
- ‘**Vinagre al Moscatel**’: to which must of grapes or raisined grapes of the muscatel variety is added during the maturing process.

The protected vinegars have the following analytical characteristics:

- the residual alcohol content must not exceed 3 % by volume,
- the total acetic acid content must be at least 60 g/l,
- the soluble dry extract must be at least 1,30 g/l and percentage point of acetic acid,
- the ash content must be between 2 and 7 g/l, except for sweet vinegars, which must have between 3 and 14 g/l of ash,
- the acetoin content must be at least 100 mg/l,
- for Pedro Ximénez and muscatel sweet vinegars, the reducing sugar content must be at least 70 g/l.

The protected vinegars have the following organoleptic characteristics:

Aged vinegars

Visual phase: clean and bright colour, ranging from amber to intense mahogany, almost jet.

Olfactory phase: soft acetic acid aromas with notes of oak wood, fragrance of esters, especially of ethyl acetate, and spicy, roasted and empyreumatic notes.

Gustative phase: soft, balanced flavour, glyceric with high persistence in the mouth.

Sweet Pedro Ximénez vinegar

Visual phase: syrupy, clean and bright, with colour ranging from intense mahogany to jet, with light, violet highlights.

Olfactory phase: intense aromas of raisined grapes, with a grape-stalk fragrance recalling ‘Pedro Ximénez’ sweet wine, which balance the acetic-acid, ethyl-acetate and oak-wood aromas.

Gustative phase: well-balanced, bitter-sweet flavour, with high persistence in the mouth.

Muscatel sweet vinegar

Visual phase: syrupy, clean and bright, with mahogany colours of varying intensity.

Olfactory phase: intense aromas of muscatel grapes, which balance the acetic-acid, ethyl-acetate and oak-wood aromas.

Gustative phase: very well-balanced, bitter-sweet flavour, with high persistence in the mouth. Aromas of the variety that gives these vinegars their name are reinforced retronasally.

3.3. Raw materials (for processed products only)

‘Vinagre de Montilla-Moriles’ vinegars are obtained exclusively from certified ‘Montilla-Moriles’ PDO wines, with or without the addition of grape must with fermentation arrested by the addition of alcohol. The must has to be from grapes or raisined grapes, as the case may be, of the Pedro Ximénez and muscatel varieties certified as ‘Montilla-Moriles’ PDO.

3.4. Feed (for products of animal origin only)

—

3.5. Specific steps in production that must take place in the identified geographical area

The production of the wine and the must and the acetification and maturing of the vinegar are carried out in the defined geographical area.

Acetification involves the transformation of the alcoholic content of the wine into acetic acid through the action of acetic acid bacteria. Two methods are used to produce ‘Vinagre de Montilla-Moriles’:

- 1.in ‘Bodegas de Elaboración de Vinagre’ (vinegar-production cellars) using industrial production methods or submerged fermentation;
- 2.in ‘Bodegas de envejecimiento y crianza de vinagre’ (vinegar-ageing and maturing cellars) using the traditional method or surface fermentation.

3.6. Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc.

The bottling of vinegars covered by the ‘Vinagre de Montilla-Moriles’ PDO must take place exclusively in cellars entered in the register held by the Regulatory Board or included in the corresponding list of packers of protected products or, failing this, in

installations that have been authorised by the Regulatory Board. Vinegar may be placed into circulation and sold solely by registered producers in containers made of glass or other materials that do not affect its quality or reputation.

The vinegar may be made available to the final consumer only in glass or ceramic packaging or packaging made of other inert materials for food use that do not modify the physico-chemical and organoleptic characteristics of the product.

3.7. *Specific rules concerning labelling*

Labels must bear the words ‘Vinagre de Montilla-Moriles’ and specify the type of vinegar concerned.

All the packaging used to market the vinegar must have quality seals or numbered seals issued by the Regulatory Board or, where appropriate, numbered labels or secondary labels, provided that the mechanism concerned cannot be used again once broken.

4. Concise definition of the geographical area

The geographical area includes the whole of the municipalities of Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil and Nueva Carteya; and part of the municipalities of Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba and Santaella. The geographical area of the PDO is the same as the area for maturing ‘Montilla-Moriles’ PDO.

5. Link with the geographical area

5.1. *Specificity of the geographical area*

1 — The raw material

‘Vinagre de Montilla-Moriles’ PDO vinegars are produced exclusively from certified ‘Montilla-Moriles’ PDO wines and musts. These wines have an alcoholic content of at least 15 % vol.

The vinegar is matured in casks of American oak, known locally as ‘botas’, which have previously been seasoned with ‘Montilla-Moriles’ PDO wines. The liqueur wines they have contained over many years have impregnated the casks with their characteristics. New casks are never used.

2 — Human factors

Wine vinegar has traditionally been produced as a by-product in the ‘Montilla-Moriles’ area and aged using the same maturing systems, which requires the expertise and

knowledge of the maturing of liqueur wines acquired by the area's winemakers and handed down from generation to generation.

3 — The cellars

The ageing cellars are located in open areas on high ground and their orientation ensures the minimum hours of sunlight necessary and maximum humidity. This design creates a perfect microclimate at floor-level in the cellars, thanks to the combination of several elements, such as gabled roofs, walls almost 1 metre thick to provide insulation, very high ceilings supported by pillars and arches and high windows that prevent direct light falling on the oak casks.

5.2. Specificity of the product

The specific character of 'Vinagre de Montilla-Moriles' is provided by its range of colours, between amber and intense mahogany, its aromatic complexity, combining notes of wine and wood with alcohol highlights, and high persistence in the mouth. It contains very high levels of acetoin and a significant concentration of soluble dry extract and ash.

5.3. Causal link between the geographical area and the quality or characteristics of the product (for PDO) or a specific quality, the reputation or other characteristic of the product (for PGI)

The alcoholic content of 15 % vol. or more of the wine used as the raw material gives typical wine and alcohol notes.

The traditional ageing systems, known as 'criaderas y solera' or 'añada' (vintage), create decisive differences in the aromatic complexity of the protected vinegars, which are manifested in their analytical and organoleptic properties, such as high acetoin, higher-alcohol and ester contents.

The temperatures in the 'Vinagre de Montilla-Moriles' PDO cellars allow slow oxidation of the components of the vinegar. The relative humidity affects the evaporation of the different components through the wood, mainly water, alcohol and acetic acid, and favours the concentration of the components of the vinegar.

Since the casks are never new, components are transferred from the wood fairly slowly, the transfer of tannins is reduced and vanilla aromas are more subtle. In addition, because they have for years contained wines, the pores of the casks have become slightly clogged up, making oxidative ageing slower and reducing the loss of aromas.

Tannins, quercitrin, hemicellulose and lignin pass from the wood to the vinegar, strengthening its persistence in the mouth, modifying its dry extract and its acidity and

darkening its colour, producing the tones that characterise the product and imparting aromas characteristic of the wood. Various chemical compounds in the vinegar oxidise slowly, their rate of reaction depending on the porosity of the wood.

The esterification and combination of various chemical compounds is promoted, acetoin levels are very high, especially in vinegars aged using the ‘criaderas y solera’ system and the formation of aromatic compounds is favoured, particularly ethyl acetate, the higher alcohols and their derivatives, aldehydes, esters and ethers.

Certain components, in particular water, evaporate, which leads to a significant concentration of certain components, such as ash, amino acids, acetic acid, etc. This concentration is particularly significant in sweet vinegars and so the ash and dry-extract contents are much higher than in dry vinegars.

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

«VINAGRE DE MONTILLA-MORILES»

N° CE: ES-PDO-0005-0726 — 3.11.2008

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Vinagre de Montilla-Moriles»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le «Vinagre de Montilla-Moriles» est un vinaigre de vin obtenu par fermentation acétique d'un vin certifié de l'AOP «Montilla-Moriles» ou, le cas échéant, un vinaigre issu d'un vinaigre de vin obtenu par fermentation acétique d'un vin certifié de l'AOP «Montilla-Moriles» additionné de mouûts de raisins également certifiés de ladite dénomination vinicole, et soumis à vieillissement.

Les types de vinaigre de l'AOP «Vinagre de Montilla-Moriles» sont les suivants:

Vinaigres vieillis

Le vinaigre protégé par cette AOP a été soumis à un procédé et à une période de vieillissement déterminés, et on distingue les catégories ci-après:

— **«Añada»:** soumis à une période de vieillissement statique pendant au moins trois ans.

Si le vieillissement est effectué par le procédé dynamique dit de «criaderas y solera» (assemblage de vinaigres jeunes — criaderas — et de vinaigres plus anciens — solera), on distingue, en fonction de la période de vieillissement, entre les types de vinaigres suivants:

- **«Crianza»**: si la période de maturation en barriques est d'au moins six mois,
- **«Reserva»**: si la période de maturation en barriques est d'au moins deux ans,
- **«Gran Reserva»**: si la période de maturation en barriques est d'au moins dix ans.

Vinaigres doux

En fonction de l'ajout de moûts des variétés correspondantes, il convient de distinguer les types de vinaigres repris ci-après, lesquels peuvent entrer dans chacune des catégories décrites ci-dessus:

- **«Vinagre al Pedro Ximénez»**: auquel est additionné, au cours du processus de maturation, du moût obtenu à partir de raisin passerillé de la variété Pedro Ximénez.
- **«Vinagre al Moscatel»**: auquel est additionné, au cours du processus de maturation, du moût obtenu à partir de raisin, passerillé ou non, de la variété Moscatel.

Les caractéristiques analytiques des vinaigres protégés doivent être les suivantes:

- teneur en alcool résiduel ne dépassant pas 3 % en volume,
- acidité totale minimale en acide acétique de 60 g/l,
- extrait sec soluble d'au moins 1,30 g par litre et par degré d'acide acétique,
- teneur en cendres comprise entre 2 et 7 g/l, à l'exception des vinaigres doux pour lesquels elle sera comprise entre 3 et 14 g/l,
- teneur en acétoïne au moins égale à 100 mg/l,
- pour les catégories de vinaigre doux au Pedro Ximénez ou au Moscatel, teneur en sucres réducteurs égale au moins à 70 g/l.

Les caractéristiques organoleptiques des vinaigres protégés doivent être les suivantes:

Vinaigre vieilli

Phase visuelle: vinaigre clair et brillant, présentant des teintes allant de l'ambéré à l'acajou intense, presque de couleur jais.

Phase olfactive: il présente des arômes doux d'acide acétique, complétés de tonalités de bois de chêne. Des odeurs d'esters, en particulier d'acétate d'éthyle, se dégagent avec l'apparition de notes épicées, torréfiées et empyreumatiques.

Phase gustative: il a un goût équilibré et doux, il est glycérique, avec une forte persistance en bouche.

Vinaigre doux au Pedro Ximénez

Phase visuelle: vinaigre dense, clair et brillant, avec des couleurs allant de l'acajou intense au jais, avec de légers reflets iodés.

Phase olfactive: il présente des arômes intenses de raisin passerillé, avec des odeurs de rafle qui rappellent le vin doux Pedro Ximénez, et qui se mêlent de façon équilibrée aux arômes de l'acide acétique, de l'acétate d'éthyle et du bois de chêne.

Phase gustative: il a un goût aigre-doux très équilibré, avec une grande persistance en bouche.

Vinaigre doux au Moscatel

Phase visuelle: vinaigre dense, clair et brillant, avec des tons acajou plus ou moins intenses.

Phase olfactive: il présente des arômes intenses de raisin de la variété Moscatel, qui se mêlent de façon équilibrée aux arômes de l'acide acétique, de l'acétate d'éthyle et du bois de chêne.

Phase gustative: il a un goût aigre-doux très équilibré, avec une grande persistance en bouche. Les arômes de la variété à laquelle il doit son nom sont renforcés par voie rétronasale.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Les vinaigres «Vinagre de Montilla-Moriles» sont obtenus exclusivement à partir de vins certifiés de l'AOP «Montilla-Moriles», éventuellement additionnés de moûts de raisins mutés à l'alcool. Les moûts doivent être obtenus à partir de raisin, passerillé ou non, selon le cas, des variétés «Pedro Ximénez» ou «Moscatel» et sont également certifiés par l'AOP «Montilla-Moriles».

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production du vin et du moût ainsi que l'acétification et la maturation du vinaigre ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

L'acétification consiste à transformer la teneur en alcool du vin en acide acétique sous l'action des bactéries acétiques. On distingue deux processus pour l'élaboration du «Vinagre de Montilla-Moriles»:

1. celui qui se produit dans ce que l'on appelle les «Bodegas de Elaboración de Vinagre» (caves d'élaboration du vinaigre), par l'application de méthodes industrielles ou en culture submergée;
2. celui réalisé dans ce que l'on appelle les «Bodegas de envejecimiento y crianza de vinagre» (caves de vieillissement et de maturation du vinaigre), par la méthode traditionnelle ou en culture superficielle.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

L'embouteillage des vinaigres protégés par l'AOP «Vinagre de Montilla-Moriles» doit être réalisé exclusivement dans les caves inscrites par le conseil régulateur dans ses registres, ou figurant sur la liste correspondante des conditionneurs de produits protégés, ou, à défaut, dans des installations ayant été préalablement autorisées par le conseil régulateur. Les vinaigres conditionnés peuvent uniquement être mis en circulation et vendus par les caves enregistrées, et ce dans des récipients en verre ou autres qui ne nuisent pas à leur qualité ou à leur prestige.

Pour ce qui est des matériaux aptes à la fabrication de l'emballage destiné au consommateur final, seuls sont admis le verre, la céramique ou d'autres matériaux nobles à usage alimentaire qui ne modifient pas les caractéristiques physico-chimiques et sensorielles du produit.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Les étiquettes doivent obligatoirement porter la mention «Vinagre de Montilla-Moriles» et préciser le type de vinaigre dont il s'agit.

Tous les types de conditionnements utilisés pour commercialiser les vinaigres doivent être munis de vignettes de garantie ou de cachets distinctifs numérotés délivrés par le conseil régulateur ou, le cas échéant, d'étiquettes et de contre-étiquettes numérotées, toujours de façon que le dispositif utilisé ne puisse pas être réutilisé une fois rompu.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique comprend la totalité des communes suivantes: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil et Nueva Carteya; elle comprend également des parties des communes suivantes: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba et Santaella. La couverture géographique de l'AOP coïncide avec l'aire de maturation de l'AOP «Vinagre de Montilla-Moriles».

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

1- La matière première

Les vinaigres de l'AOP «Vinagre de Montilla-Moriles» sont élaborés exclusivement à partir de vins et de moûts certifiés par l'AOP «Montilla-Moriles». Ces vins ont une teneur en alcool égale ou supérieure à 15 %.

Pour la maturation, on utilise des barriques (des «botas» en langue locale) en chêne américain, qui ont au préalable été imprégnées de vins de l'AOP «Montilla-Moriles». Comme ces récipients ont contenu des vins «generosos» (vins mutés) pendant de nombreuses années, ils se sont imprégnés des caractéristiques de ce type de vins. Les barriques ne sont jamais neuves.

2- Les facteurs humains

Le vinaigre de vin est un produit traditionnellement élaboré dans l'aire de l'appellation d'origine «Montilla-Moriles» en tant que produit dérivé, vieilli selon les mêmes méthodes de maturation qui ne peuvent être utilisées que par les élaborateurs possédant les compétences et les connaissances nécessaires en matière de maturation de vins «generosos» de l'aire, fruit du savoir-faire transmis de génération en génération.

3- Les caves

Les caves de vieillissement sont situées sur des hauteurs dégagées, leur orientation permettant de bénéficier du nombre minimal d'heures d'ensoleillement requis et du degré maximal d'humidité. Cette conception architecturale des caves permet de créer un microclimat parfait au niveau du sol, grâce à la combinaison de divers éléments tels que les toits à deux pentes, les murs qui, par leur épaisseur de près d'un mètre, assurent l'isolation, les très hautes toitures soutenues par des arcades et piliers, ainsi que les hautes fenêtres qui empêchent que les barriques en chêne soient éclairées directement par la lumière du jour.

5.2. Spécificité du produit

Le «Vinagre de Montilla-Moriles» a pour spécificité une gamme de couleurs situées entre l'ambre et l'acajou intense, une complexité aromatique combinant des notes viniques et boisées avec des nuances alcoolisées, ainsi qu'une grande persistance en bouche. D'un point de vue analytique, il se distingue par une forte teneur en acétoïne et par une teneur élevée en extrait sec soluble et en cendres.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

La teneur en alcool égale ou supérieure à 15 % des vins utilisés comme matière première confère au vinaigre des notes viniques et alcooliques typiques.

Les méthodes de vieillissement traditionnelles dites de «criaderas y soleras» ou «añada» (par millésimes) donnent lieu à des différences déterminantes dans la complexité aromatique des vinaigres protégés, qui se manifestent sur les plans sensoriel et analytique des vinaigres, telles que leur teneur élevée en acétoïne, en alcools supérieurs et en esters.

Les conditions de températures dans les caves de l'AOP «Vinaigre de Montilla-Moriles» permettent une oxydation lente des composés présents dans le vinaigre. Les conditions d'humidité relative influent sur l'évaporation de différents composants à travers le bois, essentiellement de l'eau, de l'alcool et de l'acide acétique, ce qui favorise le processus de concentration des différents composants du vinaigre.

Comme les barriques ne sont jamais neuves, la libération des composants provenant du bois est assez lente, les niveaux de libération des tanins sont moindres et les arômes de vanille sont plus subtils. En outre, les barriques ayant contenu du vin pendant de nombreuses années, leurs pores sont légèrement obstrués, en conséquence de quoi le processus de vieillissement par oxydation est plus lent et la perte d'arômes est moindre.

Les substances tanniques, la quercitrine, l'hémicellulose et la lignine du bois passent dans le vinaigre, renforçant sa persistance en bouche, modifiant son extrait sec et son acidité et fonçant sa couleur, jusqu'à obtenir les tonalités qui caractérisent ce produit et les arômes caractéristiques du bois. On observe l'oxydation lente de nombreux composés chimiques présents dans le vinaigre, dont la rapidité de réaction dépend de la porosité du bois.

Les réactions d'estérification et d'association de différents composés chimiques sont favorisées; les taux d'acétoïne sont très élevés, surtout dans les vinaigres vieillis selon la méthode de «criaderas y solera»; la formation de composés aromatiques est favorisée, notamment l'acétate d'éthyle, les alcools supérieurs et leurs dérivés, les aldéhydes, les esters et les éthers.

Certains composés, de l'eau essentiellement, s'évaporent, ce qui produit une concentration importante de certains composants, comme les cendres, les acides aminés, l'acide acétique, etc. Ce processus de concentration est particulièrement significatif pour les vinaigres doux, où il résulte en des teneurs en cendres et en extrait sec assez supérieures à celles des vinaigres secs.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

«VINAGRE DE MONTILLA-MORILES»

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

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Vinagre de Montilla-Moriles»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

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

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

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

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

Vinagres de envejecimiento

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

— **«añada»:** Sometido a un período de envejecimiento estático por un tiempo igual o superior a tres años.

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

- **«crianza»**: si el período de envejecimiento en madera ha sido como mínimo de seis meses,
- **«reserva»**: si el período de envejecimiento en madera ha sido como mínimo de dos años,
- **«gran Reserva»**: Cuando, como mínimo, se han sometido a diez años de envejecimiento en madera.

Vinagres dulces

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

- **«vinagre al Pedro Ximénez»**: al que se le adiciona durante el proceso de crianza mostos de uva pasificada de la variedad Pedro Ximénez,
- **«vinagre al Moscatel»**: al que se le adiciona durante el proceso de crianza mostos de uva pasificada o no de la variedad Moscatel.

Las características analíticas de los vinagres protegidos serán las siguientes:

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

Las características organolépticas de los vinagres protegidos serán las siguientes:

Vinagre de envejecimiento

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

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

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

Vinagres Dulces al Pedro Ximénez

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

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

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

Vinagres dulces al Moscatel

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.El que se produce en las llamadas «Bodegas de elaboración de vinagre», mediante la aplicación de métodos industriales o en cultivo sumergido.

2.El que se produce en las llamadas «Bodegas de envejecimiento y crianza de vinagre» por el método tradicional o en cultivo superficial.

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

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

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

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

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

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

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

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

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

1- La materia prima

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

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

2- Factores humanos.

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

3- Las bodegas

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

5.2. *Carácter específico del producto*

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

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

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

Los sistemas de envejecimiento tradicionales, por criaderas y solera o añada, dan lugar a diferencias determinantes en la complejidad aromática de los vinagres

protegidos, que quedan patentes en sus características sensoriales y analíticas, como su elevado contenido en acetoína, y en alcoholes superiores y ésteres.

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

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

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

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

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