

# Solicitud de una nueva modificación

## I. MODIFICACIÓN

### 1. *REGLAS APLICABLES A LA MODIFICACIÓN:*

Article\_105\_minor

### 2. *DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN*

#### **Título:**

Modificación AM01: B.2. Tipos de vinos de la DOP Montilla-Moriles.

#### **Descripción y motivos**

- Se añade, en las descripciones de los vinos:
  - la categoría vitícola a la que pertenece según el Anexo VII, Parte II del Reglamento (UE) n 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.
  - y las variedades autorizadas, ya que todas las variedades no se pueden usar para todos los vinos.
- La definición establecida para “vino generoso” en la base de datos de términos tradicionales E-Bachuss, contempla la posibilidad que estos vinos en la DOP Montilla-Moriles puedan ser vinos de categoría 1, por lo que se incluye el tipo de vino: generoso FINO en los vinos de categoría 1.
- Se corrige el error tipográfico en los vinos con crianza, se elimina “u” y se modifica y por “y/o”.

#### **Título:**

Modificación AM02: B.3. Características analíticas de los vinos.

#### **Descripción y motivos**

- Se adapta la caracterización fisico-química a la exigencia comunitaria en relación con la descripción analítica de los productos vitivinícolas, y se incorporan los parámetros acidez total, acidez volátil y sulfuroso a la descripción fisico-química de los productos.
- Se modifica el rango de alcohol en los siguientes vinos:
  - Las nuevas elaboraciones en la DOP Montilla-Moriles para estos tipos de vinos, en los que no se alcanza dicha graduación alcohólica, exige una revisión a la baja de la graduación alcohólica al mismo rango inferior que tienen los vinos blancos jóvenes,

por lo que para vino blanco sin envejecimiento y vino con envejecimiento, se admite  $\geq 10$  % vol.

- Se permite la coexistencia del vino fino en las dos categorías de producto 1 y 3. Para discriminarlos, se aclara con el subíndice (2) que se añade: “El grado alcohólico adquirido para el vino Fino sin aumento artificial del mismo (vino), se situará en el rango de 14,5 a 17% vol. Para el caso de Fino con aumento artificial del mismo (vino de licor), el rango será 15 a 17% vol.”
- Se modifican determinados valores de la columna de contenido de azúcares.
  - Dado que la mayoría de los análisis físico-químicos en laboratorios acreditados se expresan en contenido de glucosa + fructosa. Se clarifica el concepto de azúcares reductores y se expresa en glucosa + fructosa.
  - Se simplifica la tabla, incluyendo la clasificación del contenido de azúcares en determinados tipos de vinos en el apartado C.4. Edulcoración.
  - El límite de los vinos generosos secos, fino, amontillado, oloroso y palo cortado, se sitúa en  $\leq 4$ , tal y como establece normativa comunitaria.
  - Se modifica el rango del contenido de azúcares del tipo de vino Pale Cream para adaptarlo a la normativa nacional que lo regula ( $< 115$  g/l).

### **Título:**

Modificación AM03: B.4. Características organolépticas de los vinos.

### **Descripción y motivos**

- Se ha realizado una revisión de la caracterización organoléptica de los distintos productos adaptándola a los criterios establecidos por el panel de cata de la Fundación para el Control de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía, órgano de certificación de la DOP Montilla-Moriles y como respuesta también a la armonización de los tipos de vinos entre los distintos Consejos Reguladores vitivinícolas andaluces.
  - Se incluye el establecimiento de nuevas restricciones a los productos “en rama”.
    - Tras la revisión de las características de los vinos “en rama”, el Consejo Regulador ha aprobado restricciones físico-químicas en el valor turbidez, de forma que sea una valoración objetiva no dependiente del panel de cata.
    - La certificación de los productos que se comercializan a granel de la DOP no puede tener las mismas restricciones organolépticas que los productos embotellados, por lo que se establecen condiciones para el análisis organoléptico para productos a granel.
- Se elimina la palabra “acreditado” del último párrafo de este apartado.

**Título:**

Modificación AM04: C.1. Métodos de vinificación.

**Descripción y motivos**

- La vinificación de vinos jóvenes es una particularidad de la vinificación de vinos blancos por lo que se elimina este método de vinificación. Los criterios exigibles a este tipo de vino se detallarán en el apartado C.6. Requisitos enológicos específicos para cada tipo de vino.
- Se elimina la obligatoriedad de la fermentación alcohólica total (<5 g/l) en la vinificación de vinos blancos, ya que no parece lógico exigir la fermentación alcohólica total de estos tipos de vinos y posteriormente permitir la edulcoración de éstos.
- Se elimina la exigencia del asoleo para la obtención en la vinificación de determinados vinos dulces, permitiendo otras elaboraciones de vinos dulces sin estar sometidos al proceso de asoleo.
- Se modifican algunas condiciones para la obtención de vinos dulces sometidos a asoleo:
  - El límite de peso de las cajas se reduce a 25 kg.
  - Se simplifica y clarifica la redacción del proceso de asoleo.
  - Se corrige el error tipográfico del anterior P.C. cambiando de 400 g/l a 450 g/l.

**Título:**

Modificación AM05: C.4. Edulcoración.

**Descripción y motivos**

- Se corrige el texto original para especificar que la edulcoración está permitida para vinos y vinos generosos de licor exclusivamente.
- Se incluye en el texto la referencia expresa de la norma comunitaria que lo regula.
- Se incluye la referencia a los términos que se pueden utilizar en la edulcoración de vinos y los rangos en contenido de azúcares.

**Título:**

Modificación AM06: C.6. Requisitos enológicos específicos según el tipo de vino.

**Descripción y motivos**

- Se modifican los criterios para elaboración del tipo de vino joven añadiendo las restricciones que antes figuraban en el apartado C.1. Métodos de vinificación.
- En el vino blanco con envejecimiento se modifica el texto “periodo mínimo de un año” por “periodo mínimo medio de un año” para aclarar que cuando se habla de crianza biológica

siempre se consideran periodos medios de crianza. Igualmente se incluye la limitación para los vinos con envejecimiento de crianza biológica, del periodo medio de crianza, que se sitúa entre uno y dos años para no permitir el solape con los vinos finos de categoría 1.

- Se diferencia entre los vinos Finos de categoría 1 y de categoría 3.
- En el tipo de vino amontillado, se modifica el texto “se obtiene a partir de vino «Fino» con una crianza mínima de cinco años...” por el texto “se obtiene a partir de vino «Fino» con una crianza biológica mínima de cinco años...” aclarando que la crianza mínima de cinco años debe ser biológica.
- Para permitir la obtención de productos por concentración, en los tipos de vino amontillado, oloroso y palo cortado, se establece la limitación del rango de grado alcohólico para este tipo de vino en el momento de su puesta en el mercado y nunca en el momento de iniciar la crianza. Para ello se elimina el texto “en todo caso el periodo de crianza oxidativa deberá tener lugar con una graduación alcohólica adquirida mínima de 16% vol.”
- Para el vino Pedro Ximénez:
  - se modifica la exigencia del 100% de uva Pedro Ximénez al 95%. La exigencia anterior obliga en certificación a eliminar cualquier partida en la que se encuentre una uva de otra variedad. Dado que más del 95% de la superficie de viñedo en Montilla-Moriles es de variedad Pedro Ximénez, parece razonable rebajar esa limitación que en ningún caso compromete la calidad final del producto, y es superior al 85% establecido como límite en la legislación comunitaria para incluir la variedad en el etiquetado.
  - Se simplifica parte de la redacción anterior para no redundar en lo ya especificado en la descripción del proceso de vinificación de determinados vinos dulces (apartado C.1).
  - Se elimina la restricción de establecer el rango de alcoholización a 8,5-9% previo a su comercialización como mosto de uva pasificada apagado con alcohol. Motivación:
    - La reglamentación comunitaria describe el producto que desde la DOP Montilla-Moriles puede comercializarse con destino a las DOP de Jerez, Xérès, Sherry y DOP Málaga, como mosto de uva pasificada apagado con alcohol para detener o impedir la fermentación. En ningún caso establece restricciones al grado alcohólico del producto que se puede comercializar.
    - Tanto la DOP Jerez, Xérès, Sherry como la DOP Málaga permiten la entrada en sus bodegas del producto al que se refiere el párrafo anterior, sin especificar graduación mínima ni máxima.

- En la DOP Montilla-Moriles ocurre, que la limitación impuesta en nuestro propio pliego de condiciones provoca determinados problemas de estabilidad del producto cuando pasa un tiempo desde su elaboración (6 meses a un año), y que, por circunstancias del mercado, no haya podido salir de la bodega que lo elaboró. Dicha estabilidad y sanidad del producto se vería más respaldada si el grado alcohólico fuese superior a la autolimitación impuesta por el P.C.:
  - Dado que el producto que se elabora en Montilla-Moriles como mosto de uva pasificada apagado con alcohol para detener o impedir la fermentación no puede tener otro objeto que su alcoholización a 15% para convertirse en un vino de licor, en una o dos escalas de alcoholización (hasta 9% y hasta 15%) y,
  - Asumiendo que, en su elaboración, desde que se inicia la alcoholización del mosto hasta que el momento en que se superan los 15% vol., en que se convierte en vino de licor, el producto sigue siendo un mosto de uva pasificada apagado con alcohol.
- Es por lo que consideramos que esta autolimitación impuesta en el grado inicial del mosto para poder comercializar con las DOP de Jerez, Xérès, Sherry y DOP Málaga es, a todas luces, injusta y además lesiva para los intereses de elaboradores y compradores de este producto.
  - Se establece la posibilidad de adición de mosto de uva fresca en la fabricación del vino Pedro Ximénez, aunque se establece un límite en cuanto a la cantidad que se puede incorporar de productos añadidos que no puede ser superior al 30%.
- En el tipo de vino moscatel, se permite que el mosto fermente o no y los sistemas de crianza descritos en el apartado C.3. Modalidades de crianza.
- En el vino generoso de licor, se corrige el error tipográfico, sustituyendo “médium” por “vino generoso de licor”, y se amplían los productos que pueden ser añadidos para adecuarlo a la normativa comunitaria vigente para este tipo de vinos.

### **Título:**

Modificación AM07: D.1. Zona de producción de uva y elaboración.

### **Descripción y motivos**

- Se modifica el título “zona de producción” por “zona de producción de uva y elaboración”.
- Se mejora la redacción de subzona de calidad superior incluyendo expresamente en el texto las zonas de “Sierra de Montilla” y “Moriles Altos”.

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

**Título:**

Modificación AM08: E. Rendimiento máximo por hectárea.

**Descripción y motivos**

- No parece razonable establecer esa diferenciación en parcelas con la misma variedad y el mismo sistema de cultivo. Las técnicas de cultivo actuales permiten alcanzar una producción similar en ambas zonas sin comprometer la calidad del producto final, por lo que se modifica la producción máxima admitida por hectárea, eliminando la diferenciación por zonas de producción.
- Se establece la restricción de producción máxima admitida sólo para vinificación de vinos blancos.
- El rendimiento máximo por hectárea establecido limita los kilos de uva para los que la producción puede ser considerada apta para elaboración de vinos DOP. Si en algún caso, un productor supera el rendimiento máximo por hectárea su producción pasa a ser para elaboración de vino sin DOP.

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

**Título:**

Modificación AM09: G.2. Vínculo a través de los factores naturales.

**Descripción y motivos**

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

**Título:**

Modificación AM10: H.1. Registros del Consejo Regulador.

**Descripción y motivos**

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

**Título:**

Modificación AM11: H.2. Sobre la producción de uva y prácticas culturales.

**Descripción y motivos**

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

**Título:**

Modificación AM12: H.3. Sobre la elaboración.

**Descripción y motivos**

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

**Título:**

Modificación AM13: H.5. Almacenamiento y envasado.

**Descripción y motivos**

- En base a la restricción aplicada por exigencia del cumplimiento de la acreditación del órgano de control y certificación por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), se añade la

exigencia de identificación según establezca el Consejo Regulador, de los productos con DOP y sin DOP.

**Título:**

Modificación AM14: H.6. Etiquetado.

**Descripción y motivos**

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

**Título:**

Modificación AM15: I. Estructura de control.

**Descripción y motivos**

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