

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2021/C 161/05)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Montilla-Moriles»

PDO-ES-A1479-AM03

Fecha de comunicación: 10 de febrero de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Tipos de vinos de la DOP Montilla-Moriles. Punto B.2. del pliego de condiciones, y 4 del documento único

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».

2. Características analíticas de los vinos. Punto B.3. del pliego de condiciones, y 4 del documento único

Se adapta la caracterización físico-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 físico-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 ≥ 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.»

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

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 ≤ 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).

3. **Características organolépticas de los vinos. Punto B.4. del pliego de condiciones, y 4 del documento único**

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.

4. **Métodos de vinificación. Punto C.1. del pliego de condiciones, punto 5 del documento único**

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.

5. **Edulcoración. Punto C.4. del pliego de condiciones**

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.

6. Requisitos enológicos específicos según el tipo de vino. Punto C.6. del pliego de condiciones

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.

7. Zona de producción de uva y elaboración. Punto D del pliego de condiciones

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.

8. Rendimiento máximo por hectárea: Punto E del pliego de condiciones

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.

9. Vínculo a través de los factores naturales. Punto G.2. del pliego de condiciones

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» .

10. Registros del Consejo Regulador. Punto H.1. del pliego de condiciones

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.

11. Sobre la producción de uva y prácticas culturales. Punto H.2. del pliego de condiciones

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.

12. Sobre la elaboración. Punto H.3. del pliego de condiciones

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

13. Almacenamiento y envasado. Punto H.5. del pliego de condiciones

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.

14. Etiquetado. Punto H.6. del pliego de condiciones

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.

15. Estructura de control. Punto I del pliego de condiciones

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.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Montilla-Moriles

2. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

3. Vino de licor

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vino blanco joven*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

— Vista: límpido, brillante, transparente de color amarillo pálido a dorado pálido.

— Olor: Aromas frutales y florales.

— Sabor: Acidez perceptible.

* Si azúcares ≥ 5 g/L, el contenido en anhídrido sulfuros ha de ser ≤ 250 miligramos por litro.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

13,5

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

10

Acidez total mínima:

46,667 en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

9,969

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

200

2. *Vino blanco sin y con envejecimiento*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Blanco sin envejecimiento:

— Vista: límpido, brillante, transparente de color amarillo pálido a amarillo dorado.

— Olor: Aromas frutales y florales.

— Sabor: Acidez perceptible.

Blanco con envejecimiento:

— Vista: límpido, brillante, transparente, de color amarillo pajizo hasta ámbar intenso.

— Olor: con aromas propios de la crianza c*Si azúcares ≥ 5 g/L, el contenido en anhídrido sulfuros ha de ser ≤ 250 miligramos por litro.omo pueden ser levadura y/o frutos secos.

* Si azúcares ≥ 5 g/L, el contenido en anhídrido sulfuros ha de ser ≤ 250 miligramos por litro.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

10

Acidez total mínima:

46,667 en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,292

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

200

3. *Vinos generosos (categoría 1)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fino:

— Vista: límpido, brillante, transparente de color amarillo pajizo hasta oro viejo.

— Olor: con aromas propios de la crianza biológica como pueden ser la levadura.

— Sabor: ligeramente amargo y salino.

* Si azúcares ≥ 5 g/L el contenido en anhídrido sulfuros ha de ser ≤ 200

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

17

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

14,5

Acidez total mínima:

46,667 en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,292

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

150

4. *Vinos de licor (categoría 3). Vinos generosos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fino:

- Vista: límpido, brillante, transparente de color amarillo pajizo hasta oro viejo.
- Olor: con aromas propios de la crianza biológica como pueden ser la levadura.
- Sabor: ligeramente amargo y salino.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

17

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

15

Acidez total mínima:

46,667 en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,292

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

150

5. *Vinos de licor (categoría 3). Vinos generosos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Amontillado:

- Vista: límpido, brillante, transparente de color dorado hasta ámbar intenso.
- Olor: con aromas a frutos secos y madera propios de su doble crianza, biológica y oxidativa, pudiendo presentar notas a barniz
- Sabor: ácido y persistente.

Oloroso:

- Vista: límpido, brillante, transparente de color oro viejo hasta caoba oscuro.
- Olor: con aromas a frutos secos y madera, propios de la crianza oxidativa, pudiendo presentar notas a barniz.
- Sabor: ligeramente untuoso y persistente.

Palo Cortado:

- Vista: límpido, brillante, transparente de color oro viejo hasta caoba oscuro.
- Olor: con aromas a frutos secos y madera, pudiendo presentar notas a barniz
- Sabor: ligeramente untuoso y persistente.

En los vinos Amontillado, Oloroso y Palo Cortado, el límite máximo de azúcares será (g de glucosa + fructosa/L) inferior o igual a 4; y de 9 g/l cuando su acidez total expresada en ácido tartárico no sea inferior en más de dos unidades al contenido en azúcares, expresados ambos en g/l.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

22

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

16

Acidez total mínima:

46,667 en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,292

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

150

6. *Vinos de licor dulces (categoría 3)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Pedro Ximénez:

— Vista: límpido, brillante, transparente, de oro viejo a caoba intenso o azabache.

— Olor: aromas a pasificación pudiendo presentar notas a raspón.

— Sabor: muy denso.

Contenido en azúcares (g de glucosa + fructosa/L) ≥ 272

Moscatel:

— Vista: límpido, brillante, transparente, de color amarillo dorado a caoba intenso.

— Olor: con aromas propios de la variedad como son las notas florales y frutales, pudiendo presentar aromas de pasificación.

— Sabor: ligeramente ácido y denso en boca.

Contenido en azúcares (g de glucosa + fructosa/L) ≥ 160

La acidez volátil podrá ser $< 2,1$ g/l de ac. acético cuando estén incluidos en las tipologías de vinos de vejez promedio superior a 15 y 25 años

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

22

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

15

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

17,945

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

200

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

Vinos blancos. Tras la obtención de los mostos, éstos se someten a un proceso de fermentación alcohólica. 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.

Vinificación de determinados vinos dulces. Tras la obtención de los mostos, estos se alcoholizan mediante la adición de alcohol de origen vínico hasta situarlos en el rango previsto para este tipo de vinos. Deben cumplirse las siguientes condiciones: vendimia manual, transporte en cajas de 25 kg y «asoleo» de la uva.

Restricción pertinente en la vinificación

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.

Práctica de cultivo

Única y exclusivamente se permitirá a aquellos vinos elaborados a partir de la vinificación de uvas de las variedades autorizadas situadas en viñedos inscritos. 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. El Consejo Regulador acordará antes del 31 de mayo de cada año, 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 molturación del lagar.

5.2. Rendimientos máximos

13 714 kilogramos de uvas por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Zona de producción de uva y elaboración

La zona de producción de uva y elaboración 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 y Santaella, según la cartografía de la zona de producción que figura en el Anexo A del pliego de condiciones, y que obra en poder del Consejo Regulador y de la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía.

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

Zona de crianza

La zona de crianza de los vinos protegidos incluye la zona de elaboración de la DOP en su totalidad y Córdoba capital.

7. Principales variedades de uva de vinificación

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMENEZ

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

La calidad y las características típicas de los vinos vienen marcadas por su vinculación con los factores humanos y naturales del área geográfica, así como por la compleja interacción entre éstos y su relación con el vino. Los viñedos se sitúan al sur de la provincia de Córdoba. El clima que encontramos se clasifica como semi-continental mediterráneo, veranos cálidos, largos y secos e inviernos cortos y relativamente suaves, incidiendo en el desarrollo de la vid y en su ciclo fenológico y en la rápida maduración del fruto. El suelo, 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.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Etiquetado de los vinos provisto de precintas de garantía o de sellos distintivos numerados expedidos por Consejo Regulador.

Menciones facultativas recogidas en pliego:

- Vinos sin envejecimiento: «Joven», «Vino de tinaja» o «Vino nuevo de tinaja»;
- Vinos con envejecimiento: «Vinos de pasto».
- Vinos dulces Pedro Ximénez, «Cosecha» o «Añada», pudiendo indicar el año de la cosecha; mención «Superior» para vinos sin adición de otros productos.
- «Flor» y «Yema».
- «Vino en rama» o «En rama».
- Menciones relativas a la vejez:
 - En vinos finos, «Pasado» si supera una vejez promedio de 10 años.
 - «Viejo» con una vejez promedio igual o superior a 15 años.
 - «Viejísimo» con vejez promedio igual o superior a 25 años.
- Unida geográfica mayor: Andalucía.

Enlace al pliego de condiciones

http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_DO_Montilla_modificado2.pdf
