

## La Denominación de Origen Protegida 'Vinagre Montilla-Moriles' se incluirá en el registro europeo



### Noticias

Tras la aprobación del comité sobre política de calidad de productos agrícolas, está pendiente su publicación en el Diario Oficial de la UE

La Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural celebra la aprobación por parte del Comité de las Regiones sobre la política de calidad de los productos agrícolas, de incluir la **Denominación de Origen Protegida (DOP) 'Vinagre Montilla-Moriles'** en el Registro europeo de DOP e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP). La decisión supondrá la protección del alimento andaluz a nivel comunitario tras su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE) y el transcurso del plazo que en él se establezca.

La DOP cordobesa ampara vinagres de vino obtenidos de la fermentación de vinos certificados de la Denominación de Origen Protegida 'Montilla-Moriles' sometidos a envejecimiento y que, en ocasiones, pueden incluir la adición de mostos amparados por la misma mención de calidad vínica.

La producción del vino y el mosto que sirven de materia prima, así como la acetificación y crianza de estos vinagres debe llevarse a cabo en la zona geográfica definida por el Pliego de Condiciones de la DOP 'Vinagre Montilla-Moriles'. Esta área, que coincide con la establecida para la mención de calidad vínica mencionada anteriormente, engloba las localidades de Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil y Nueva Carteya. A ellas se suman extensiones ubicadas en los términos municipales de Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba y Santaella.

Los sistemas de envejecimiento tradicionales empleados para la producción de estos vinagres -criaderas y soleras o añada- conllevan la aparición de características peculiares del complejo aroma que presentan los productos amparados por la Denominación de Origen Protegida 'Vinagre Montilla-Moriles'. Además, la temperatura y humedad de las bodegas cordobesas autorizadas para su elaboración, rasgos que inciden directamente en la oxidación, evaporación y concentración de ciertos compuestos del vinagre, tienen gran repercusión en el resultado final del proceso.

El embotellamiento de los vinagres amparados por esta DOP se realiza exclusivamente en bodegas inscritas por el Consejo Regulador de la mención de calidad, que se encuentran incluidas en el listado de envasadores de productos protegidos o que previamente han sido autorizadas por el Consejo Regulador a tal efecto.

Con la aprobación de esta nueva denominación de calidad que protege un vinagre andaluz, la Comunidad Autónoma contará con un total de tres DOP del sector, ya que actualmente se encuentran inscritas en el registro europeo las Denominaciones de Origen Protegidas 'Vinagre del Condado de Huelva' y 'Vinagre de Jerez'.

### Tipología del 'Vinagre Montilla-Moriles'

En cuanto a los diferentes tipos de productos amparados por 'Vinagre Montilla-Moriles', la primera distinción divide a los vinagres en dos grupos: "de envejecimiento", por un lado, y "dulces", por otro.

En cuanto al primer caso, si el vinagre se somete a un envejecimiento estático por tres años o más, se califica como "añada"; mientras que si se emplea el sistema dinámico de criaderas y soleras,

puede obtenerse “crianza” (mínimo de seis meses), “reserva” (a partir de dos años) y “gran reserva” (envejecido diez años o más en madera). Estos alimentos son brillantes, con colores desde ambarino a tonos cercanos al azabache, aroma suave y sabor persistente.

Los vinagres dulces, por su parte, pueden ser “al Pedro Ximénez” o “al Moscatel” en función de la variedad de mosto que se añada para su elaboración. El vinagre dulce al Pedro Ximénez es denso, brillante, con colores que varían desde el caoba intenso al azabache y con reflejos yodados. El vinagre dulce al Moscatel, también denso y brillante, ofrece una gama de colores algo más clara con diversos tonos de caoba. Ambos productos presentan un aroma intenso y un sabor agridulce.

Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural