REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) 2015/48 DA COMISSÃO

de 14 de janeiro de 2015

relativo à inscrição de uma denominação no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Vinagre de Montilla-Moriles (DOP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ([1]), nomeadamente o artigo 52.º, n.º 3, alínea b),

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (UE) n.º 1151/2012 entrou em vigor a 3 de janeiro de 2013. Revogou e substituiu o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ([2]).

(2) Em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006, foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* ([3]) o pedido de registo da denominação «Vinagre de Montilla-Moriles», apresentado pela Espanha.

(3) A Itália apresentou uma declaração de oposição à inscrição, nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006. A Comissão examinou a declaração de oposição e considerou-a admissível na aceção do artigo 10.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012. A declaração de oposição refere-se ao eventual prejuízo à existência de um produto que se encontra legalmente no mercado há pelo menos cinco anos à data de publicação ou aos produtos que beneficiam da indicação geográfica protegida «Aceto Balsamico di Modena», ao incumprimento das disposições em matéria de rotulagem da Diretiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de março de 2000, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios ([4]) e ao incumprimento das disposições específicas aplicáveis à comercialização das categorias de produtos vitivinícolas estabelecidas pelo Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho ([5]) [substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho ([6])].

(4) A Comissão, por carta de 10 de junho de 2013, convidou a Espanha e a Itália a procurar chegar a um acordo mútuo em conformidade com o artigo 51.º, n.º 3, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012. Em conformidade com o referido artigo, a Espanha comunicou, por carta de 10 de outubro de 2013, o seu relatório relativo ao fim do período de consulta. Por carta de 25 de outubro de 2013, a Itália renovou a sua oposição ao registo, citando motivos diferentes dos inicialmente invocados. Não tendo havido acordo entre esses Estados-Membros no prazo de três meses, incumbe à Comissão adotar uma decisão, em conformidade com o artigo 52.º, n.º 3, alínea b), do referido regulamento.

(5) No que diz respeito ao eventual prejuízo à existência de um produto que se encontra legalmente no mercado há pelo menos cinco anos à data de publicação ou aos produtos que beneficiam da indicação geográfica protegida «Aceto Balsamico di Modena», conclui-se, do exame dos documentos fornecidos pelas partes, que o referido motivo de oposição não está demonstrado. Além disso, ao renovar a sua oposição, a Itália deixou de o invocar. Consequentemente, esse motivo deve ser rejeitado.

(6) No respeitante ao incumprimento das disposições do artigo 2.º da Diretiva 2000/13/CE, a declaração de oposição menciona que as disposições específicas de rotulagem relativas aos tipos de vinagre (anada, crianza, reserva, gran reserva, «Vinagre al Pedro Ximenez» e «Vinagre al moscatel») são indicações ambíguas e podem induzir o consumidor em erro, nomeadamente sobre as características do género alimentício. Do exame dos documentos fornecidos pelas partes, conclui-se que esse motivo de oposição não é demonstrado. Além disso, ao renovar a sua oposição, a Itália deixou de o invocar. Consequentemente, esse motivo deve ser rejeitado.

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.
([2]) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.
([3]) JO C 304 de 9.10.2012, p. 8.
([4]) JO L 109 de 6.5.2000, p. 29.
([5]) JO L 299 de 16.11.2007, p. 1.
([6]) JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

(7) Quanto ao incumprimento das disposições específicas aplicáveis à comercialização das categorias de produtos vitivinícolas estabelecidas pelo Regulamento (CE) n.º 1234/2007, a Itália argumenta que o «Vinagre de Montilla--Moriles» não pode beneficiar da denominação «vinagre de vinho» estabelecida no anexo XI-B, ponto 17, do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 (que passou a ser o anexo VII, parte II, ponto 17, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013). A Espanha alterou a descrição do produto no caderno de especificações e no ponto 3.2 do documento único, distinguindo, por um lado, o «vinagre de vinho» e, por outro lado, o vinagre elaborado a partir de «vinagre de vinho». Em consequência, a utilização da denominação «vinagre de vinho» para o produto distinto correspondente fica conforme com o anexo VII, parte II, ponto 17, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. Em conformidade com o artigo 51.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, essa alteração não substancial não requer um novo exame do pedido pela Comissão.

(8) Ao renovar a sua oposição, a Itália alega que o pedido de registo é contrário ao artigo 3.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1898/2006 da Comissão ([1]), pois abrange dois produtos fundamentalmente distintos que não correspondem ao mesmo tipo, e a denominação não é utilizada para designar os dois produtos, em especial o vinagre. É de constatar, por um lado, que o referido artigo [que passou a ser o artigo 5.º do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão ([2])] não se opõe ao registo de produtos distintos do mesmo tipo e que, por outro lado, a Itália não fornece nenhum elemento de apoio às suas afirmações no respeitante à utilização da denominação. Consequentemente, esse motivo deve ser rejeitado.

(9) À luz do que precede, o nome «Vinagre de Montilla-Moriles» deve ser inscrito no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas, devendo o documento único ser atualizado em conformidade e publicado.

(10) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité da Política de Qualidade dos Produtos Agrícolas,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

É registada a denominação «Vinagre de Montilla-Moriles» (DOP).

A denominação a que se refere o primeiro parágrafo identifica um produto da classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.), do anexo XI do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014.

Artigo 2.º

O documento único atualizado consta do anexo do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 14 de janeiro de 2015.

Pela Comissão

O Presidente

Jean-Claude JUNCKER

([1]) JO L 369 de 23.12.2006, p. 1.
([2]) JO L 179 de 19.6.2014, p. 36.

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

Regulamento (CE) N.º 510/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (*)

«VINAGRE DE MONTILLA-MORILES»

N.º CE: ES-PDO-0005-0726 — 3.11.2008

IGP ( ) DOP (X)

1. **Nome**

«Vinagre de Montilla-Moriles»

2. **Estado-Membro ou País Terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

O «Vinagre de Montilla-Moriles» é um vinagre de vinho obtido a partir da fermentação acética de vinho certificado DOP «Montilla-Moriles» ou um vinagre resultante de vinagre de vinho obtido a partir da fermentação acética de vinho certificado DOP «Montilla-Moriles», a que foram adicionados mostos igualmente certificados com esta denominação vínica, e submetido a um processo de envelhecimento.

Tipos de vinagre da DOP «Vinagre de Montilla-Moriles»:

Vinagres envelhecidos

Trata-se dos vinagres abrangidos pela DOP que foram submetidos a um determinado processo e período de envelhecimento, distinguindo-se as seguintes categorias:

— «Añada»: vinagre submetido a um período mínimo de envelhecimento estático de três anos.

Quando o processo de envelhecimento decorre no âmbito do sistema dinâmico de criadeiras e soleiras, tendo em conta o período de envelhecimento, é possível distinguir os seguintes vinagres:

— «Crianza»: com um período mínimo de seis meses de envelhecimento em casco,

— «Reserva»: com um período mínimo de dois anos de envelhecimento em casco,

— «Gran Reserva»: com um período mínimo de dez anos de envelhecimento em casco.

Vinagres doces

Em função da adição de mostos das variedades correspondentes, distinguem-se os tipos abaixo que, por sua vez, podem corresponder a qualquer das categorias descritas no ponto anterior:

— «Vinagre al Pedro Ximénez»: vinagre a que, durante o processo de maturação, se adicionaram mostos de passas de uva da variedade Pedro Ximénez,

— «Vinagre al Moscatel»: vinagre a que, durante o processo de maturação, se adicionaram mostos, de passas de uva ou não, da variedade Moscatel.

(*) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

Características analíticas dos vinagres protegidos:

— teor de álcool residual não superior a 3 % em volume,

— acidez total mínima em acético de 60 g/l;

— extrato seco solúvel não inferior a 1,30 g/l e grau de ácido acético,

— teor de cinzas compreendido entre 2 e 7 g/l, com exceção dos vinagres doces, em que está compreendido entre 3 e 14 g/l,

— teor de acetoína não inferior a 100 mg/l,

— no caso das categorias de vinagre doce Pedro Ximénez ou Moscatel: teor de açúcares redutores não inferior a 70 g/l.

Características organolépticas dos vinagres protegidos:

Vinagres envelhecidos

Fase visual: limpo e brilhante, com cores que vão do âmbar ao mogno intenso, quase azeviche.

Fase olfativa: aromas suaves de ácido acético, com matizes de madeira de carvalho. Soltam odores de ésteres, especialmente de acetato de etilo, e matizes condimentados, torrefactos e empireumáticos.

Fase gustativa: sabor equilibrado e suave, glicérico e com travo prolongado.

Vinagres doces de Pedro Ximénez

Fase visual: denso, limpo e brilhante, com cores que vão do mogno intenso ao azeviche, com suaves reflexos iodados.

Fase olfativa: aromas intensos a passas de uva, com odores a engaço, que remetem para o vinho doce Pedro Ximénez e que se misturam de forma equilibrada com os aromas do ácido acético, do acetato de etilo e da madeira de carvalho.

Fase gustativa: sabor agridoce muito equilibrado, com travo prolongado.

Vinagres doces de Moscatel

Fase visual: denso, limpo e brilhante, cor de mogno mais ou menos intensa.

Fase olfativa: aromas intensos a uvas da variedade Moscatel, que se misturam de forma equilibrada com os aromas do ácido acético, do acetato de etilo e da madeira de carvalho.

Fase gustativa: sabor agridoce muito equilibrado, com travo prolongado. Os aromas da variedade que lhes dá o nome intensificam-se por via retronasal.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Os «Vinagres de Montilla-Moriles» são obtidos exclusivamente a partir de vinhos certificados DOP «Montilla--Moriles», com ou sem adição de mostos de uva apagados com álcool. Os mostos são de uva, que podem ser passas de uva ou não, conforme os casos, das variedades «Pedro Ximénez» ou «Moscatel», e igualmente certificados da DOP «Montilla-Moriles».

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

A produção do vinho e do mosto, bem como a acetificação e maturação do vinagre, têm lugar na área geográfica definida.

A acetificação consiste na transformação do álcool contido no vinho em ácido acético, por ação de bactérias acéticas. Distinguem-se dois processos possíveis de produção dos vinagres de «Montilla-Moriles»:

1. O vinagre produzido nas denominadas adegas de produção de vinagre segundo métodos industriais ou de produção submersa.

2. O vinagre produzido nas denominadas adegas de envelhecimento e maturação de vinagre segundo o método tradicional ou de produção superficial.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

Os vinagres abrangidos pela DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» devem ser exclusivamente engarrafados em adegas que constam dos registos do Consejo Regulador ou incluídas na correspondente lista de embaladores de produtos protegidos ou, na ausência destes, em instalações previamente autorizadas pelo Consejo Regulador. Os vinagres engarrafados só podem ser circular e ser expedidos pelas adegas inscritas, acondicionados em embalagens de vidro ou outras que não prejudiquem a sua qualidade ou prestígio.

No que respeita aos materiais aptos para fabrico de embalagens destinadas ao consumidor final, apenas estão autorizados o vidro, a cerâmica ou outros materiais nobres de uso alimentar, que não alterem as características físico-químicas e sensoriais do produto.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

Os rótulos devem ostentar obrigatoriamente a menção «Vinagre de Montilla-Moriles» e indicar o tipo de vinagre.

No caso dos vinagres para consumo, a embalagem usada na expedição, independentemente do tipo, deve ostentar precintas de garantia ou selos distintivos numerados enviados pelo Consejo Regulador, bem como, se for caso disso, etiquetas ou contraetiquetas numeradas, de modo a impedir a reutilização do dispositivo.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica da DOP abrange todo o território dos municípios de Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil e Nueva Carteya e parte do território dos municípios de Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdova e Santaella. O âmbito geográfico da DOP coincide com a zona de maturação da DOP «Montilla-Moriles».

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

1 — Matéria-prima

Para produção dos vinagres DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» são utilizados exclusivamente vinhos e mostos certificados pela DOP «Montilla-Moriles». Esses vinhos têm um teor de álcool igual ou superior a 15 % em volume.

No processo de maturação são utilizados recipientes de madeira de carvalho americano, denominados «botas», previamente avinhados com DOP «Montilla-Moriles». Trata-se de barris que contiveram vinhos generosos durante muitos anos e que se mantiveram impregnados das características desses tipos de vinhos. Nunca são usados barris (botas) novos.

2 — Fatores humanos

O vinagre de vinho é um produto tradicionalmente elaborado na zona de «Montilla-Moriles» como produto derivado, envelhecido segundo os mesmos processos de maturação, só passíveis de serem aplicados com a mestria e o conhecimento adquirido pelos adegueiros no envelhecimento dos vinhos generosos da zona, fruto de saberes transmitidos de geração em geração.

3 — Adegas

As adegas de envelhecimento estão localizadas em zonas elevadas abertas, cuja orientação permite tirar partido de um mínimo de horas de sol e de um máximo de humidade. A sua conceção arquitetónica permite criar um microclima perfeito junto ao solo, graças à combinação de vários elementos, em especial os telhados de duas águas. As paredes, com cerca de um metro de largura, asseguram a isolação necessária. Os tetos muito altos, suportados por arcos e pilares, e as janelas altas impedem que a luz direta incida nos barris de carvalho.

5.2. *Especificidade do produto*

O «Vinagre de Montilla-Moriles» possui como caráter específico uma gama de cores entre o âmbar e o mogno intenso e complexidade aromática, ao combinar notas vínicas e de madeira com matizes alcoólicos, e um travo prolongado. Analiticamente, caracteriza-se por níveis muito elevados de acetoína e uma forte concentração em extrato seco solúvel e cinzas.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

O teor volumétrico de álcool dos vinhos utilizados como matéria-prima, igual ou superior a 15 %, contribui para as notas vínicas e alcoólicas típicas.

Os sistemas de envelhecimento tradicionais, em criadeiras e soleiras, ou «añadas», estão na origem das diferenças determinantes na complexidade aromática dos vinagres protegidos, patentes nas suas características sensoriais e analíticas, nomeadamente o seu elevado teor de acetoína e de álcoois superiores e ésteres.

As condições de temperatura das adegas da DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» permitem uma oxidação lenta dos compostos do vinagre. As condições de humidade relativa influem sobre a evaporação dos diversos componentes através da madeira — principalmente água, álcool e ácido acético, favorecendo o processo de concentração dos diferentes componentes do vinagre.

Como nunca são usados recipientes novos, a libertação dos componentes da madeira é bastante lenta, o que reduz os níveis de libertação de taninos, e os aromas a baunilha são mais subtis. Além disso, o facto de terem contido vinhos durante vários anos provoca uma ligeira obstrução dos poros dos barris, o que resulta num processo de envelhecimento oxidativo mais lento e numa menor perda de aromas.

Os taninos, a quercitina, a hemicelulose e a lenhina da madeira que passam para o vinagre potenciam o seu travo prolongado, alteram o extrato seco e a acidez e tornam a cor mais escura, obtendo-se as tonalidades características deste produto e os aromas típicos da madeira. Este processo conduz a uma oxidação lenta de numerosos compostos químicos presentes no vinagre, cuja velocidade de reação depende da porosidade da madeira.

O processo promove as reações de esterificação e combinação de diferentes compostos químicos; a acetoína atinge níveis muito elevados, sobretudo no caso dos vinagres envelhecidos no sistema de criadeiras e soleiras, favorecendo a formação de compostos aromáticos, com destaque para o acetato de etilo, os álcoois superiores e seus derivados, os aldeídos, os ésteres e os éteres.

A evaporação de alguns compostos, principalmente de água, conduz a uma importante concentração de determinados componentes, nomeadamente cinzas, aminoácidos, ácido acético, etc. Este processo de concentração é especialmente significativo nos vinagres doces, cujo teor de cinzas e extrato seco é consequentemente bastante superior aos dos vinagres secos.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 (*)]

O texto integral do caderno de especificações pode ser consultado no seguinte endereço:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_vinagre_Montilla.pdf

ou acedendo diretamente à página *web* da Consejería de Agricultura y Pesca (http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal), secção «Industrias Agroalimentarias»/«Denominaciones de Calidad». Uma vez selecionado o setor «Vinagres», o documento encontra-se por baixo do nome da denominação de qualidade.

(*) Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.