

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN NORMAL DEL PLIEGO DE CONDICIONES DOP «VINOS DE MADRID»

1. Agrupación de productores que ostenta el interés legítimo.

Consejo Regulador de la DO “Vinos de Madrid”
Dirección: Ronda de Atocha, 7 – Bajo 28012 Madrid, España
Teléfono: 915 34 85 11
Fax: 915 53 85 74
Correo electrónico: secretaria@vinosdemadrid.es
<https://vinosdemadrid.es/>

El Consejo Regulador está oficialmente reconocido como entidad de gestión de la Denominación de Origen Protegida «Vinos de Madrid», por ORDEN 12824/2003, de 21 de noviembre, de la Consejería de Economía e Innovación Tecnológica, por la que se modifica el Reglamento de Denominación de Origen, “Vinos de Madrid” y de su Consejo Regulador y tiene entre sus funciones la de proponer las modificaciones del pliego de condiciones, disponiendo por tanto de interés legítimo para presentar la mencionada solicitud.

El Consejo Regulador es un órgano desconcentrado de la Comunidad de Madrid, con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomienden, y representa los intereses de 2.937 viticultores y 48 bodegas, 11 de ellas de régimen cooperativo.

2. Tipo de modificación.

Las modificaciones descritas en este documento según el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, según sus causas y motivos, no se consideran modificaciones de la Unión, debido a que no afectan al cambio del nombre de la denominación de origen protegida; cambio, supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; invalidación del vínculo o nuevas restricciones de comercialización del producto.

Por todo ello las modificaciones que se describen y motivan a continuación, se consideran modificaciones normales.

3. Descripción y motivos de las modificaciones.

3.1. Nueva redacción en la descripción de los vinos amparados por la DOP.

La presente modificación afecta al apartado 2) Descripción de los vinos, del pliego de condiciones y al apartado 1) Nombre y tipo, del Documento único

En la redacción vigente del apartado 2 del pliego de condiciones, no se enumeran los tipos de vino que se elaboran en la DOP conforme a las categorías de productos vitícolas establecidas en el anexo VII, parte II del Reglamento (UE) nº. 1308/2013:

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad

En el apartado 1 del documento único, se incluye la denominación (a) y el tipo de indicación geográfica (b). De acuerdo a la estructura de los documentos únicos publicados, el apartado de indicación geográfica se reenumera como apartado 2 del documento único.

En resumen, estas modificaciones no consisten en el cambio, la supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola, sino que obedece a una nueva redacción del apartado 2 del pliego de condiciones.

3.2. Modificación en las características analíticas

Esta modificación afecta al apartado 2 a) Características analíticas del producto, del pliego de condiciones y al apartado 3) Descripción de los vinos, del documento único vigente y al apartado 4 de la propuesta de modificación de documento único.

Se sustituyen los apartados correspondientes a los valores analíticos de cada tipo de vino por una tabla para una mejor visualización y comprensión tanto en el pliego de condiciones como en el documento único.

Se incluyen en la tabla los valores de la mención facultativa vinos claretes equiparándolos a los de los vinos rosados.

Se modifica el valor de la acidez total mínima expresada en ácido tartárico de 4,5 a 3,5. Considerando que el vino no es una bebida ácida por naturaleza, y que puede presentar valores de acidez total mínima de 3,5 gramos/litro, sin que ello suponga una sensación desagradable en el análisis organoléptico, se considera que se debe proceder a la reducción de los valores de acidez total mínima (ácido tartárico), de forma que puedan comercializarse vinos de perfecta armonía y equilibrio.

En consonancia con la modificación 3.1 presentada, se especifica que los vinos espumosos, son de la categoría vino espumoso de calidad.

3.3. Modificación de las características organolépticas.

La modificación afecta al apartado 2 b) Características Organolépticas, del pliego de condiciones y al apartado 3) Descripción de los vinos, del documento único vigente y al apartado 4 de la propuesta de modificación de documento único.

Se incluyen las características organolépticas de la fase olfativa y gustativa de los vinos blancos en el documento único, de acuerdo a lo indicado en el Pliego de Condiciones.

Se incluyen las características de la fase gustativa de los vinos tintos dulces o semidulces.

Se incluyen las características organolépticas de los vinos sobremadre y de la mención facultativa vinos claretes.

Estos cambios se realizan con el fin de clarificar y concretar la descripción organoléptica de cada del tipo de vino en las diferentes fases de evaluación (visual, olfativa y gustativa) y objetivar los descriptores, al objeto de facilitar al organismo de control la aplicación de la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012. Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios, en lo que respecta a las actividades de comprobación del cumplimiento de este apartado del pliego de condiciones.

3.4. Modificación de las prácticas enológicas específicas.

La modificación afecta al apartado 3) Prácticas enológicas específicas, del pliego de condiciones y al apartado 4) Prácticas Vitivinícolas, del documento único vigente y al apartado 5 de la propuesta de modificación de documento único.

3.4.1. Sustitución de terminología.

Se modifica la terminología empleada en el enunciado del apartado a, sustituyendo prácticas culturales por prácticas de cultivo.

3.4.2. Modificación de las prácticas enológicas específicas.

Se incluye el término "Protegida" en el apartado renombrado como 3 b) Prácticas enológicas específicas

Se matiza que el rendimiento máximo queda fijado en 74 litros de **vino** por cada 100 kg de **uva**.

3.4.3. Modificación en la descripción de la elaboración de los diferentes tipos de vinos.

Se incorporan los vinos claretes en el apartado 3 c) Elaboración de los diferentes tipos de vino, de acuerdo a las modificaciones presentadas en el presente documento.

3.4.4. Modificación de las restricciones.

Se incluye el término "Protegida" en el apartado 3 d) Restricciones del pliego de condiciones.

3.5. Modificación en el apartado de delimitación geográfica.

La modificación afecta al apartado 4) Delimitación geográfica, del pliego de condiciones y al apartado 5) Zona delimitada, del documento único vigente y al apartado 6 de la propuesta de modificación de documento único.

Se incluye el término "Protegida".

Se completa la información del documento único, señalando la subzona de El Molar, de acuerdo al pliego de condiciones.

3.6. Agrupación de los rendimientos máximos

La modificación afecta al apartado 5) Rendimientos máximos, del pliego de condiciones y al apartado 4 b) Prácticas Vitivinícolas. Rendimientos Máximos, del documento único vigente y al apartado 5 de la propuesta de modificación de documento único.

Se agrupa el rendimiento máximo en función de variedades blancas y tintas. Se corrige el valor de Hl/Ha ajustándolo a los Kg/Ha.

3.7 Modificación de variedades.

La modificación afecta al apartado 6) Variedad o Variedades de vid, del pliego de condiciones y al apartado 6) Principales uvas de vinificación, del documento único vigente y al apartado 7 de la propuesta de modificación de documento único y al apartado II.5) Otros Datos. Uvas de Vinificación Secundarias, del documento único.

Se unifica la terminología de las variedades principales del documento único respecto a las indicadas en el pliego de condiciones.

Se incluye una variedad blanca secundaria, Garnacha blanca

Se incluye dos variedades tintas secundarias, Listan Prieto y Morate.

De acuerdo a un estudio realizado por el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), la variedad Morate se encuentra de forma dispersa en las subzonas de San Martín y Navalcarnero. Se trata de una variedad tardía adaptada a la zona frente a sequías y enfermedades criptogámicas. Los vinos elaborados presentan una intensidad de color media, adecuada intensidad olfativa con notas interesantes de frutalidad y ligeros de cuerpo, con poca estructura, pero adecuados para su mezcla con variedades menos frescas y con más intensidad colorante. En muchos aspectos se puede concluir que es una variedad similar a la Garnacha Tinta.

En cuanto a la variedad Garnacha blanca muestra carácter temprano con un ritmo de maduración muy alto, lo que hace crítico el seguimiento de la maduración y la elección del momento de recolección. Los primeros resultados organolépticos son esperanzadores, especialmente en lo relativo a la fase olfativa.

En colaboración con distintos organismos técnicos y científicos como el EEA (Argentina), INTA (Argentina), UNALM (Perú) y más estrechamente con el IMIDRA (España), se ha elaborado una publicación científica sobre la variedad Listan Prieto, en la que centran su origen en la meseta castellana, donde actualmente se ha localizado esta variedad aisladamente: Madrid, Extremadura, Castilla y León o Castilla-La Mancha.

Distintas razones impulsan a recuperar su uso y cultivo. Es frecuente encontrarla mezclada con las Garnachas de viñedos muy viejos desde tiempo inmemorial. Esta variedad ha sido utilizada tradicionalmente como “Palomina” o “Hebén Negro” durante cientos de años, hasta la llegada de la filoxera a España momento que se dio por extinguida.

Los vinos elaborados con esta variedad, a la vista presentan capa media-baja de color con tonos violáceos, que se acentúan al observar el ribete, tiene alto contenido glicérido con lágrima bastante densa. En nariz requiere un periodo de aireación largo, para apreciar todos sus matices, teniendo una intensidad media con aromas finos de recuerdos a vegetales, especias, caramelos de violetas mentoladas, resina de flores rosas silvestres de terrenos arenosos, cueros y frutas rojas. En boca se trata de un vino elegante, muy equilibrado y con acidez alta que le aporta frescura. Toques minerales, retrogusto con persistencia media, sabores a compota y ligeros tostados, provocando una continua salivación que invita a tomar un segundo trago. Con el paso del tiempo del vino en copa, se produce un cambio importante, acentuándose matices en aromas y sabores, y saliendo otros nuevos.

Se incluye Macabeo en la variedad Viura, Alarije en la variedad Torrontés, y Negral en la variedad Garnacha Tintorera.

3.8. Modificación de las disposiciones aplicables.

La presente modificación afecta al apartado 8) Disposiciones aplicables, del pliego de condiciones y al apartado 8) Otras condiciones esenciales, del documento único vigente y al apartado 9 de la propuesta de modificación de documento único y al apartado II.3). Términos tradicionales del documento único.

3.8.1 Eliminación del marco jurídico del pliego de condiciones.

3.8.2. Modificación de los requisitos adicionales.

Para una mejor comprensión y claridad, se especifica que la elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de vinos con DOP Vinos de Madrid se realizará en instalaciones de bodegas ubicadas en las unidades poblacionales que figuran en la zona de producción amparada.

De conformidad al artículo 23 del Reglamento de la DOP «Vinos de Madrid», se incluye que en las bodegas inscritas en los distintos Registros no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento o manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos de superficies vitícolas situadas fuera de la zona de producción de la Denominación.

3.8.3. Modificación de los requisitos adicionales.

Se especifica que el embotellado se hará dentro de la zona de elaboración.

Se detalla que el embotellado se realizará en botellas de vidrio con capacidades autorizadas por la legislación vigente.

3.8.4. Modificación de las disposiciones relativas al etiquetado.

De conformidad con la legislación y jurisprudencia en materia de propiedad industrial y marcas, y teniendo en cuenta los principios de unidad de mercado, se establece únicamente como requisito adicional para las bodegas inscritas en la denominación la obligación de comunicar las etiquetas comerciales que identificarán a los vinos que éstas comercialicen, al objeto de que el Consejo Regulador proceda a su inscripción en el Registro de etiquetas.

Por otra parte, para una mejor comprensión y claridad, se especifican las indicaciones facultativas (términos tradicionales y menciones relativas al método de elaboración) que podrán mencionarse en el etiquetado de los vinos amparados por la DOP «Vinos de Madrid».

Así mismo, se estima conveniente valorizar aquellos vinos procedentes de viñedos con características particulares. En este sentido se incorporan al pliego de condiciones de la DOP «Vinos de Madrid» las menciones facultativas «Vino de altitud o Vino de Altura», para los vinos elaborados a partir de uvas procedentes de viñedos con una altitud igual o encima de los 800 metros sobre el nivel del mar, «Vino de Cepas Viejas» o «Vino de Viñedos Viejos», para los vinos elaborados a partir del 100% de uvas procedentes de viñas con más de 35 años, y «Viñedos Centenarios» para los vinos elaborados a partir del 100% de uvas procedentes de viñas con más de 100 años

3.9. Otras modificaciones.

La presente modificación afecta al apartado 9) Controles, del pliego de condiciones y al apartado II.B.d) Otros Datos, Datos de Contacto, Dato de las autoridades de control competentes del Documento único

Se actualizan los datos de la autoridad de control competente y los datos de contacto del Consejo Regulador de la DOP «Vinos de Madrid», como responsable de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.

Se detalla el alcance y la metodología de control del Órgano de Control del Consejo Regulador de acuerdo a la norma internacional UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.