

I. COMUNIDAD DE MADRID

C) Otras Disposiciones

Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio

- 9 *ORDEN 2047/2014, de 20 de octubre, de la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, por la que se adecua a la normativa vigente el Reglamento de la Denominación de Origen “Vinos de Madrid”.*

Por Orden 2240/1990, de 17 de agosto, del Consejero de Agricultura y Cooperación, se reconoció la Denominación de Origen “Vinos de Madrid” y se aprobó su Reglamento. Posteriormente, mediante las Órdenes 3447/1996, de 26 de abril, y 6327/2000, de 18 de agosto, de la Consejería de Economía y Empleo, y la Orden 12824/2003, de 21 de diciembre, de la Consejería de Economía e Innovación Tecnológica, se modificó el Reglamento de la Denominación de Origen “Vinos de Madrid” y de su Consejo Regulador.

El Reglamento (CE) número 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), recogía en su artículo 118 vicios que las denominaciones de vinos que estuviesen protegidas de conformidad con los artículos 51 y 54 del Reglamento (CE) número 1493/1999, del Consejo, de 17 de mayo, y con el artículo 28 del Reglamento (CE) número 753/2002, de la Comisión, de 29 de abril, serían incorporadas por la Comisión al registro electrónico de las denominaciones de origen protegidas y las indicaciones geográficas protegidas de los vinos.

No obstante, era preciso transmitir a la Comisión, en relación con estas denominaciones protegidas, los expedientes técnicos previstos en el artículo 118 quáter, apartado 1, de este Reglamento, así como las decisiones de aprobación de estas denominaciones protegidas. Entre los datos que deberían figurar en los expedientes técnicos se encontraba el pliego de condiciones del producto.

El Reglamento (CE) número 1234/2007 ha sido derogado por el Reglamento (UE) número 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) número 922/72, (CEE) número 234/79, (CE) número 1037/2001 y (CE) número 1234/2007. Este Reglamento establece en su artículo 94, apartado 2, los elementos de los que deberá constar, como mínimo, el pliego de condiciones o documento normativo del producto.

Las disposiciones normativas que establecen las condiciones de producción y otras características y condiciones de los vinos de la Denominación de Origen “Vinos de Madrid” no incluyen el vínculo establecido en el artículo 94, apartado 2, letra g), del Reglamento número 1308/2013, ni las características organolépticas específicas establecidas en la letra g), epígrafe i), del mismo artículo, siendo ambos elementos necesarios del pliego de condiciones.

Asimismo, y teniendo en cuenta la obligación antes mencionada, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Madrid” ha elevado la propuesta de modificación a la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid del Reglamento de la Denominación con el fin de adaptarse al nuevo régimen jurídico al tiempo que se introducen modificaciones en cuanto a la zona de producción y las variedades de vid aptas, además de otras cuestiones técnicas y relativas a datos agronómicos, edafoclimáticos y ambientales de la zona.

Atendiendo a las inquietudes del sector productor y elaborador y una vez vistos los antecedentes históricos de las variedades de vid cultivadas en Madrid, se hace necesario contar con variedades mejorantes de las cualidades organolépticas de los vinos producidos con el fin de aumentar su comercialización.

Por otro lado, de acuerdo con las solicitudes del sector viticultor y una vez comprobado por el Consejo Regulador que existen terrenos cuyas características climáticas, edafológicas y medioambientales hacen posible su inclusión en la Subzona de Arganda y que son aptos para la producción de uva de las variedades autorizadas para elaborar vinos de calidad, se hace necesario atender a esta demanda e incluir el término municipal de Nuevo Baztán en la zona de producción de los vinos amparados.

Asimismo, se hace necesaria la adecuación normativa a la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino, en lo que respecta a las condiciones por las que un vino puede adquirir las menciones “crianza”, “reserva” y “gran reserva”.

En el apartado en el que el Reglamento hace alusión a los “vinos espumosos”, se hace referencia a que el sistema de elaboración es el denominado “método tradicional”, método de elaboración enológico bien conocido, pero no descrito en el actual Reglamento de la denominación; por lo que se hace necesaria la descripción de dicho método a fin de poder realizar las pertinentes verificaciones.

En el apartado referente a los “vinos sobremadre”, mención tradicional exclusiva de los vinos de Madrid, procede acotar el tiempo mínimo de permanencia de “las madres” con el vino con el fin de evitar elaboraciones que hagan perder la tipicidad de este tipo de vinos.

En cuanto a la elaboración de los vinos tintos, y a la vista de lo dispuesto en el Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, se considera oportuno eliminar el porcentaje mínimo del 85 por 100 de uvas tintas a partir del cual se deben elaborar estos vinos.

Asimismo, considerando que los métodos de extracción de mostos en los procedimientos de prensado de las uvas han sufrido una considerable revolución tecnológica y que con bajas presiones se obtienen mostos y vinos de calidad, y por simplificación administrativa en los documentos de declaración de cosecha, procede aumentar el rendimiento máximo hasta 74 litros de mosto por cada 100 kilogramos de vendimia.

Por otra parte, para adaptar la Orden 2240/1990, de 17 de agosto, a la legislación comunitaria en materia de marcas, se elimina la prohibición de la utilización en otros vinos de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que puedan inducir a confundirlos con los vinos protegidos por la Denominación de Origen “Vinos de Madrid”.

Por todo cuanto antecede, una vez examinada la documentación presentada y tras la tramitación correspondiente, procede la publicación de la presente Orden para adaptarse a lo dispuesto en el artículo 94 del Reglamento (UE) número 1308/2013, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

La Comunidad de Madrid, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 26.3.1.4 de su Estatuto de Autonomía, aprobado mediante la Ley Orgánica 3/1983, de 25 de febrero, tiene la competencia exclusiva en materia de agricultura, ganadería e industrias agroalimentarias, de acuerdo con las bases y la ordenación de la actividad económica general.

La Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio tiene competencias en la materia, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 23/2012, de 27 de septiembre, del Presidente de la Comunidad de Madrid, por el que se establece el número y denominación de las Consejerías de la Comunidad de Madrid, y en el Decreto 11/2013, de 14 de febrero, del Consejo de Gobierno, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio.

Por todo ello, cumplidos los preceptivos trámites reglamentarios, vistas las disposiciones citadas y demás de general y pertinente aplicación, a propuesta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Madrid” y de la Dirección General del Medio Ambiente, y de acuerdo con el Consejo Consultivo de la Comunidad de Madrid,

DISPONGO

Artículo único

Modificación del Reglamento de la Denominación de Origen “Vinos de Madrid” y su Consejo Regulador

El Reglamento de la Denominación de Origen “Vinos de Madrid” y su Consejo Regulador, contenido en el Anexo de la Orden 2240/1990, de 17 de agosto, del Consejero de Agricultura y Cooperación, por la que se reconoce la Denominación de Origen de los vinos de Madrid y se aprueba su Reglamento, queda modificado como sigue:

Uno. El artículo 2 queda redactado del siguiente modo:

“La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen, al nombre de Madrid y a todos los nombres de las subzonas y términos municipales que compo-

nen la zona de producción y de crianza, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 81 y siguientes de la Ley 25/1970, y demás legislación aplicable”.

Dos. El artículo 4.1 queda redactado del siguiente modo:

«La zona de producción de vinos amparados por la Denominación de Origen “Vinos de Madrid” está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de la Comunidad de Madrid citados a continuación y que componen las subzonas de Arganda, Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias y que el Consejo Regulador considera aptos para la producción de uva de las variedades que se indican en el artículo 5 con la calidad necesaria para producir vinos de las características de los protegidos por la Denominación.

Los términos municipales que constituyen las tres subzonas indicadas en el párrafo anterior son:

Subzona de Arganda

Términos municipales de: Ambite, Aranjuez, Arganda del Rey, Belmonte de Tajo, Brea de Tajo, Campo Real, Carabaña, Colmenar de Oreja, Chinchón, finca “El Encín” (Alcalá de Henares), Estremera, Fuentidueña de Tajo, Getafe, Loeches, Mejorada del Campo, Morata de Tajuña, Nuevo Baztán, Olmeda de las Fuentes, Orusco de Tajuña, Perales de Tajuña, Pezuela de las Torres, Pozuelo del Rey, Tielmes, Titulcia, Torres de la Alameda, Valdaracete, Valdelaguna, Valdilecha, Villaconejos, Villamanrique de Tajo, Villar del Olmo y Villarejo de Salvanes.

Subzona de Navalcarnero

Términos municipales de: Alamo (El), Aldea del Fresno, Arroyomolinos, Batres, Brunete, Fuenlabrada, Griñón, Humanes de Madrid, Moraleja de Enmedio, Móstoles, Navalcarnero, Parla, Serranillos del Valle, Sevilla la Nueva, Valdemorillo, Villamanta, Villamantilla, Villanueva de la Cañada y Villaviciosa de Odón.

Subzona de San Martín de Valdeiglesias

Términos municipales de: Cadalso de los Vidrios, Cenicientos, Colmenar del Arroyo, Chapinería, Navas del Rey, Pelayos de la Presa, Rozas de Puerto Real, San Martín de Valdeiglesias y Villa del Prado».

Tres. El artículo 5.1 queda redactado del siguiente modo:

“1. La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades siguientes:

- Blancas: Malvar, Albillo Real, Airén, Viura, Torrontés, Parellada, Moscatel de grano menudo y Sauvignon Blanc.
- Tintas: Tinto Fino (Tempranillo o Cencibel), Garnacha Tinta, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Graciano y Garnacha Tintorera”.

Cuatro. El artículo 8.1 queda redactado del siguiente modo:

“1. La producción máxima admitida por hectárea será de 8.000 kilogramos para las variedades Malvar, Airén, Viura, Parellada y Torrontés y 7.000 kilogramos para las variedades Tinto Fino, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Albillo Real, Moscatel de grano menudo, Sauvignon Blanc, Petit Verdot, Garnacha Tintorera y Graciano. Este límite podrá ser modificado en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, previo informe de los órganos competentes en la materia, que recabarán, al efecto, los informes técnicos pertinentes. En cualquier caso, tal modificación no podrá realizarse por encima del 25 por 100 del límite fijado”.

Cinco. El párrafo segundo del artículo 11 queda redactado del siguiente modo:

“Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 74 litros de mosto por cada 100 kilogramos de vendimia”.

Seis. Los apartados 1 y 2 del artículo 13 quedan redactados del siguiente modo:

«1. Podrán utilizar la indicación “crianza” los vinos tintos amparados por la Denominación de Origen “Vinos de Madrid” cuyo proceso de crianza y envejecimiento se efectúe en las bodegas inscritas en el registro de bodegas de crianza, con un período mínimo de

envejecimiento de veinticuatro meses, de los que, al menos, seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y los blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de dieciocho meses, de los que, al menos, seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima».

«2. Podrán utilizar la mención “reserva” los tintos amparados por la Denominación de Origen “Vinos de Madrid” cuyo proceso de crianza y envejecimiento se efectúe en las bodegas inscritas en el registro de bodegas de crianza con un período mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses, de los que habrán permanecido, al menos, doce en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y en botella el resto de dicho período y los blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses, de los que habrán permanecido, al menos, seis en barricas de madera de roble de la misma capacidad, y en botella el resto de dicho período».

Podrán utilizar la mención “gran reserva” los tintos amparados por la Denominación de Origen “Vinos de Madrid” cuyo proceso de crianza y envejecimiento se efectúe en las bodegas inscritas en el registro de bodegas de crianza con un período mínimo de envejecimiento de sesenta meses, de los que habrán permanecido, al menos, dieciocho en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y en botella el resto de dicho período y los blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de cuarenta y ocho meses, de los que habrán permanecido, al menos, seis en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho período».

Siete. Los apartados 3, 5, 6 y 8 del artículo 14 quedan redactados del siguiente modo:

«3. La elaboración de los vinos amparados por la Denominación de Origen “Vinos de Madrid” se realizará exclusivamente a partir de las uvas autorizadas en el artículo 5 de este Reglamento».

«5. Los vinos espumosos se elaborarán a partir de vino blanco y rosado. Podrán destinarse a esta elaboración únicamente las variedades de uva Malvar, Albillo Real, Torrontés, Viura, Parellada, Garnacha Tinta y Tinto Fino. El vino espumoso, además de reunir las cualidades organolépticas indispensables, habrá de tener las siguientes características:

- Acidez total (en ácido tartárico) mínima, 5 g/l.
- Acidez volátil (en ácido acético) inferior a 0,6 g/l.

El proceso de elaboración será por el método tradicional: Se denomina “tiraje” a la operación de llenado de las botellas con el vino base y el licor de tiraje. Para la preparación del “licor de tiraje” únicamente podrán utilizarse, además de levaduras secas o en suspensión vínica, sacarosa y mosto de uva concentrado rectificado o no, mosto de uva parcialmente fermentado y vino base. La adición del licor de tiraje al vino base no deberá originar el comienzo de la fermentación alcohólica en depósito abierto. La incorporación del licor de tiraje no puede aumentar el grado alcohólico volumétrico total del vino base en más de 1,5 por 100 vol. Efectuado el tiraje y cerradas las botellas, estas se colocan en los locales de crianza, en posición horizontal, denominada “en rima”, efectuándose en esta fase la fermentación y toma de espuma y posterior crianza. Concluida la fase de “rima”, la botella es sometida a un proceso de remoción, hasta conseguir que todo el sedimento quede perfectamente aglomerado en el cuello de la misma, manteniéndose en dicha posición, denominada “botellas en punta”, hasta el momento de proceder a su degüelle. El degüelle consiste en la eliminación de las lías depositadas en el cuello de la botella, debiendo quedar el vino, después de la operación, perfectamente brillante, sin muestra de sedimento alguno. Inmediatamente se realizará el relleno de cada botella para restablecer el volumen inicial, mediante la adición del mismo vino espumoso y en su caso del licor de expedición, siendo cerrada la botella con el tapón de corcho definitivo, también denominado “de expedición”.

El “licor de expedición” podrá estar compuesto de: Sacarosa, mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado, mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado rectificado, vino base, o una mezcla de dichos productos, con adición en su caso, de destilado de vino. La incorporación de licor de expedición no podrá aumentar el grado alcohólico adquirido en más de 0,5 por 100 vol. Todo el proceso de elaboración, desde el tiraje hasta el degüelle, ambos inclusive, deberá transcurrir en la misma botella. La duración del proceso de elaboración del vino espumoso natural, que comprende desde el momento del tiraje hasta el degüelle, no podrá ser inferior a nueve meses».

«6. Podrán llevar la mención Sobremadre aquellos vinos blancos y tintos que, como consecuencia de su especial elaboración, contengan gas carbónico de origen endógeno, procedente de la propia fermentación de los mostos con sus madres. Se entiende por madres, la uva despalillada y estrujada.

Debido a las características perseguidas para este tipo de elaboración, permanecerán en el envase junto a las madres, con un mínimo de un 25 por 100 de las mismas, una vez finalizada la fermentación, con ausencia de trasiegos salvo el que preceda al embotellado.

El tiempo máximo de permanencia de las madres con el vino en ningún caso será superior a ciento ochenta días ni inferior a noventa días.

Queda prohibido el empleo de gas carbónico en el proceso de elaboración, filtración y trasiegos isobáricos de estos vinos.

Los vinos con mención Sobremadre, una vez terminada su elaboración, tendrán las siguientes características analíticas:

- Acidez total (ácido tartárico) mínima, 5 g/l.
- Acidez volátil (ácido acético) inferior a 0,80 g/l».

«8. Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas y enológicas características de los mismos; especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. En concreto, y para cada tipo de vinos, deberán cumplir las siguientes:

Vinos blancos:

- Aspecto visual: De colores amarillos pajizos pálidos con tonos de verdosos a grises o acerados en vinos jóvenes evolucionando a amarillos dorados u oro viejo en los blancos de crianza o reserva. En blancos fermentados o criados en bodega de roble, de tonos amarillos pajizos evolucionando a tonos dorados con el envejecimiento.
- Aroma: Francos y principalmente afrutados, bien a frutos de pepita, de hueso, tropical o caramelizados. En vinos con envejecimiento y/o fermentados o criados en bodega de roble conjugados proporcionalmente a su edad con aromas especiados, balsámicos, minerales y/o maderas.
- Sabor: Gusto fresco, ligeramente ácido, dulce en el caso de los vinos semidulces y dulces. Untuosos y con dejes amargos. Ligeros y de persistencia media.

Vinos rosados:

- Aspecto visual: Color rosa de tonalidad fresa o frambuesa o salmón, pudiendo aparecer colores anaranjados con rosados de más de dos años o sometidos a envejecimiento.
- Aroma: Francos, de carácter frutal de fruta roja y/o carácter floral y/o vegetal. En vinos de más de dos años pueden combinarse proporcionalmente a su edad con aromas especiados.
- Sabor: Frescos, ligeramente ácidos, dulces en el caso de los semidulces o dulces. Untuosos con ligera tanicidad y persistencia media.

Vinos tintos:

- Aspecto visual: Rojos de tonalidades violáceas a cereza en los vinos jóvenes, pudiendo presentar tonalidades del rubí a la teja cuando están sometidos a envejecimiento.
- Aroma: Francos, frutales y/o vegetales en los vinos jóvenes, pudiendo contener aromas de madera en los vinos elaborados y envejecidos en bodega de roble. En los vinos sometidos a envejecimiento se pueden encontrar proporcionalmente al mismo, aromas o frutos secos, especias, hierbas aromáticas, aromas empireumáticos y/o minerales.
- Sabor: Tánicos, cálidos y persistentes. Frutales en el caso de los vinos jóvenes, con recuerdos a la bodega de roble en el caso de los vinos fermentados y/o criados en la misma.

Vinos espumosos:

- Aspecto visual: Del amarillo pajizo pálido a ligeramente dorados correspondiendo a su edad. Burbuja fina, abundante y persistente. De coloración rosa fresa o salmón en el caso de los espumosos rosados.
- Aroma: Aromas frutales y microbiológicos.
- Sabor: Frescos, punzantes, y con cierta untuosidad en el caso de los rosados y dulces en el caso de los vinos con contenido en azúcar de más de 10 gr/l.



Vinos Sobremadre:

Blancos:

- Aspecto visual: Color amarillo pajizo y/o amarillo dorado.
- Aroma: Principalmente frutales y/o microbiológicos (levadura).
- Sabor: Secos, frescos, ligeramente untuosos y ligero gusto amargo.

Tintos:

- Aspecto visual: De color rosa cereza o rojizo.
- Aroma: Afrutados y/o microbiológico.
- Sabor: Frescos, frutales y con cierta untuosidad».

DISPOSICIÓN FINAL ÚNICA

Entrada en vigor

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID.

Madrid, a 20 de octubre de 2014.

El Consejero de Medio Ambiente
y Ordenación del Territorio,
BORJA SARASOLA JÁUDENES

(03/32.694/14)

