

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 5ης Οκτωβρίου 2018

σχετικά με τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

[Vinos de Madrid (ΠΟΠ)]

(2018/C 398/12)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 97 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Η Ισπανία υπέβαλε αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών της ονομασίας «Vinos de Madrid» σύμφωνα με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- (2) Η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση και διαπίστωσε ότι πληρούνται οι προϋποθέσεις που προβλέπονται στα άρθρα 93 έως 96, στο άρθρο 97 παράγραφος 1 και στα άρθρα 100, 101 και 102 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- (3) Ως εκ τούτου, για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, θα πρέπει να δημοσιευθεί στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* η αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία «Vinos de Madrid».

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Η αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία «Vinos de Madrid» (ΠΟΠ), σύμφωνα με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, εμφανίζεται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η δημοσίευση της παρούσας απόφασης παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της τροποποίησης των προδιαγραφών του προϊόντος, η οποία αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου, εντός δύο μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας απόφασης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Βρυξέλλες, 5 Οκτωβρίου 2018.

Για την Επιτροπή

Phil HOGAN

Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

«VINOS DE MADRID»

PDO-ES-A1525-AM02

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 25.2.2016

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1. Κανόνες που διέπουν την τροποποίηση

Άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 — Μη ήσσονος σημασίας τροποποίηση

2. Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

2.1. Τροποποίηση για την επέκταση της προστατευόμενης γεωγραφικής περιοχής, με την προσθήκη νέας υποπεριοχής καλούμενης «El Molar»

Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης:

Από τις διαθέσιμες μελέτες και έγγραφα έχει προκύψει ότι το διοικητικό όριο της υφιστάμενης γεωγραφικής περιοχής της ισχύουσας ονομασίας προέλευσης «Vinos de Madrid» δεν είναι εντελώς κατάλληλο, δεδομένου ότι δεν περιέχει μια άλλη περιοχή στην οποία ο οίνος πράγματι παράγεται και στην οποία έχουν διατηρηθεί οι παραδοσιακές πρακτικές οινοποίησης για τις δύο κατηγορίες οίνου που καλύπτονται από την παρούσα ονομασία προέλευσης (οίνος και αφρώδης οίνος ποιότητας). Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο οι αμπελοκαλλιεργητές, τα οινοποιεία και οι αρχές των έντεκα δήμων που απαρτίζουν την περιοχή που είναι γνωστή ως «υποπεριοχή El Molar» έχουν εκδηλώσει ενδιαφέρον να ενταχθούν στην ονομασία προέλευσης «Vinos de Madrid».

Στο τμήμα 4 των προδιαγραφών προϊόντος, η γεωγραφική περιοχή παραγωγής των οίνων που καλύπτονται από την ονομασία προέλευσης «Vinos de Madrid» πρέπει να τροποποιηθεί. Μια τέταρτη υποπεριοχή, που ονομάζεται «El Molar», προστίθεται στις τρεις υφιστάμενες υποπεριοχές (Arganda, Navalcarnero και San Martín de Valdeiglesias).

Η νέα υποπεριοχή «El Molar» απαρτίζεται από 11 κοινότητες: Colmenar Viejo, El Molar, El Vellón, Patones de Arriba, Pedrezuela, San Agustín de Guadalix, Talamanca del Jarama, Torrelaguna, Torremocha del Jarama, Valdetorres de Jarama και Venturada, οι οποίες υπόκεινται στην επίδραση των ίδιων φυσικών και ανθρωπογενών παραγόντων με τη σημερινή οριοθετημένη περιοχή της ονομασίας προέλευσης «Vinos de Madrid» και ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος και της γεωγραφικής περιοχής είναι ο ίδιος.

Αυτό σημαίνει ότι η προστατευόμενη γεωγραφική περιοχή θα αποτελείται πλέον από 70 κοινότητες αντί των υφιστάμενων 59 που απαρτίζουν τις άλλες τρεις υποπεριοχές.

Το σημείο 6 του Ενιαίου Εγγράφου πρέπει επίσης να τροποποιηθεί κατά τρόπο ώστε η διατύπωσή του να είναι πανομοιότυπη με εκείνη του τμήματος 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

2.2. Περιγραφή των οίνων

Η παράγραφος 2α) «Αναλυτικά χαρακτηριστικά» των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται ώστε να προσδιοριστεί ο ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος που απαιτείται για να διασφαλιστεί η ομοιογένεια της εν λόγω νέας γεωγραφικής υποπεριοχής «El Molar», ο οποίος ορίζεται σε 11 % για τους λευκούς οίνους, 11,5 % για τους ροζέ οίνους και 12 % για τους ερυθρούς οίνους. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι οι τιμές αυτές είναι οι ίδιες με αυτές που προβλέπονται δύο από τις υφιστάμενες υποπεριοχές (Navalcarnero και San Martín de Valdeiglesias). Δεν υπάρχουν συγκεκριμένες τιμές για τις υπόλοιπες αναλυτικές παραμέτρους σε αυτή τη νέα υποπεριοχή· ισχύουν αυτές που έχουν καθοριστεί για την ΠΟΠ «Vinos de Madrid».

Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν επηρεάζει το Ενιαίο Έγγραφο.

2.3. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται ώστε να προσδιοριστούν οι κύριες ποικιλίες αμπέλων στη νέα υποπεριοχή «El Molar»: αυτές είναι η Malvar στην περίπτωση των λευκών οίνων και η Red Grenache στην περίπτωση των ερυθρών οίνων.

Σε κάθε περίπτωση, οι ίδιες ποικιλίες αμπέλου που επιτρέπονται σήμερα διατηρούνται για τη νέα υποπεριοχή και τις υφιστάμενες τρεις υποπεριοχές· λευκοί οίνοι: Malvar, Albillo Real, Airén, Viura, Torrontés, Parellada, Moscatel de grano menudo (μικρόρωγο μοσχάτο) και Sauvignon Blanc· ερυθροί οίνοι: Tinto Fino (Tempranillo ή Cencibel), Red Grenache, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Graciano και Grenache Tintoreria).

Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν επηρεάζει το Ενιαίο Έγγραφο.

2.4. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Οι πρώτες ενδείξεις για την άσκηση οινοποιητικής δραστηριότητας στην υποπεριοχή «El Molar» ανάγονται στον πρώιμο Μεσαίωνα. Τα παλαιότερα «κελάρια κρασιού» της περιοχής, αραβικής προέλευσης, εμφανίζονται κατά τον 9^ο και 10^ο αιώνα. Η πρώτη γραπτή μαρτυρία για την ύπαρξη αμπελώνων στο San Agustín de Guadalix χρονολογείται από τον 13^ο αιώνα, και στους άλλους δήμους από τον 14^ο αιώνα. Η δραστηριότητα αυτή εξακολουθεί να ασκείται έως σήμερα, με 4 μονάδες οινοπαραγωγής, 600 αμπελοτεμάχια και περισσότερους από 300 ενεργούς αμπελοκαλλιεργητές. Ως εκ τούτου, η νέα υποπεριοχή «El Molar» περιλαμβάνεται στην περιοχή της τρέχουσας ονομασία προέλευσης «Vinos de Madrid» και διαθέτει το ίδιο ιστορικό υπόβαθρο με αυτήν.

Μπορεί επίσης να βεβαιωθεί ότι και η νέα υποπεριοχή «El Molar» διαθέτει την ίδια ομοιομορφία και ομοιογένεια όσον αφορά τα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά, τις ποικιλίες, τις καλλιεργητικές και οινολογικές πρακτικές και τα χαρακτηριστικά του εδάφους που συνδέονται με την υφιστάμενη γεωγραφική περιοχή η οποία προστατεύεται με την ονομασία προέλευσης «Vinos de Madrid».

Οι ποικιλίες Red Grenache και Malvar είναι οι συνηθέστερες στην υποπεριοχή «El Molar». Καλλιεργούνται στην περιοχή από την αρχαιότητα και απαντώνται επίσης και στις άλλες υφιστάμενες υποπεριοχές στις οποίες είναι επίσης συνηθισμένες και άλλες ποικιλίες αμπέλου, χάρη στις οποίες οι οίνοι που παράγονται εκεί έχουν αποκτήσει εξαιρετική φήμη από τα πολύ παλιά χρόνια.

Το τμήμα 7 στοιχείο α) «Λεπτομερή στοιχεία για τη γεωγραφική περιοχή. Φυσικοί παράγοντες» των προδιαγραφών προϊόντος επεκτείνεται για να προστεθούν αναφορές στη νέα υποπεριοχή «El Molar».

— Θέση της υποπεριοχής «El Molar» μεταξύ του κεντρικού συστήματος και του ποταμού Jarama.

— Περιγραφή των εδαφών της υποπεριοχής «El Molar»: Τα εδάφη της υποπεριοχής «El Molar» έχουν αναπτυχθεί με βάση τα γεωλογικά υλικά όπως γρανίτης, χαλαζία, σχιστόλιθος, σχίστης, γνεύσιος, ψαμμίτης, μάρμα, ασβεστόλιθική μάρμα, ασβεστόλιθος και αρκόζη. Στη συγκεκριμένη υποπεριοχή, οι αμπελώνες βρίσκονται στο ύπαιθρο και σε προσχωσιγενείς ζώνες του ποταμού Jarama, και τα εδάφη είναι ένα μείγμα αυτών που απαντώνται στις τρεις προϋπάρχουσες υποπεριοχές, δηλαδή σχετικά επίπεδα υψίπεδα στην περιοχή μεταξύ των ποταμών (το στοιχείο αυτό ισχύει και για τις τέσσερις υποπεριοχές). Το pH έχει ευρύτατο πεδίο τιμών, καθώς μπορεί να είναι από πολύ όξινο έως πολύ αλκαλικό.

— Στον τίτλο «Υψόμετρο και βροχοπτώσεις»: Προστίθενται οι δήμοι El Vellón και Colmenar Viejo στις υψηλότερες περιοχές που συνδέονται με τα ορεινά τμήματα: Οι υποπεριοχές San Martín και El Molar αναφέρονται ως οι υποπεριοχές με το μεγαλύτερο βροχομετρικό ύψος.

Στο τμήμα 7 στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος, που αφορά τον ανθρώπινο παράγοντα, «Malvar, που αποτελεί αυτόχθονη ποικιλία στις υποπεριοχές Arganda και Navalcarnero» αντικαθίσταται από τη φράση «... η Malvar, που αποτελεί αυτόχθονη ποικιλία στις υποπεριοχές Arganda, Navalcarnero και El Molar». Ομοίως, στο μέρος που εξηγεί τη σημασία της ποικιλίας Grenache («βασιλίσσα») στις υποπεριοχές Navalcarnero και San Martín, η τροποποίηση επεκτείνει αυτήν την αναφορά στις υποπεριοχές «Navalcarnero, El Molar και San Martín».

Λόγω των τροποποιήσεων που επέρχονται στη γεωγραφική περιοχή, διορθώνονται οι αναφερόμενοι αριθμοί, ώστε οι προηγούμενες αναφορές σε «τρεις υποπεριοχές» να τροποποιηθούν σε «τέσσερις υποπεριοχές».

Το τμήμα 7 στοιχείο γ) «Αιτιώδης αλληλεπίδραση» των προδιαγραφών προϊόντος αναδιατυπώνεται ώστε να επισημαίνονται με μεγαλύτερη σαφήνεια τα χαρακτηριστικά τα οποία οφείλονται, ουσιαστικά ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον για καθένα από τις κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων που καλύπτονται από την ονομασία προέλευσης «Vinos de Madrid»: οίνοι και αφρώδεις οίνοι, οι οποίοι ισχύουν και για τις τέσσερις υποπεριοχές:

«Χάρη στα φυσικά χαρακτηριστικά του γεωγραφικού περιβάλλοντος, σε συνδυασμό με τις κλιματικές συνθήκες (υψίπεδο συγκεκριμένου υψόμετρου και ποταμοί, ηπειρωτικό κλίμα, μικρό βροχομετρικό ύψος, λιτά εδάφη με μέση απόδοση περίπου 3 000 kg ανά εκτάριο), προκύπτουν λευκοί οίνοι που είναι ξηροί και παχύρρευστοι με πικρή επίγευση, με νότες ώριμων λευκών φρούτων και μέτρια έως χαμηλή οξύτητα. Προκύπτουν επίσης οίνοι ροζέ και ερυθροί με υψηλό αλκοολικό τίτλο και έντονο χρώμα, που θυμίζουν ώριμα ή υπερώριμα κόκκινα ή μαύρα φρούτα.

Οι αφρώδεις οίνοι (λευκοί και ροζέ) υπόκεινται στην επίδραση των ίδιων διακριτικών στοιχείων της περιοχής (χαρακτηριστικοί εδαφοκλιματικοί παράγοντες), καθώς και των ίδιων πολιτιστικών και ανθρώπινων παραγόντων (μέγεθος, πυκνότητα φύτευσης, ποικιλίες, καλλιεργητικές πρακτικές, ελάχιστη ολική οξύτητα 5 g/l), που τους επιτρέπουν να αποκτούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους όσον αφορά την όψη, το άρωμα - που θυμίζει τις οινολάσπες τους - και τη γεύση. Ως αποτέλεσμα της παραγωγής τους σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο, οι εν λόγω αφρώδεις οίνοι είναι μαλακοί και κρεμώδεις, και παρουσιάζουν ένα μείγμα των αρωμάτων και των γεύσεων των οίνων που παράγονται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Δεδομένου ότι υποβάλλονται σε διαδικασία δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη, λόγω υπερπίεσης και παλαίωσης στις οινολάσπες αποκτούν λεπτές φυσαλίδες μακράς διάρκειας, φρουτώδες μικροβιολογικό άρωμα και νωπή, έντονη γεύση.

Αυτά τα φυσικά χαρακτηριστικά του γεωγραφικού περιβάλλοντος, συνδυαζόμενα στη διάρκεια των αιώνων με το δύσκολο έργο των αμπελοκαλλιεργητών και την αρμονία που επιτεύχθηκε με τη φύτευση των σωστών ποικιλιών στα σωστά εδάφη, έχουν οδηγήσει στην παραγωγή οίνων ποιότητας με μοναδική ταυτότητα.»

Το σημείο 8. «Περιγραφή του (των) δεσμού (-ών)» του Ενιαίου Εγγράφου τροποποιείται ώστε να παρέχει συνοπτική παρουσίαση του νέου κειμένου των προδιαγραφών προϊόντος.

2.5. Δυνατότητα αύξησης της απόδοσης

Περιγραφή και αιτιολόγηση:

Την άνοιξη συντάσσεται έκθεση γονιμότητας (καταγραφή ανθοφορίας) και πριν από τη συγκομιδή εκδίδεται αιτιολογημένη τεχνική έκθεση (με αξιολόγηση πτυχών όπως οι βροχοπτώσεις κατά τη διάρκεια του χειμώνα ή περίοδος χωρίς παγετούς την άνοιξη) για να αποδειχθεί ότι η εν λόγω διαφοροποίηση δεν θα έχει αρνητικό αντίκτυπο στην ποιότητα του προστατευόμενου προϊόντος. Σε κάθε περίπτωση, η μέγιστη αύξηση που δύναται να εγκριθεί πρέπει να μην υπερβαίνει το 25 % των προβλεπόμενων ορίων.

Τροποποίηση του σημείου 8 των προδιαγραφών προϊόντος, των συμπληρωματικών απαιτήσεων και του τμήματος 2.5.1 του ενιαίου εγγράφου, ώστε να περιληφθεί η δυνατότητα αύξησης της απόδοσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Καταχωρισμένη ονομασία

Vinos de Madrid

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ — προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

4. Περιγραφή του οίνου (των οίνων)

Οίνος — Λευκοί οίνοι

Όψη: Χρώματος ανοικτού αχυροκίτρινου με μερικές φορές έντονες πράσινες έως γκρι ανταύγειες στους νεαρούς οίνους, που μετατρέπονται σε χρυσοκίτρινες ή χρυσοκάστανες στους οίνους τύπου «Crianza» και «Reserva». Οι λευκοί οίνοι που έχουν υποστεί ζύμωση ή παλαίωση σε δρύινα βαρέλια έχουν αχυροκίτρινες ανταύγειες που μετατρέπονται σε χρυσές με την πρόοδο της παλαίωσης.

Άρωμα: Νωπό και ως επί το πλείστον φρουτώδες, με αρώματα φρούτων που περιέχουν γίγαρτα ή πυρήνες, τροπικά αρώματα και καραμελοποιημένη ζάχαρη. Οι οίνοι που έχουν παλαιωθεί και/ή έχουν υποστεί ζύμωση ή παλαίωση σε δρύινα βαρέλια έχουν αρώματα μπαχαρικών, βαλσάμικου και/ή ξυλώδη, ανάλογα με την ηλικία τους. Οι οίνοι τύπου «Sobremadres» μπορεί να έχουν αρώματα ζύμης.

Γεύση: Νωπή, ελαφρώς όξινη, και γλυκιά γεύση για τους ημίγλυκους και τους γλυκούς οίνους. Παχύρρευστη και με πικρή επίγευση. Ελαφριά και μέσης διάρκειας.

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10 % vol., στην υποπεριοχή Arganda.

Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη: 250, εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι > 5 g/l

Όριο πτητικότητας: 16,7 meq/l για τους οίνους ηλικίας άνω του ενός έτους.

Ελάχιστη ολική οξύτητα για το «Sobremadres»: 5 g/l

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % volume)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % volume)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	180

Οι τιμές που δεν ορίζονται πρέπει κατ' ανάγκη να βρίσκονται εντός των νομίμων ορίων, σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

Οίνος — Οίνοι ροζέ

Όψη: Χρώμα ρόδινο με τόνους φράουλας, σμέουρων ή σολομού· πορτοκαλί αποχρώσεις μπορεί να εμφανιστούν σε οίνους ροζέ που είναι ηλικίας άνω των δύο ετών ή έχουν υποβληθεί σε παλαίωση.

Άρωμα: Νωπό και φρουτώδες με αρώματα κόκκινων φρούτων και/ή ανθικού και/ή φυτικού χαρακτήρα. Στους οίνους ηλικίας άνω των δύο ετών αυτό μπορεί να συνδυαστεί με αρώματα μπαχαρικών αναλογικά με την ηλικία τους.

Γεύση: Νωπή, ελαφρώς όξινη, και γλυκιά γεύση για τους ημίγλυκους και τους γλυκούς οίνους. Παχύρρευστη με ελαφρές τανίνες και μέσης διάρκειας.

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11 % vol., στην υποπεριοχή Arganda.

Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη: 250, εάν η περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα είναι > 5 g/l

Μέγιστη πτητικότητα: 16,7 meq/l για τους οίνους ηλικίας άνω του ενός έτους.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % volume)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % volume)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	180

Οι τιμές που δεν ορίζονται πρέπει κατ' ανάγκη να βρίσκονται εντός των νομίμων ορίων, σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

Οίνος — Ερυθροί οίνοι

Όψη: Ερυθρές αποχρώσεις, με κόκκινους τόνους κερασιού στους νεαρούς οίνους, που κυμαίνονται από ρουμπινί έως κεραμιδί μετά από παλαίωση.

Άρωμα: Νωπό, φρουτώδες και/ή φυτικό στους νεαρούς οίνους, με ενίοτε ξυλώδη αρώματα στους οίνους που έχουν παραχθεί και ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια. Οι παλαιωμένοι οίνοι μπορεί να έχουν αρώματα ξηρών καρπών, μπαχαρικών, αρωματικών φυτών και εμπυρεύματος και/ή ανόργανων αλάτων. Οι οίνοι τύπου «Sobremadres» μπορεί να έχουν αρώματα ζύμης.

Γεύση: Τανίνης, θερμή και μακράς διάρκειας. Φρουτώδης στους νεαρούς οίνους, με νότες δρύινων βαρελιών για τους οίνους που έχουν υποστεί ζύμωση και/ή παλαιωθεί σε αυτά.

Οι οίνοι τύπου «Sobremadres» παρουσιάζουν κάπως παχύρρευστη γεύση.

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol., στην υποπεριοχή Arganda.

Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη: 200, εάν η περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα είναι > 5 g/l

Όριο πτητικότητας: 16,7 meq/l για τους οίνους ηλικίας άνω του ενός έτους.

Ελάχιστη ολική οξύτητα για τους οίνους τύπου «Sobremadres»: 5 g/l

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % volume)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % volume)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

Οι τιμές που δεν ορίζονται πρέπει κατ' ανάγκη να βρίσκονται εντός των νομίμων ορίων, σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

Αφρώδης οίνος ποιότητας

Όψη: από ανοιχτό αχυροκίτρινο έως ελαφρώς χρυσοκίτρινο χρώμα, αναλόγως της ηλικίας τους. Λεπτές και άφθονες φυσαλίδες, που απελευθερώνονται σταδιακά. Ρόδινο χρώμα φράουλας ή σολομού για τους ροζέ αφρώδεις οίνους.

Άρωμα: Φρουτώδη και μικροβιολογικά αρώματα

Γεύση: Νωπή και έντονη, κάπως παχύρρευστη για τους ροζέ οίνους· γλυκιά για τους οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρο μεγαλύτερη από 10 g.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % volume)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % volume)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	10
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χλιοστογράμμα ανά λίτρο)	

Οι τιμές που δεν ορίζονται πρέπει κατ' ανάγκη να βρίσκονται εντός των νομίμων ορίων, σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

5. Οινολογικές πρακτικές

α) Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Καλλιεργητική πρακτική

Τεχνικές καλλιεργητικής διαχείρισης για όλους τους οίνους:

Πυκνότητα φύτευσης: Μεταξύ 900 και 4 000 πρέμων ανά εκτάριο.

Διαμόρφωση των πρέμων και κλάδεμα: Συστήματα διαμόρφωσης σε κύπελλο ή σπαλιέρα με ανώτατο όριο τους 16 παραγωγικούς οφθαλμούς ανά πρέμνο ή 36 000 ανά εκτάριο.

Η ανώτατη απόδοση ανά εκτάριο μπορεί να τροποποιείται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο σε ορισμένες περιόδους, είτε με δική του πρωτοβουλία ή κατόπιν αιτήματος των ενδιαφερόμενων αμπελοκαλλιεργητών. Για τον σκοπό αυτό, πρέπει να εκδίδεται έκθεση από τις αρμόδιες αρχές του κλάδου, στην οποία θα συγκεντρώνονται οι σχετικές τεχνικές εκθέσεις ώστε να αποδεικνύεται ότι η αλλαγή δεν θα έχει αρνητικό αντίκτυπο στην ποιότητα του προστατευόμενου προϊόντος. Σε κάθε περίπτωση, η αλλαγή αυτή δεν μπορεί να υπερβαίνει το 25 % του προβλεπόμενου ορίου.

Ειδική οινολογική πρακτική

Η μέγιστη απόδοση καθορίζεται σε 74 λίτρα γλεύκους ανά 100 kg συγκομιδής.

Τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή των οίνων με την ονομασία προέλευσης πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε σάκχαρο τουλάχιστον 170 βαθμών ανά λίτρο γλεύκους.

Οι λευκοί και ερυθροί οίνοι οι οποίοι, ως αποτέλεσμα της ιδιαίτερης μεθόδου παραγωγής τους, περιέχουν ανθρακικό αέριο ενδογενούς προέλευσης, παραγόμενο από τη ζύμωση των γλευκών που περιέχονται στα «madres» (σταφύλια μετά από σύνθλιψη και αφαίρεση των μίσχων (αποβοστρύχωση)), μπορούν να φέρουν την ένδειξη «Sobremadres».

Ο αφρώδης οίνος παρασκευάζεται από λευκό και ροζέ οίνο.

Μόνον εγκεκριμένες ποικιλίες αμπέλου μπορούν να χρησιμοποιούνται στην παραγωγή. Η παραγωγή πρέπει να εκτελείται σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο.

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Για την εξαγωγή του γλεύκους από νωπά σταφύλια που υφίστανται επεξεργασία για πρώτη φορά, ή αν ο οίνος έχει παραχθεί από ζυμούμενα στέμφυλα προκειμένου για ερυθρά οινοποίηση, επιτρέπεται η χρήση μηχανικών συστημάτων στις διαδικασίες παραγωγής προϊόντων κατάλληλων για την ονομασία προέλευσης «Vinos de Madrid» μόνον εφόσον δεν βλάπτουν τα στερεά συστατικά του βότρου· απαγορεύεται η χρήση φυγοκεντρικών μηχανών υψηλής ταχύτητας σύνθλιψης.

Δεν επιτρέπεται η χρήση πρακτικών που περιλαμβάνουν προθέρμανση των σταφυλιών ή θέρμανση των γλευκών ή των οίνων παρουσία των στεμφύλων, με σκοπό την εξαναγκασμένη αφαίρεση της χρωστικής ύλης.

- β) Μέγιστες αποδόσεις
 Ποικιλίες Malvar, Airén, Viura Parellada και Torrontés
 8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο
 Ποικιλίες Malvar, Airén, Viura Parellada και Torrontés
 56 εκατόλιτρα ανά εκτάριο
 Λοιπές ποικιλίες
 7 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο
 Λοιπές ποικιλίες
 49 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη περιοχή

Η περιοχή παραγωγής των οίνων που φέρουν την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Vinos de Madrid», αποτελείται από τα εδάφη που βρίσκονται στις ακόλουθες κοινότητες της Αυτόνομης Κοινότητας της Μαδρίτης, τα οποία περιλαμβάνουν τις υποπεριοχές Arganda, Navacarnero, San Martín de Valdeiglesias και El Molar:

— Υποπεριοχή Arganda

Ambite, Aranjuez, Arganda del Rey, Belmonte de Tajo, Brea del Tajo, Campo Real, Carabaña, Colmenar de Oreja, Chinchón, το κτήμα «El Encín» (Alcalá de Henares), Estremera, Fuentidueña de Tajo, Getafe, Loeches, Mejorada del Campo, Morata de Tajuña, Nuevo Baztán, Olmeda de las Fuentes, Orusco, 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 και Villarejo de Salvanés.

— Υποπεριοχή Navacarnero

EL Alamo, Aldea del Fresno, Arroyomolinos, Batres, Brunete, Fuenlabrada, Griñón, Humanes de Madrid, Moraleja de Enmedio, Móstoles, Navacarnero, Parla, Serranillos del Valle, Sevilla, La Nueva, Valdemorillo, Villamanta, Villamantilla, Villanueva de la Cañada και Villaviciosa de Odón.

— Υποπεριοχή San Martín de Valdeiglesias

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

— Υποπεριοχή El Molar

Colmenar Viejo, El Molar, El Vellón, Patones de Arriba, Pedrezuela, San Agustín de Guadalix, Talamanca del Jarama, Torrelaguna, Torremoncha del Jarama, Valdetorres del Jarama και Venturada.

7. Κυριότερες οινοποιήσιμες ποικιλίες

RED GRENACHE - LLADONER

ALBILLO REAL

MALVAR

TEMPRANILLO - CENCIBEL TEMPRANILLO - TINTO FINO

8. Περιγραφή του δεσμού (των δεσμών)

Οίνος και αφρώδης οίνος ποιότητας

Η περιοχή παραγωγής των οίνων «Vinos de Madrid» ΠΟΠ οριοθετείται βόρεια και δυτικά από το ισπανικό κεντρικό σύστημα, έναν κατακόρυφο άξονα που χωρίζει τη Μαδρίτη από την Καστίλη και Λεόν. Ανατολικά περιορίζεται από το οροπέδιο Alcarria, που βρίσκεται σε σχετικά μεγάλο υψόμετρο, είναι ελάχιστα ή καθόλου εύφορο και έχει δριμύ κλίμα, το οποίο αποτελεί φυσικό σύνορο με το οροπέδιο της Castilla-La Mancha. Ο ποταμός Τάγος αποτελεί φυσικό σύνορο στα νότια. Η περιοχή διασχίζεται από έξι πλωτές οδούς που σηματοδοτούν τις περιοχές εγκλιματισμού των αμπελώνων: η υποπεριοχή San Martín de Valdeiglesias μεταξύ του κεντρικού συστήματος και του ποταμού Alberche· η υποπεριοχή Navacarnero μεταξύ του ποταμού Alberche και του ποταμού Guadarrama· η υποπεριοχή «El Molar» μεταξύ του κεντρικού συστήματος και του ποταμού Jarama, και η υποπεριοχή Arganda, μεταξύ του ποταμού Guadarrama και του ποταμού Τάγου.

Στην υποπεριοχή Arganda, τα επικρατούντα εδάφη έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε ασβέστιο με περιοχές γυψοφόρου μάργας (αλκαλικό pH)· στην υποπεριοχή Navalcarnero, έχουν πυριτική καταγωγή, σε πεδιάδες με όξινο pH· τα εδάφη στην υποπεριοχή San Martín de Valdeiglesias είναι ως επί το πλείστον γρανιτικής προέλευσης, σε πλαγιές και πρόποδες με όξινο pH· τα εδάφη της υποπεριοχής El Molar έχουν αναπτυχθεί με βάση πολύ διαφορετικά γεωλογικά υλικά, και εμφανίζουν έναν συνδυασμό των τύπων εδάφους που απαντώνται στις υπόλοιπες τρεις υποπεριοχές.

Οι αμπελώνες αναπτύσσονται σε υψόμετρο 480 έως 1 000 μέτρων. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από ηπειρωτικό μεσογειακό κλίμα, με μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων 658 mm και θερμοκρασίες που κυμαίνονται μεταξύ 40 και -17 °C. Οι ώρες ηλιοφάνειας κυμαίνονται μεταξύ 2 300 και 2 800 ωρών.

Αυτές οι εδαφοκλιματικές συνθήκες έχουν επηρεάσει τον ανθρώπινο παράγοντα όσον αφορά τον ειδικό χειρισμό των αμπελώνων, που παραδοσιακά καλλιεργούνται σε συστήματα κλαδέματος τύπου κυπέλλου χωρίς άρδευση, με χαμηλή πυκνότητα φύτευσης και περιορισμένο αριθμό φυτούγειονομικών αγωγών. Οι φυσικοί παράγοντες έχουν επίσης παίξει καθοριστικό ρόλο όσον αφορά τις ποικιλίες που φυτεύονται: η αυτόχθονη Malvar στις υποπεριοχές Arganda, Navalcarnero και El Molar και η παραδοσιακή Albillo Real στο San Martín de Valdeiglesias. Όσον αφορά τις ποικιλίες που καλλιεργούνται για την παραγωγή ερυθρού οίνου, η Tinto fino στην υποπεριοχή Arganda και η Red Grenache στις υποπεριοχές Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias και El Molar θεωρούνται οι κύριες για τις εν λόγω υποπεριοχές, δεδομένου ότι καλλιεργούνται σε αυτές παραδοσιακά, από αρχαιολόγους χρόνων, και λόγω της αποφασιστικής επίδρασής τους στο άρωμα και τη γεύση των παραγόμενων οίνων.

Όσον αφορά τις τοπικές ποικιλίες, η Malvar αποτελεί αυτόχθονη ποικιλία στις υποπεριοχές Arganda, Navalcarnero και El Molar και η Albillo Real παραδοσιακή στην San Martín de Valdeiglesias. Όσον αφορά τις ποικιλίες που καλλιεργούνται για την παραγωγή ερυθρού οίνου, η Tinto fino είναι τοπική ποικιλία της Arganda και η Red Grenache των Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias και El Molar.

Όσον αφορά τις παραδοσιακές οινολογικές πρακτικές, υπογραμμίζεται ότι πρόκειται για οίνους τύπου «sobremadre», οι οποίοι εμφιαλώνονται χωρίς μεταγγιση αφού το γλεύκος παραμένει σε επαφή με τα λεγόμενα «madres» (σταφύλια μετά από σύνθλιψη και αφαίρεση των μίσχων (αποβοστρύχωση)).

Οι οίνοι που προέρχονται από τις ποικιλίες Albillo Real και Malvar έχουν πολυποίκιλο άρωμα, με επικρατούσες νότες λευκών φρούτων, μήλων και αχλαδιών. Όσον αφορά τη γεύση, θυμίζουν ώριμο καρπό. Οι ερυθροί και ροζέ οίνοι που παράγονται από τις ποικιλίες Grenache και Tempranillo έχουν χαρακτηριστικά αρώματα κόκκινων φρούτων και ώριμη φρουτώδη γεύση.

Το σύνολο αυτών των κλιματολογικών, εδαφολογικών, ποικιλιακών και ανθρώπινων παραγόντων συνδυάζονται ώστε να προσδώσουν στη συγκεκριμένη ονομασία προέλευσης ορισμένα μοναδικά χαρακτηριστικά: συνήθως χαμηλές αποδόσεις (μέση παραγωγή ανά εκτάριο περίπου 3 000 kg σταφυλιών), οίνοι με υψηλό αλκοολικό τίτλο (14 ° για τους ερυθρούς και 12,5 ° για τους λευκούς οίνους), με μέτρια έως χαμηλή οξύτητα, με έντονο χρώμα για τους ερυθρούς οίνους, αρώματα ώριμων ή πολύ ώριμων φρούτων, σε πολλές περιπτώσεις μαρμελάδας, για τους λευκούς οίνους συνήθως με νότες μήλων και αχλαδιών και για τους ροζέ και ερυθρούς οίνους με νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων. Έχουν επίσης γεύση ανόργανων αλάτων, με αρωματικές νότες θάμνων και φρουτώδη ωριμότητα όσον αφορά τη γεύση και το άρωμα.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγονται από λευκούς και ροζέ οίνους, προερχόμενους αποκλειστικά από τις ποικιλίες Malvar, Albillo Real, Torrontés, Viura, Parellada, Red Grenache και Tinto Fino· υπόκεινται στην επίδραση των ίδιων διακριτικών στοιχείων της περιοχής (χαρακτηριστικοί εδαφοκλιματικοί παράγοντες) καθώς και των ίδιων πολιτιστικών και ανθρώπινων παραγόντων (μέγεθος, πυκνότητα φύτευσης, ποικιλίες, καλλιεργητικές πρακτικές, ελάχιστη ολική οξύτητα 5 g/l), που τους επιτρέπουν να αποκτούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους όσον αφορά την όψη, το άρωμα - που θυμίζει τις οινολάσπες τους - και τη γεύση (μαλακή και κρεμώδης). Χάρη στην παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής των εν λόγω φυσικά αφρωδών οίνων, που περιλαμβάνει ένα στάδιο ωρίμασης στη φιάλη καθώς και δεύτερη ζύμωση, αυτοί αποκτούν λεπτές φυσαλίδες μακράς διάρκειας, φρουτώδες, μικροβιολογικό άρωμα και νοπή, έντονη γεύση.

9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι προς κατανάλωση πρέπει να φέρουν σφραγίδα εγγύησης και ετικέτα ή αριθμημένη συμπληρωματική ετικέτα χορηγούμενη από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο. Αυτές πρέπει να τοποθετούνται στο ίδιο το οινοποιείο, σύμφωνα με τα πρότυπα που έχει καθορίσει ο εν λόγω φορέας, υπό την προϋπόθεση ότι η τοποθέτηση αυτή δεν επιτρέπει δεύτερη και μετέπειτα χρήσεις.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι που καλύπτονται από την «Vinos de Madrid» επιτρέπεται να συσκευάζονται και να αποστέλλονται μόνον από εταιρείες εμφιάλωσης που είναι καταχωρισμένες και εγκεκριμένες από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο και οι οποίες έχουν την έδρα τους στην περιοχή παραγωγής, ώστε να διατηρούνται τα ιδιαίτερα φυσικοχημικά και/ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, και με τον τρόπο αυτό να προστατεύονται η ποιότητα και η φήμη της ονομασίας προέλευσης, με βάση την εμπειρογνωμοσύνη και την παραδοσιακή τεχνογνωσία (εις βάθος γνώση των ειδικών χαρακτηριστικών που έχει αποκτηθεί με την πάροδο πολλών ετών) των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στην προστατευόμενη περιοχή.

Ο στόχος είναι να εξασφαλιστεί η προέλευση και η ιδιαίτερη ποιότητα των οίνων, αποφεύγοντας την υπαγωγή του οίνου σε ακατάλληλες περιβαλλοντικές συνθήκες που θα μπορούσαν να επηρεάσουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του (φαινόμενα οξειδοαναγωγής, διακυμάνσεις της θερμοκρασίας κ.λπ.) και, ως εκ τούτου, να αλλάξουν τα χαρακτηριστικά τα οποία καθορίζουν τη συγκεκριμένη ΠΟΠ.

Όλοι οι προστατευόμενοι οίνοι που διατίθενται στην αγορά για κατανάλωση πρέπει να έχουν συσκευαστεί πριν την αποστολή. Οι οίνοι που προστατεύονται με την ΠΟΠ μπορούν μόνον να τίθενται σε κυκλοφορία και να αποστέλλονται από τα οινοποιεία σε φιάλες που δεν θίγουν την ποιότητα ή το γόητρό τους. Δεδομένου ότι η εμφιάλωση των οίνων είναι ένα από τα κρίσιμα σημεία για τη διαφύλαξη των χαρακτηριστικών που αυτοί έχουν αποκτήσει κατά τη διαδικασία παρασκευής τους και, κατά περίπτωση, τη διαδικασία παλαίωσης, αυτή πρέπει να εκτελείται αποκλειστικά από τους ιδιοκτήτες των οινοποιείων στα εμφιαλωτήριά τους, που βρίσκονται εντός της προστατευόμενης οριοθετημένης περιοχής.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

<http://www.madrid.org/cs/Satellite?blobcol=urldata&blobheader=application%2Fpdf&blobheadername1=Content-Disposition&blobheadervalue1=filename%3DPliego+de+condiciones+DO+vinos+de+Madrid.+Modificacion+subzona+El+Molar.+v180215.pdf&blobkey=id&blobtable=MungoBlobs&blobwhere=1352947741300&ssbinary=true>
