

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 5 października 2018 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zmianę w specyfikacji nazwy produktu sektora wina, o którym mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013****[Vinos de Madrid (ChNP)]**

(2018/C 398/12)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Hiszpania złożyła wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy „Vinos de Madrid” zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w artykułach 93–96, w art. 97 ust. 1 oraz w artykułach 100, 101 i 102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy „Vinos de Madrid”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy „Vinos de Madrid” (ChNP), zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany w specyfikacji produktu, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 5 października 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

„VINOS DE MADRID”

PDO-ES-A1525-AM02

Data złożenia wniosku: 25-2-2016

WNIOSEK O ZMIANĘ W SPECYFIKACJI PRODUKTU

1. Przepisy, które mają zastosowanie do wprowadzania zmiany

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczna

2. Opis i powody wprowadzenia zmiany

2.1. Zmiana w celu rozszerzenia chronionego obszaru geograficznego poprzez dodanie nowego podobszaru nazywanego „El Molar”

Opis i uzasadnienie zmiany brzmią następująco:

Dostępne badania i dokumenty wykazały, że obecnie granica administracyjna istniejącego obszaru geograficznego oznaczenia pochodzenia „Vinos de Madrid” nie jest do końca właściwa, ponieważ nie obejmuje jeszcze jednego regionu, w którym wino jest w rzeczywistości produkowane i w którym tradycyjne praktyki stosowane do produkcji win zostały utrzymane dla dwóch kategorii win objętych przedmiotową nazwą pochodzenia (wino i gatunkowe wino musujące). Z tego względu plantatorzy winorośli, producenci wina i władze jedenastu gmin, które składają się na podobszar znany jako „podobszar El Molar”, wyrazili zainteresowanie przyjęciem nazwy pochodzenia „Vinos de Madrid”.

W sekcji 4 specyfikacji produktu należy zmienić obszar geograficzny, w którym produkowane są wina objęte nazwą pochodzenia „Vinos de Madrid”. Do trzech istniejących podobszarów (Arganda, Navacarnero i San Martín de Valdeiglesias) dodaje się czwarty podobszar o nazwie „El Molar”.

Nowy podobszar „El Molar” składa się z 11 gmin: Colmenar Viejo, El Molar, El Vellón, Patones de Arriba, Pedrezuela, San Agustín de Guadalix, Talamanca del Jarama, Torrelaguna, Torremocha del Jarama, Valdetorres de Jarama i Venturada. W gminach tych występują takie same czynniki naturalne i ludzkie jak w obszarze wyznaczonym obecnie dla nazwy pochodzenia „Vinos de Madrid” oraz zachodzi ten sam związek między produktem a obszarem geograficznym.

Oznacza to, że obszar geograficzny będzie obecnie obejmował 70 gmin zamiast jak do tej pory 59, które składały się na pozostałe trzy podobszary.

Należy również zmienić pkt 6 jednolitego dokumentu, tak aby jego brzmienie było identyczne z brzmieniem sekcji 4 specyfikacji produktu.

2.2. Opis win

Zmieniono pkt 2 lit. a) specyfikacji produktu „Właściwości analityczne” w celu określenia minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu wymaganej do zagwarantowania jednorodności nowego podobszaru geograficznego „El Molar”, którą ustala się na 11 % dla win białych, 11,5 % dla win różowych i 12 % dla win czerwonych. Należy zauważyć, że wartości te są identyczne z przewidzianymi dla dwóch innych z obecnych podobszarów (Navacarnero i San Martín de Valdeiglesias). Nie przewiduje się konkretnych wartości dla pozostałych parametrów analitycznych w odniesieniu do nowego podobszaru; zastosowanie mają parametry określone dla ChNP „Vinos de Madrid”.

Punkt ten nie zmienia pierwotnego tekstu jednolitego dokumentu.

2.3. Odmiana lub odmiany winorośli

W pkt 6 specyfikacji produktu wprowadza się zmiany celem określenia głównych odmian winorośli w nowym podobszarze „El Molar”: Malvar w przypadku win białych i Red. Grenache w przypadku win czerwonych.

W każdym przypadku te odmiany winorośli, które są już objęte zezwoleniem, utrzymuje się dla nowego podobszaru i trzech wcześniej istniejących podobszarów; wina białe: Malvar, Albillo Real, Airén, Viura, Torrontés, Parelada, Moscatel de grano menudo (Muscat drobnójagodowy) i Sauvignon Blanc; wina czerwone: Tinto Fino (Tempranillo lub Cencibel), Red. Grenache, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Graciano i Grenache Tintorera.

Punkt ten nie zmienia pierwotnego tekstu jednolitego dokumentu.

2.4. Związek z obszarem geograficznym

Pierwsze oznaki aktywności winiarskiej w podobszarze „El Molar” odnotowano we wczesnym średniowieczu. Arabowie przechowywali wino w jaskiniach w tym regionie już w IX i X wieku. Pierwsza pisemna wzmianka o istnieniu winnic w San Agustín de Guadalix pochodzi z XIII wieku, zaś o winnicach w innych gminach z XIV wieku. Działalność tę prowadzi się aż do chwili obecnej, w obszarze znajdują się 4 zakłady produkcyjne, 600 działek winorośli i działa ponad 300 plantatorów winorośli. W związku z tym nowy podobszar „El Molar” wchodzi w zakres tego samego kontekstu historycznego, co podobszary obecnie objęte nazwą pochodzenia „Vinos de Madrid”.

Można również potwierdzić, że nowy podobszar „El Molar” ma podobnie jednolite i jednorodne właściwości glebowo-klimatyczne, uprawiane odmiany, praktyki uprawy i produkcji wina oraz cechy gleby, jak te występujące na obecnym obszarze geograficznym chronionym w ramach nazwy pochodzenia „Vinos de Madrid”.

W podobszarze „El Molar” najbardziej rozpowszechnione są odmiany Red. Grenache i Malvar. Uprawiano je na tym obszarze od czasów starożytnych i można je również znaleźć w innych obecnie chronionych podobszarach, w których uprawia się poza tym inne odmiany winorośli, z których produkowane są wina cieszące się doskonałą reputacją od niepamiętnych czasów.

Sekcja 7 lit. a) „Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego. Wpływ czynników naturalnych” specyfikacji produktu zostaje rozszerzona przez dodanie wzmianek o nowym podobszarze „El Molar”. Dodano:

- położenie podobszaru „El Molar” pomiędzy Kordylierą Centralną a rzeką Jarama,
- opis gleb podobszaru „El Molar”: Gleby podobszaru „El Molar” rozwinęły się na podłożu geologicznym, na które składają się materiały takie jak granit, kwarc, łupki, łupki ilaste, gnejs, piaskowiec, margiel, margiel wapienny, wapień i arkoza. W tym podobszarze winorośl uprawia się na otwartych terenach wiejskich i w strefach zalewowych rzeki Jarama, a gleby stanowią połączenie tych, które występują w trzech wcześniej istniejących podobszarach, tj. na stosunkowo płaskich wzniesieniach pomiędzy rzekami (dotyczy to wszystkich czterech podobszarów). Zakres pH jest bardzo szeroki, od odczynu bardzo kwaśnego do bardzo zasadowego,
- w sekcji „Wysokość geograficzna i opady”: gminy El Vellón i Colmenar Viejo dodaje się do obszarów związanych z obszarami górskimi; San Martín i El Molar określa się jako podobszary o największych opadach deszczu.

W sekcji 7 lit. b) specyfikacji produktu, która odnosi się do czynników ludzkich, zdanie „Malvar, która jest odmianą rodzimą dla Argandy i Navalcarnero” otrzymuje brzmienie: „Malvar, która jest odmianą rodzimą dla Argandy, Navalcarnero i El Molar”. Podobnie, w części wyjaśniającej znaczenie odmiany Grenache w regionie Navalcarnero i San Martín, zmiana ma na celu objęcie tym wyjaśnieniem nowego podobszaru: „Navalcarnero, El Molar i San Martín”.

W wyniku zmian wprowadzonych do obszaru geograficznego poprawiono wymienione liczby, tak aby poprzednie odniesienia do „trzech podobszarów” zostały zmienione na odniesienia do „czterech podobszarów”.

Sekcja 7 lit. c) „Związek przyczynowy” specyfikacji produktu została przeredagowana w celu wyraźniejszego wypuklenia cech, które są zasadniczo lub wyłącznie spowodowane położeniem geograficznym w przypadku każdej z kategorii produktów sektora wina objętych nazwą pochodzenia „Vinos de Madrid”: wino i wino musujące, a które mają zastosowanie do czterech podobszarów:

„Cechy fizyczne środowiska geograficznego w połączeniu z warunkami klimatycznymi (płaskowyż o określonej wysokości i rzeki, klimat kontynentalny, niskie opady deszczu, surowe gleby o średniej wydajności około 3 000 kg z hektara) powodują, że produkowane tu wina białe są wytrawne i oleiste, z nutami dojrzałych białych owoców, o średniej do niskiej kwasowości. Produkuje się tu również różowe i czerwone wina o wysokiej zawartości alkoholu i intensywnej barwie, których smak przypomina dojrzałe lub przejrzale czerwone lub czarne owoce.

Wina musujące (białe i różowe) powstają dzięki tym samym, charakterystycznym dla danego obszaru cechom (charakterystyczne czynniki glebowo-klimatyczne) oraz tym samym czynnikom kulturowym i ludzkim (wielkość, gęstość obsady, odmiany, praktyki kulturowe, minimalna ogólna kwasowość 5 g/l), które nadają im szczególne cechy pod względem wyglądu, zapachu – w którym wyczuwa się drożdżowy osad winiarski – i smaku. Dzięki zastosowaniu tradycyjnej metody wina musujące są aksamitne i kremowe i stanowią połączenie aromatów i smaków win produkowanych na wyznaczonym obszarze geograficznym. Ponieważ poddaje się je drugiemu procesowi fermentacji w momencie butelkowania, dzięki nadciśnieniu i starzeniu się na osadzie drożdżowym w winie pojawiają się drobne, długotrwałe bąbelki i zyskuje ono owocowy aromat pochodzenia mikrobiologicznego i świeży, ostry smak.

Te naturalne cechy środowiska geograficznego w połączeniu z wielowiekową pracą plantatorów winorośli i harmonią osiągniętą w wyniku sadzenia właściwych odmian w odpowiednich glebach, umożliwiły produkowanie win gatunkowych o wyjątkowym charakterze.”

Pkt 8. Opis linku(-ów) do jednolitego dokumentu zostaje zmieniony w celu udostępnienia streszczenia nowej wersji specyfikacji produktu.

2.5. *Możliwość zwiększenia wydajności*

Opis i uzasadnienie:

Sprawozdanie dotyczące wydajności sporządza się na wiosnę (inventaryzacja kwitnienia), a przed zbiorem publikuje się uzasadnione sprawozdanie techniczne (w którym ocenia się aspekty takie jak opady zimą lub brak przymrozków na wiosnę), aby wykazać, że odmiana ta nie będzie miała negatywnego wpływu na jakość produktu chronionego. W każdym przypadku maksymalny wzrost wydajności, który można uzyskać, nie może przekraczać 25 % ustalonych limitów.

Wprowadza się zmiany w pkt 8 specyfikacji produktu „Wymagania dodatkowe” oraz pkt 2.5.1 jednolitego dokumentu, aby uwzględnić możliwość zwiększenia wydajności.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Zarejestrowana nazwa**

„Vinos de Madrid”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów winiarskich**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. **Opis wina**

Wino – wina białe

Wygląd: barwa słomkowożółta, czasami z ostrym zielonym lub szarym odcieniem w przypadku młodego wina, nabierająca słonecznych żółtych lub złotych tonów w przypadku win „Crianza” lub „Reserva”. Wina białe, które fermentują lub dojrzewają w beczkach z drewna dębowego, mają barwę słomkowożółtą, która z czasem na skutek dojrzewania nabiera złotych tonów.

Zapach: świeży i owocowy, z aromatem owoców zawierających pestki, aromatem owoców tropikalnych lub palonego cukru. Wina, które są poddawane sezonowaniu lub fermentacji lub leżakujące w dębowych beczkach nabierają aromatu korzennego, balsamicznego lub aromatu drewna w proporcji do ich wieku. Wina „Sobremadres” mogą mieć posmak drożdży.

Smak: smak świeży, lekko kwaśny i słodki w przypadku win półsłodkich i słodkich. Aksamitny, z gorzkim posmakiem. Lekki i średniotrwały.

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu: 10 % obj. w podobszarze Arganda.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 250, jeżeli > 5 g/l cukrów

Ograniczenie lotności: 16,7 meq/l dla win w wieku powyżej jednego roku.

Minimalna ogólna kwasowość w przypadku „Sobremadres”: 5 g/l

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

Niepodane wartości muszą zawierać się w granicach przewidzianych prawem, zgodnie z odpowiednimi przepisami UE.

Wino – wina różowe

Wygląd: barwa różowa w odcieniach truskawek, malin lub łososi; w winach różowych mogą występować pomarańczowe tony w przypadku wina w wieku powyżej dwóch lat lub w winach poddanych starzeniu.

Zapach: świeży i owocowy, z aromatem owoców czerwonych i/lub kwiatowym i/lub roślinnym. W przypadku win w wieku powyżej dwóch lat aromaty te mogą łączyć się z aromatem korzennym proporcjonalnie do wieku.

Smak: smak świeży, lekko kwaśny i słodki w przypadku win półsłodkich i słodkich. Oleisty, z delikatnymi taninami, średniotrwały.

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu: 11 % obj. w podobszarze Arganda.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 250, jeżeli > 5 g/l cukrów redukujących

Maksymalna lotność: 16,7 meq/l dla win w wieku powyżej jednego roku.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

Niepodane wartości muszą zawierać się w granicach przewidzianych prawem, zgodnie z odpowiednimi przepisami UE.

Wino – wina czerwone

Wygląd: barwa czerwona, z tonami od fioletowych po wiśniowe w winach młodych, od rubinowych po ceglaste w winach dojrzałych.

Zapach: świeży, owocowy i/lub roślinny w winach młodych, które mogą mieć aromat drewna, a także w winach produkowanych i leżakujących w dębowych beczkach. Wina dojrzałe mogą nabrać aromatu suszonych owoców, przypraw, ziół, a także nut empireumatycznych i/lub mineralnych. Wina „Sobremadres” mogą mieć posmak drożdży.

Smak: taninowy, ciepły i długotrwały. Owocowy w winach młodych, z nutami dębowych beczek w przypadku win dojrzewających lub leżakujących w takich beczkach.

„Sobremadres” charakteryzują się oleistością.

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu: 11,5 % obj. w podobszarze Arganda.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200, jeżeli > 5 g/l cukrów redukujących.

Ograniczenie lotności: 16,7 meq/l dla win w wieku powyżej jednego roku.

Minimalna ogólna kwasowość w przypadku „Sobremadres”: 5 g/l

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

Niepodane wartości muszą zawierać się w granicach przewidzianych prawem, zgodnie z odpowiednimi przepisami UE.

Gatunkowe wino musujące

Wygląd: barwa od jasnożółtej do lekko złocistej, w zależności od wieku. Delikatne i obfite bąbelki, uwalniające się z czasem. W przypadku różowych win musujących barwa różowa w odcieniu truskawki lub łososa.

Zapach: aromaty owocowe i mikrobiologiczne

Smak: świeży i ostry, nieco oleisty w przypadku win różowych; słodki w przypadku win o zawartości cukru powyżej 10 g.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Niepodane wartości muszą zawierać się w granicach przewidzianych prawem, zgodnie z odpowiednimi przepisami UE.

5. Praktyki winiarskiea) *Podstawowe praktyki enologiczne*

Metoda uprawy

Techniki zarządzania uprawami dla wszystkich rodzajów win:

Gęstość obsady: Od 900 do 4 000 roślin matecznych na hektar.

Uprawa i przycinanie: Przycinanie winorośli z nadaniem im kulistego kształtu lub uprawa w strukturze szpalerowej przy maksymalnej liczbie 16 produktywnych pąków na roślinę mateczną lub 36 000 na hektar.

Rada Regulacyjna może zmienić maksymalny plon z hektara w niektórych sezonach według własnego uznania lub na wniosek zainteresowanych plantatorów winorośli. W tym celu właściwe organy w terenie muszą przedstawić sprawozdanie, opracowane na podstawie odpowiednich sprawozdań technicznych, aby wykazać, że zmiana ta nie będzie miała negatywnego wpływu na jakość produktu objętego ochroną. W żadnym przypadku zmiana ta nie może przekroczyć 25 % ustalonego limitu.

Szczególne praktyki enologiczne

Maksymalną wydajność ustala się na 74 litry moszczu na każde 100 kg zbiorów.

Zawartość cukru w winogronach nadających się do produkcji win o chronionej nazwie pochodzenia wynosi co najmniej 170 stopni w jednym litrze moszczu.

Wina białe i czerwone, które w wyniku szczególnej metody produkcji zawierają endogenne dwutlenki węgla, powstały na skutek fermentacji moszczu z „madres” (rozgniecionych, pozbawionych łodyg owoców), mogą być oznakowane jako „Sobremadres”.

Wino musujące wytwarza się z białego i różowego wina.

Do produkcji mogą być wykorzystywane wyłącznie dozwolone odmiany winogron. W produkcji wykorzystuje się tradycyjne metody.

Ograniczenie związane z winifikacją

Do ekstrakcji moszczu ze świeżych winogron, który jest przetwarzany po raz pierwszy lub w przypadku wina powstałego na skutek fermentacji wyłoków w produkcji czerwonego wina, w procesach uzyskiwania produktów objętych nazwą pochodzenia „Vinos de Madrid” systemy mechaniczne mogą być stosowane jedynie wtedy, gdy nie powodują uszkodzenia składników stałych masy grona. Zakazane jest stosowanie kruszarek z wirnikiem wysokoobrotowym.

Nie można stosować praktyk obejmujących ogrzewanie wstępne winogron lub ogrzewanie moszczu lub wina razem z wyłokami, celem wymuszenia ekstrakcji materiałów barwiących.

- b) *Maksymalne zbiory*
Odmiany Malvar, Airén, Viura, Parellada i Torrontés
8 000 kg winogron na hektar
Odmiany Malvar, Airén, Viura, Parellada i Torrontés
56 hektolitrów z hektara
Pozostałe odmiany
7 000 kg winogron na hektar
Pozostałe odmiany
49 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji win objętych nazwą pochodzenia „Vinos de Madrid” obejmuje grunty położone w następujących gminach Wspólnoty Madrytu, które składają się na podobszary Arganda, Navacarneiro, San Martín de Valdeiglesias i El Molar:

— Podobszar Arganda:

Ambite, Aranjuez, Arganda del Rey, Belmonte de Tajo, Brea del Tajo, Campo Real, Carabaña, Colmenar de Oreja, Chinchón, posiadłość „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 i Villarejo de Salvanés.

— Podobszar Navacarneiro:

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

— Podobszar 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 i Villa del Prado.

— Podobszar El Molar:

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

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

RED GRENACHE - LLADONER

ALBILLO REAL

MALVAR

TEMPRANILLO - CENCIBEL TEMPRANILLO - TINTO FINO

8. Opis związków

Wino i gatunkowe wino musujące

ChNP „Vinos de Madrid” wyznacza na północy i na zachodzie Hiszpanii Kordylera Centralna, stanowiąca oś pionową, która oddziela Madryt od Kastylii i Leónu. Na wschodzie obszar ograniczony jest przez płaskowyż Alcarria, który ma określoną wysokość, jałową w przeważającej mierze glebę i ostry klimat, i tworzy naturalną granicę z płaskowyżem Kastylii-La Mancha. Na południu obszaru naturalną granicę wyznacza rzeka Tag. Obszar wyznaczony przecina sześć dróg wodnych, które wyznaczają obszary aklimatyzacji winorośli: podobszar San Martín de Valdeiglesias między Kordylerą Centralną a rzeką Alberche; podobszar Navacarneiro między rzekami Alberche i Guadarrama; podobszar El Molar między Kordylerą Centralną a rzeką Jarama i podobszar Arganda między rzekami Guadarrama i Tag.

W podobszarze Arganda przeważające gleby to margiel o wysokiej zawartości wapnia (pH zasadowe); w podobszarze Navalcarnero – gleby o podłożu krzemianowym z kwaśnym pH na równinach; w podobszarze San Martín de Valdeiglesias gleby na stokach i zboczach wzgórz są przeważnie pochodzenia granitowego i mają kwaśne pH; gleby w podobszarze El Molar ukształtowały się na podłożu utworzonym z bardzo zróżnicowanych materiałów geologicznych i stanowią kombinację rodzajów gleb, które występują w pozostałych trzech podobszarach.

Winorośl rośnie na wysokości 480–1 000 metrów. Obszar ten charakteryzuje się kontynentalnym klimatem śródziemnomorskim, roczne opady wynoszą średnio 658 mm a temperatury od 40 do -17 °C. Nasłonecznienie waha się od 2 300 do 2 800 godzin.

Te warunki glebowe i klimatyczne miały wpływ na sposób, w jaki plantatorzy obchodzili się z winoroślą, którą tradycyjnie uprawiano w formie krzewów przyciętych w kształt kulisty, bez nawadniania, przy niskiej gęstości sadzenia i ograniczonej liczbie zabiegów ochrony roślin. Czynniki naturalne były również decydujące przy wyborze uprawianych odmian. Są to: odmiana Malvar rodzima dla Argandy, Navalcarnero i El Molar oraz odmiana Albillo Real tradycyjnie uprawiana w San Martín de Valdeiglesias. Jeśli chodzi o odmiany uprawiane na potrzeby produkcji czerwonego wina, to odmiany Tinto Fino w podobszarze Arganda oraz Red. Grenache w Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias i El Molar uważa się za główne odmiany dla różnych podobszarów, z uwagi na fakt, że są one tam uprawiane od czasów starożytnych, a także ze względu na ich decydujący wpływ na zapach i smak produkowanych win.

Jeśli chodzi o odmiany lokalne, Malvar jest odmianą rodzimą w podobszarach Arganda, Navalcarnero i El Molar a Albillo Real jest odmianą tradycyjnie uprawianą w San Martín de Valdeiglesias. Jeśli chodzi o odmiany uprawiane na potrzeby produkcji czerwonego wina, odmiana Tinto Fino jest odmianą rodzimą dla podobszaru Arganda a Red. Grenache dla podobszarów Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias i El Molar.

Szczególną tradycyjną metodę produkcji wina stosuje się w przypadku win „Sobremadres”, które są butelkowane bez obciążania wina, po tym jak moszcz pozostawał w kontakcie z tym, co nazywa się „madres” (rozgniecione, pozbawione łodyg owoce).

Wina wytwarzane z odmian Albillo Real i Malvar mają złożony aromat, w którym przeważają nuty białych owoców, jabłek i gruszek. W smaku przypominają dojrzałe owoce. Wina czerwone i różowe wyprodukowane z odmian winorośli Grenache i Tempranillo charakteryzują się aromatem i smakiem dojrzałych czerwonych owoców.

Wszystkie te czynniki klimatyczne, glebowe, roślinne i ludzkie sprawiają, że produkowane wino objęte tą nazwą pochodzenia posiada pewne cechy charakterystyczne: charakteryzuje je zazwyczaj niska wydajność (średnia produkcja z hektara wynosi około 3 000 kg winogron), wysoka średnia zawartość alkoholu (14 ° w przypadku win czerwonych i 12,5 ° w przypadku win białych), średnia niska kwasowość, intensywna barwa w przypadku win czerwonych, aromat dojrzałych lub bardzo dojrzałych owoców, w wielu przypadkach przypominający dżem, w winach białych zwykle z nutami gruszkowymi i jabłkowymi, a w winach różowych i czerwonych – nutami czerwonych i czarnych owoców. Mineralny bukiet z aromatami miejscowych roślin górskich i dojrzałych owoców zarówno w smaku, jak i zapachu.

gatunkowe wina musujące są produkowane z białych i różowych win, wyłącznie z odmian Malvar, Albillo Real, Torrontés, Viura, Parellada, Red. Grenache i Tinto Fino. Te same, charakterystyczne dla danego obszaru cechy (charakterystyczne czynniki glebowo-klimatyczne) oraz te same czynniki kulturowe i ludzkie (wielkość, gęstość obsady, stosowane odmiany, praktyki kulturowe, minimalna ogólna kwasowość 5 g/l) nadają winom szczególne cechy pod względem wyglądu, zapachu, w którym wyczuwa się drożdżowy osad winiarski, i smaku, który jest aksamitny i kremowy. Na skutek tradycyjnego procesu produkcji tych naturalnych win musujących, włącznie z etapem dojrzewania w butelkach i drugiej fermentacji, w winie pojawiają się drobne, długotrwałe bąbelki i nabiera ono owocowego, mikrobiologicznego aromatu i świeżego, ostrego smaku.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Podstawa prawna:

Ustawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wina przeznaczone do spożycia muszą być opatrzone pieczęcią gwarancji oraz etykietami lub dodatkowymi numerowanymi etykietami wydawanymi przez Radę Regulacyjną. Etykiety muszą być umieszczane w wytwórni win zgodnie z normami określonymi przez ten organ, pod warunkiem że praktyka ta uniemożliwia ponowne i późniejsze wykorzystanie.

Podstawa prawna:

Ustawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wina objęte nazwą pochodzenia „Vinos de Madrid” mogą być pakowane i przesyłane jedynie przez rozlewnie, które są zarejestrowane i autoryzowane przez Radę Regulacyjną i które mają siedzibę w obszarze produkcji tych win, w celu zachowania specyficznych właściwości fizykochemicznych i/lub organoleptycznych produktu, a co za tym idzie, ochrony jakości i renomy nazwy pochodzenia, w oparciu o wiedzę fachową i tradycyjną wiedzę specjalistyczną (dokładną znajomość szczególnych cech pozyskaną w ciągu wielu lat) podmiotów z obszaru chronionego.

Celem jest zapewnienie pochodzenia i szczególnej jakości win, unikanie narażenia wina na oddziaływanie niewłaściwych warunków środowiska naturalnego, które mogą mieć wpływ na jego właściwości organoleptyczne (reakcja utleniania-redukcji, wahania temperatury itp.) i w związku z tym zmienić cechy charakterystyczne dla tej ChNP.

Wszystkie wina chronione wprowadzane do obrotu z przeznaczeniem do konsumpcji muszą zostać zabutelkowane przed ich wysłaniem. Wina chronione w ramach ChNP mogą być wprowadzane do obrotu i wysyłane przez wytwórnie w butelkach, które nie zmieniają ich jakości ani prestiżu. Z uwagi na fakt, że butelkowanie win jest jednym z momentów krytycznych dla zabezpieczenia cech charakterystycznych uzyskanych podczas procesu produkcji i, w stosownych przypadkach, procesu leżakowania, mogą go dokonywać jedynie właściciele wytwórni win w swoich rozlewaniach znajdujących się na chronionym wyznaczonym obszarze.

Link do specyfikacji produktu

<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>
