

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

Objeto del informe.

El presente informe tiene por objeto justificar las modificaciones propuestas en el Pliego de Condiciones de la DOP «Vinos de Madrid» y en el correspondiente Documento Único, así como exponer los motivos y fundamentos técnicos que sustentan cada una de ellas.

A efectos de facilitar su identificación y trazabilidad, se acompañan al expediente el Pliego de Condiciones y el Documento Único con los correspondientes controles de cambios, en los que se reflejan las modificaciones objeto de la presente solicitud.

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 la ORDEN 2240/1990 de 17 de agosto, de la Consejería de Agricultura y Cooperación, por la que se reconoce la Denominación de Origen de los vinos de Madrid y se aprueba su Reglamento.

Asimismo, de conformidad con la Ley 7/2024, de 26 de diciembre, de medidas para un desarrollo equilibrado en materia de medio ambiente y ordenación del territorio, los consejos reguladores de la Comunidad de Madrid tienen la naturaleza de corporaciones de derecho público, con personalidad jurídica propia, autonomía financiera y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines, rigiéndose por dicha ley y por sus normas de desarrollo.

En consecuencia, **el Consejo Regulador**, que integra actualmente a 1.818 viticultores y 40 bodegas, según los datos disponibles a fecha de solicitud de la modificación del pliego, ostenta un interés legítimo para promover la presente solicitud de modificación del pliego de condiciones de la DOP «Vinos de Madrid», en ejercicio de las funciones que tiene legalmente atribuidas.

2. Tipo de modificación.

Las modificaciones propuestas no afectan al nombre de la denominación de origen protegida ni a su uso; no suponen un cambio, supresión o adición de una categoría de producto vitivinícola; no implican el riesgo de anulación del vínculo con la zona geográfica ni introducen nuevas restricciones a la comercialización del producto, por lo que, de conformidad con el artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, las modificaciones propuestas tienen la consideración de **modificaciones normales**.

El procedimiento aplicable a las modificaciones normales se establece, asimismo, en el Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 en lo que respecta a las solicitudes y procedimientos relativos a las modificaciones normales y de la Unión de los pliegos de condiciones de las indicaciones geográficas, así como en el Reglamento de Ejecución (UE) 2025/26 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, relativo a las comunicaciones de las modificaciones normales de los pliegos de condiciones de las indicaciones geográficas.

3. Descripción y motivos de las modificaciones.

3.1 Modificación en las características analíticas

La modificación afecta al apartado **2.a) «Características analíticas del producto» del Pliego de Condiciones, y al punto 6.2 del Documento Único**, y consiste en **establecer un grado alcohólico adquirido mínimo de 6% vol.** para vinos blancos, rosados, claretes y tintos de la categoría 1 “Vino” contemplados en el pliego de condiciones.

La modificación se limita al grado alcohólico adquirido mínimo y no introduce cambios en las variedades de uva autorizadas, los rendimientos máximos, las prácticas de cultivo ni las condiciones generales de elaboración establecidas en el Pliego de Condiciones. La obtención de un menor grado alcohólico adquirido podrá realizarse mediante la interrupción controlada de la fermentación o mediante la conservación parcial de los azúcares naturales de la uva.

La adaptación planteada responde a la evolución de las preferencias de consumo y a la demanda de vinos con menor graduación alcohólica, así como a la necesidad de diversificar la oferta de las bodegas inscritas. Asimismo, la evolución de las condiciones climáticas ha favorecido una maduración más rápida de la uva y un incremento del grado alcohólico potencial de determinadas variedades, por lo que resulta conveniente disponer de una mayor flexibilidad en el grado alcohólico adquirido mínimo, permitiendo la elaboración de vinos equilibrados y con perfiles más frescos. Todo ello aconseja adaptar el Pliego de Condiciones para responder a esta demanda dentro del marco de la Denominación de Origen.

La modificación propuesta **no modifica las características diferenciales del producto ni la descripción organoléptica establecida en el Pliego de Condiciones para los diferentes tipos de vinos, ni afecta a las condiciones que determinan el vínculo entre los vinos amparados y su origen geográfico**, manteniéndose las características organolépticas esenciales y la tipicidad propias de los vinos amparados.

3.2 Modificación en el apartado de delimitación geográfica

La modificación afecta al **apartado 4 «Delimitación geográfica» del Pliego de Condiciones y al punto 9 del Documento Único**.

Se propone la inclusión del término municipal de Madrid en la subzona de Arganda y del término municipal de Fuente el Saz del Jarama en la subzona de El Molar.

Inclusión del término municipal de Madrid.

La incorporación del término municipal de Madrid, se fundamenta en la existencia de un enclave vitícola histórico singular, constituido por el viñedo del Centro Integrado de Formación Profesional Escuela de la Vid, situado en la Casa de Campo de la ciudad de Madrid y plantado en el año 1958, con una superficie aproximada de 2,6 hectáreas y cultivado con variedades incluidas en el Pliego de Condiciones de la DOP Vinos de Madrid, tales como Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Airén, Macabeo y Moscatel de Grano Menudo.

La Escuela de la Vid constituye un centro de referencia histórica para la formación de profesionales del sector vitivinícola español desde su creación en 1958, manteniendo desde entonces una estrecha vinculación con la viticultura madrileña y con la conservación y difusión del patrimonio vitivinícola regional. La inclusión de este término municipal responde, por tanto, al reconocimiento de un enclave vitícola preexistente y consolidado, así como a la preservación de un viñedo de elevado valor histórico, formativo y cultural, constituyendo además un testimonio de la tradicional presencia del cultivo de la vid en el entorno de la ciudad de Madrid.

Desde el punto de vista de las condiciones naturales, el municipio de Madrid se sitúa dentro del ámbito geográfico de la Comunidad de Madrid y presenta unas características climáticas compatibles con las descritas para la DOP, correspondientes a un clima mediterráneo continentalizado, caracterizado por inviernos fríos, veranos cálidos, elevada insolación y acusada amplitud térmica anual, condiciones que han permitido históricamente el desarrollo del cultivo de la vid en el territorio madrileño.

Desde el punto de vista geológico y edafológico, el viñedo se asienta sobre materiales terciarios característicos de la Cuenca de Madrid, con predominio de arenas, arcillas y depósitos detríticos, que originan suelos franco-arenosos a franco-arcillosos, de escasa fertilidad, buen drenaje y adecuada capacidad de retención de agua, características compatibles con las descritas para los suelos de la DOP Vinos de Madrid y, en particular, con las condiciones edafológicas características de la subzona de Arganda. Estas condiciones favorecen un desarrollo equilibrado de la vid y son compatibles con las descritas en el Pliego de Condiciones para los viñedos amparados.

Asimismo, las variedades cultivadas, las prácticas agronómicas y las técnicas de elaboración empleadas son coincidentes con las utilizadas tradicionalmente en la Denominación de Origen Protegida Vinos de Madrid, manteniéndose las condiciones naturales y humanas que fundamentan el vínculo entre el producto y su origen geográfico.

Por todo ello, estas características edáficas, conjuntamente con las condiciones climáticas, la tradición vitivinícola y las características de las plantaciones existentes, presentan una afinidad suficiente con las condiciones propias de la subzona de Arganda, permitiendo mantener el vínculo entre las características del producto y el medio geográfico que fundamenta la DOP.

Inclusión del término municipal de Fuente el Saz del Jarama.

Por otra parte, se propone la incorporación del término municipal de Fuente el Saz del Jarama a la subzona de El Molar, al tratarse de un municipio limítrofe con ésta y presentar continuidad territorial, geográfica, climática y vitícola con los municipios actualmente integrados en dicha

subzona, contando según datos del SIGPAC correspondientes a la campaña 2025, con una superficie de viñedo de 12,5 ha.

El municipio se sitúa a una altitud aproximada de 645 metros sobre el nivel del mar y forma parte de la Campiña de Madrid, dentro de la cuenca hidrográfica del río Jarama. Presenta un clima mediterráneo continentalizado, caracterizado por inviernos fríos, veranos cálidos y una elevada amplitud térmica anual, así como un régimen pluviométrico comparable al existente en el resto de la subzona de El Molar.

Desde el punto de vista geológico y edafológico, el término municipal se localiza sobre materiales terciarios de la cuenca sedimentaria de Madrid, con predominio de conglomerados, arcillas, margas y areniscas, sobre los que se disponen depósitos cuaternarios de carácter aluvial, configurando suelos y condiciones de cultivo comparables con las presentes en los municipios actualmente integrados en la subzona de El Molar.

Asimismo, existe constancia histórica de la presencia de viñedo en el municipio, figurando superficies vitícolas en la información catastral histórica, lo que evidencia la implantación tradicional del cultivo de la vid en este territorio.

Igualmente, las variedades cultivadas, los sistemas de conducción del viñedo, las prácticas agronómicas y las técnicas de elaboración utilizadas son coincidentes con las empleadas tradicionalmente en la Denominación de Origen Protegida Vinos de Madrid.

Por todo ello, las condiciones naturales y humanas descritas presentan una afinidad suficiente con las existentes en la subzona de El Molar, por lo que la incorporación del término municipal de Fuente el Saz del Jarama permite mantener el vínculo entre las características del producto y el medio geográfico que fundamenta la DOP.

En consecuencia, la incorporación de ambos términos municipales no altera las características diferenciales de los vinos amparados ni el vínculo existente entre el producto y el medio geográfico descrito en el Pliego de Condiciones, al mantenerse la homogeneidad de las condiciones naturales y humanas de producción, así como las características agronómicas y enológicas que determinan la tipicidad de los vinos amparados.

3.3. Modificación de los rendimientos máximos por tipo de cultivo

La modificación afecta al **apartado 5 «Rendimientos máximos» del Pliego de Condiciones, y al punto 7.2 del Documento Único.**

La evolución experimentada por el sector vitivinícola madrileño durante las últimas décadas ha dado lugar a una progresiva implantación de sistemas de conducción en espaldera frente al tradicional cultivo en vaso. Esta evolución responde tanto a la creciente dificultad para disponer de mano de obra especializada para determinadas labores del viñedo como a la necesidad de mejorar la eficiencia y sostenibilidad de las explotaciones vitícolas.

Los sistemas de conducción en espaldera permiten una mayor mecanización de las labores de cultivo, una mejor gestión de la vegetación, una mayor eficiencia en la aplicación de tratamientos fitosanitarios y en la vendimia, así como una mayor regularidad productiva.

La experiencia acumulada en las explotaciones inscritas en la DOP Vinos de Madrid ha puesto de manifiesto que los viñedos conducidos en espaldera pueden alcanzar rendimientos superiores a los obtenidos en sistemas tradicionales en vaso, manteniendo al mismo tiempo la aptitud enológica de las uvas y las características analíticas y organolépticas de los vinos amparados.

Por ello, se considera conveniente diferenciar los rendimientos máximos autorizados en función del sistema de explotación del viñedo, adaptando el Pliego de Condiciones a la realidad productiva actual de la Denominación de Origen.

Los rendimientos máximos autorizados serán los siguientes:

DOP VINOS DE MADRID	EN VASO	EN ESPALDERA
Variedades tintas	7.000 kg/ha (51,8 hl/ha)	9.800 kg/ha (72,52 hl/ha)
Variedades blancas	8.000 kg/ha (59,2 hl/ha)	10.500 kg/ha (77,7 hl/ha)

El Informe de Justificación Técnica de la modificación de los rendimientos máximos autorizados para viñedos conducidos en espaldera en la DOP Vinos de Madrid, elaborado por el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) y que se adjunta como anexo, permite considerar técnicamente justificada la modificación propuesta del Pliego de Condiciones, **consistente en establecer rendimientos máximos diferenciados para los viñedos conducidos en vaso y los viñedos conducidos en espaldera, considerándose que dicha modificación es compatible con el mantenimiento de la calidad y tipicidad de los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Vinos de Madrid.**

3.4 Modificación de variedades.

La modificación afecta al **apartado 6 «Variedad o Variedades de vid» del Pliego de Condiciones, y al punto 8 del Documento Único.**

Inclusión de la variedad blanca secundaria Alarije

Se propone la incorporación de la variedad blanca secundaria **Alarije** (*Vitis vinifera* L.), debido a su presencia histórica en el territorio de la Denominación de Origen y a su interés agronómico y enológico, de conformidad con el informe elaborado por el IMIDRA, *Informe Justificativo sobre Inclusión de la Variedad Alarije en la DOP «Vinos de Madrid»* y la certificación de la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Comunidad de Madrid, *Certificación de cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 33 del Real Decreto 1338/2018, de 29 de octubre, para la inclusión de las variedades del género vitis Mazuela y Alarije como variedades de vinificación autorizadas en la Comunidad de Madrid, y la RESOLUCIÓN de 28 de septiembre de 2026, del Director General de Agricultura, Ganadería y Alimentación, por la que se establece el listado de variedades de viñedo autorizadas en la Comunidad de Madrid.*

La existencia y cultivo tradicional de esta variedad en el ámbito geográfico de la DOP Vinos de Madrid evidencia su adaptación a las condiciones edafoclimáticas de la zona y su capacidad para producir vinos con características propias y diferenciadas.

Desde el punto de vista agronómico, presenta una brotación y maduración intermedias con tendencia a temprana, elevada fertilidad y productividad, buen comportamiento en sistemas de conducción en espaldera y una menor sensibilidad al oídio que otras variedades cultivadas en la región.

Desde el punto de vista enológico, permite elaborar vinos blancos aromáticos y afrutados, aportando complejidad en mezclas con variedades más neutras. Asimismo, su capacidad para mantener niveles adecuados de acidez, especialmente en vendimias tempranas, resulta de gran interés en el contexto actual de cambio climático, favoreciendo la frescura, estabilidad y longevidad de los vinos. Además, presenta aptitud para la elaboración de vinos con crianza en barrica, así como de vinos dulces y semidulces.

En consecuencia, la incorporación de la variedad Alarije permitirá ampliar la diversidad varietal de la Denominación de Origen, preservar una variedad tradicional adaptada al territorio y mejorar la capacidad de adaptación del viñedo a las nuevas condiciones climáticas, contribuyendo al mantenimiento de la calidad y tipicidad de los vinos amparados sin alterar el vínculo existente entre el producto y el medio geográfico.

Inclusión de la variedad tinta secundaria Mazuela

Se propone la incorporación de la variedad tinta secundaria **Mazuela** (*Vitis vinifera* L.), debido a su presencia histórica en el territorio de la Denominación de Origen y a su interés agronómico y enológico, de conformidad con el estudio realizado por el IMIDRA, que se adjunta al expediente.

La existencia de cepas aisladas de avanzada edad en diversas parcelas de las subzonas de San Martín de Valdeiglesias y Arganda pone de manifiesto una implantación histórica de esta variedad en el territorio, evidenciando su adaptación a las condiciones edafoclimáticas de la región y su posible utilización tradicional en épocas pasadas.

Desde el punto de vista agronómico, la variedad Mazuela presenta una brotación relativamente temprana y una maduración más tardía que las variedades Tempranillo y Garnacha Tinta, circunstancia que resulta de especial interés en el actual escenario de incremento de temperaturas asociado al cambio climático, permitiendo desplazar parcialmente el periodo de maduración hacia condiciones térmicas más favorables. Además, presenta una elevada capacidad productiva y un comportamiento agronómico compatible con las prácticas de cultivo desarrolladas en la DOP Vinos de Madrid.

Desde el punto de vista enológico, la variedad se caracteriza por presentar niveles de pH inferiores y mayores niveles de acidez titulable que las variedades Tempranillo y Garnacha Tinta, contribuyendo a mejorar la frescura, estabilidad y capacidad de conservación de los vinos. Asimismo, presenta contenidos adecuados de compuestos fenólicos y capacidad para producir vinos con buena intensidad y estabilidad de color, aptos tanto para su utilización en mezclas como para la elaboración de vinos con aptitud para la crianza.

Desde el punto de vista sensorial, los vinos elaborados con esta variedad presentan una buena intensidad colorante, aromas complejos con predominio de fruta negra y notas florales, buena estructura en boca, adecuada acidez y persistencia aromática.

En consecuencia, la incorporación de la variedad Mazuela permitirá ampliar la diversidad varietal de la Denominación de Origen, mejorar la capacidad de adaptación del viñedo a las nuevas condiciones climáticas y contribuir al mantenimiento de la calidad y tipicidad de los vinos amparados, sin alterar el vínculo existente entre el producto y el medio geográfico.

Se incluye Informe justificativo sobre comportamiento para su incorporación de Variedades de vid en la d.o.p. vinos de madrid: castellana blanca, Garnacha blanca, tempranillo blanco, morate, mazuela y listán prieto, y Certificación de la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación de cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 33 del Real Decreto 1338/2018, de 29 de octubre, para la inclusión de las variedades del género vitis Mazuelo y Alarije como variedades de vinificación autorizadas en la Comunidad de Madrid, y RESOLUCIÓN de 28 de septiembre de 2026, del Director General de Agricultura, Ganadería y Alimentación, por la que se establece el listado de variedades de viñedo autorizadas en la Comunidad de Madrid.

3.5 Modificación de Disposiciones aplicables

La modificación afecta **al apartado 8 «Disposiciones aplicables» del Pliego de Condiciones y al punto 11 del Documento Único**, y comprende, por una parte, la modificación de las condiciones aplicables a la elaboración, por las bodegas inscritas, de productos no amparados por la DOP y, por otra, la incorporación del envase tipo **Bag in Box** entre los formatos autorizados para los vinos amparados.

Elaboración de productos vitivinícolas no amparados por la DOP

Se propone modificar esta disposición con el objeto de permitir que las bodegas inscritas en la DOP «Vinos de Madrid» puedan elaborar asimismo productos vitivinícolas no amparados por la Denominación utilizando materias primas procedentes de fuera de la zona geográfica delimitada, **siempre que dichos productos permanezcan en todo momento claramente diferenciados de los productos amparados y no puedan ser comercializados haciendo uso del nombre protegido «Vinos de Madrid».**

La modificación responde a la necesidad de compatibilizar la actividad de las bodegas inscritas en la DOP con la elaboración de productos no amparados, especialmente en aquellas situaciones en las que la disponibilidad de materia prima procedente de la zona delimitada resulte insuficiente para atender las necesidades productivas de las bodegas. De este modo, se permite a las instalaciones inscritas mantener y diversificar su actividad sin modificar las condiciones que determinan la obtención de los vinos protegidos.

Con el fin de garantizar la separación efectiva entre los productos amparados y los no amparados, las bodegas que elaboren productos no amparados con materias primas procedentes de fuera de la zona geográfica deberán **disponer de líneas de producción y almacenamiento perfectamente diferenciados e independientes**, así como de sistemas de trazabilidad que permitan identificar y separar en todo momento ambas producciones.

Las bodegas interesadas deberán comunicar previamente esta actividad al Consejo Regulador mediante una declaración responsable en la que manifiesten la disponibilidad de medios de separación y de un sistema de trazabilidad específico que permita garantizar la diferenciación de los productos amparados y no amparados.

Asimismo, se establece como condición previa, que en el portal de compra-venta de uva, mosto y vino puesto a disposición por el Consejo Regulador para facilitar el contacto entre los operadores del sector, no exista una oferta disponible de uva, mosto o vino procedente de la zona de producción que resulte suficiente para atender las necesidades de la bodega.

La modificación no afecta a las condiciones de producción de los vinos amparados por la DOP. En particular, las uvas, mostos y vinos destinados a la elaboración de productos amparados deberán continuar cumpliendo íntegramente las condiciones establecidas en el Pliego de Condiciones, incluida su procedencia de la zona geográfica delimitada y las restantes condiciones de producción, elaboración y control establecidas en el mismo.

Disposiciones aplicables al embotellado BAG IN BOX

En relación con las disposiciones adicionales relativas al embotellado, se propone la posibilidad de envasar los vinos amparados en recipientes tipo **Bag in Box** de capacidad máxima de 5 litros.

La incorporación de este formato responde a la evolución de las prácticas de comercialización del sector y a la demanda existente en determinados mercados para este tipo de presentación. Su utilización no modifica las características del producto establecidas en el Pliego de Condiciones ni las condiciones de elaboración y control aplicables a los vinos amparados.

La utilización de este formato quedará sometida a las mismas obligaciones de identificación, trazabilidad y control establecidas para los restantes vinos amparados por la DOP, garantizándose en todo momento la correspondencia entre el producto envasado y las condiciones establecidas en el Pliego de Condiciones.

Por tanto, la modificación se limita a ampliar los formatos de envasado permitidos para los vinos amparados, sin alterar las características del producto, las condiciones de producción o elaboración, ni el vínculo existente entre los vinos protegidos y la zona geográfica delimitada, permitiendo ampliar las posibilidades de presentación y comercialización de los vinos amparados.