

Publicación de una solicitud de modificación de la Unión del pliego de condiciones de una denominación en el sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 97, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo

(2022/C 74/07)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Jumilla»

PDO-ES-A0109-AM05

Fecha de solicitud: 10 de febrero de 2021

1. Solicitante e interés legítimo

Consejo Regulador D.O. «Jumilla»

Asociación de todos los viticultores y bodegas que producen uva y elaboran, almacenan o embotellan vino con destino o derecho a la DOP Jumilla.

2. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- ☐ Nombre del producto
- ☐ Categoría de producto vitivinícola
- ☐ Vínculo
- ☒ Restricciones de comercialización

3. Descripción y motivos de la modificación

Invasado dentro de la zona geográfica delimitada y eliminación de la posibilidad de trasladar vino a granel amparado a bodegas no pertenecientes a la DOP.

- a) Epígrafes del pliego de condiciones afectados: 8. Requisitos aplicables
- b) Apartados del documento único afectados: 9. Condiciones complementarias

Justificación

Es una modificación UE, pues se encuadraría en uno de los tipos previstos en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33, al suponer nuevas restricciones de comercialización del producto.

En virtud de lo indicado en el artículo 4 del Reglamento (UE) 2019/33 se justifican las razones de esta modificación:

Razones de calidad

— La elaboración de los vinos DOP Jumilla no finaliza con el proceso de transformación del mosto en vino, mediante la fermentación alcohólica y otros procesos complementarios, sino que el envasado debe ser considerado como la última fase de la elaboración de estos vinos, ya que tal proceso va acompañado de prácticas enológicas complementarias, filtración, estabilización, correcciones de diversa índole que pueden afectar a sus características y especificidades. Además, en muchos casos, es necesario un periodo de envejecimiento en botella para redondear y afinar el vino, el cual se da en los jaulones/botelleros de las bodegas certificadas.

Precisamente la experiencia de todo el tiempo en que se ha permitido la salida de graneles de la zona delimitada es la que ha permitido constatar a los operadores la importancia que tiene esta última fase en la elaboración del vino.

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Esta denominación de origen fue reconocida en España en 1966 y, a lo largo de su larga historia, ha habido, igual que en el resto del sector, un avance considerable en los requisitos de calidad, de manera que hoy en día no se entiende ésta sin un riguroso seguimiento del embotellado, motivo por el que, el propio sector demanda ahora que ninguno de los vinos que puedan llevar el nombre de «Jumilla» escapen a dicho seguimiento. Baste señalar que hace 20 años (campaña 2000/2001) el 86 % del vino de esta DOP se exportaba a granel, suponiendo ahora, solamente, en torno al 4 %.

- Además, es obvio que en traslados que exigen largas distancias y periodos prolongados, aumenta el riesgo de alteraciones en el producto, como fenómenos de oxidación o cambios de temperatura, que perjudican la calidad. Que se contemplen estas expediciones va en detrimento de la calidad.

De hecho, los operadores son tan conscientes de ello que el volumen comercializado a granel es ya una cantidad residual respecto al conjunto de lo vendido por la DOP.

- Para la salvaguarda de la calidad íntegra del producto, es conveniente que el embotellado se realice por parte de los operadores certificados integrantes de la DOP, es decir, los de dentro de la zona delimitada, que son los directamente responsables y beneficiarios de su prestigio, que, de otra manera, se pudiera ver dañado.

Garantía del origen

- El ámbito de actuación del organismo de control delegado por la autoridad competente española y acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación en la norma ISO 17065 de certificación de productos, se circunscribe a la zona delimitada. Y los necesarios ejercicios de trazabilidad completa que garantizan el origen concreto de la materia prima y de la elaboración, sólo los puede efectuar este organismo que, por razones logísticas y económicas, no puede personarse en bodegas de otros estados miembros o de terceros países para asegurar el origen del vino que allí se embotelle.
- La garantía ofrecida por el organismo de control a los graneles que se expiden con destino a operadores que están fuera de su alcance, proporciona documento de acompañamiento en el que se indica el cumplimiento, hasta la expedición, de los requisitos del pliego de condiciones de Jumilla y su origen. Pero al no existir control posterior, esa garantía de origen es inútil a efectos de la DOP, y se pierde.

Es cierto que la reglamentación comunitaria prevé la colaboración de las autoridades de control en destino, pero la experiencia demuestra que esta se limita a los controles habituales a operadores, sin efectuar una verificación real de los requisitos para la fase de embotellado del pliego de condiciones correspondiente.

En particular, el documento de garantía de origen que ha de ostentar cada botella, la contraetiqueta o precinta numerada, no es solicitada al organismo de control por esas bodegas embotelladores, es decir, estas no lo usan, pese a que su utilización es obligatoria, según el pliego de condiciones.

Si el embotellado se da en un tercer país (el 75 % los graneles de Jumilla tienen como destino países no pertenecientes a la UE), la situación aún es peor pues, ni siquiera existe un mecanismo previsto para el control de estos vinos.

Es más, al organismo de control le es imposible saber cómo terminan comercializándose esos productos: bajo el nombre de la DOP, bajo otro nombre, o en mezclas con otros vinos.

Salvaguardia del control

- Hasta la fecha de esta solicitud de modificación, las expediciones de graneles de vino amparado se acompañaban de certificado de origen, previa solicitud del operador inscrito.

En base a las razones expuestas, y la experiencia, y justificándose en la falta de garantía de la calidad y ausencia de control que implican estas operaciones, se considera que no es conveniente seguir emitiendo certificados en relación a vinos sobre los que se pierde absolutamente el control, antes de su puesta en el mercado.

- Los volúmenes de estas exportaciones a granel han ido disminuyendo de forma paulatina a lo largo del tiempo, hasta llegar a cifras testimoniales. Por ejemplo, en la campaña 2010/2011 se exportaban 20 704 hl que suponían un 25 % de la producción, y en la campaña 2019/2020 son 8 939 hl que suponen sobre un 4 % de la producción. Y, en lo que llevamos del año 2021, no se ha expedido ningún vino a granel. Esto justifica aún menos cualquier esfuerzo de control que la certificadora pudiera plantearse realizar, al tratarse de volúmenes muy pequeños y muy dispersos en diversos destinos.

- Por otro lado, el propio organismo de control, y su autoridad competente creen que, estos vinos terminan comercializándose realmente, sin la DOP Jumilla. Por tanto, ningún operador que realiza operaciones de envasado de vino de la DOP Jumilla, va a tener que modificar su forma de actuar, y no se verán afectados sus intereses.

En cuanto a los expedidores de los graneles, ninguno está en desacuerdo con esta medida que ha sido aprobada por la totalidad de bodegas y viticultores pertenecientes a la Denominación de Origen, y no ha recibido ninguna alegación en el procedimiento de oposición nacional que ha pasado esta modificación del pliego de condiciones.

- La pérdida del control de volúmenes que son expedidos con la garantía del organismo de control, ha generado observaciones por parte de la Entidad de Acreditación Nacional, que audita anualmente su trabajo. Esta modificación viene también a solventar los problemas derivados y que podrían dificultar el mantenimiento de su acreditación como certificadora del vino.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre del producto

Jumilla

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino
3. Vino de licor

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. Vinos blancos (Jumilla y Jumilla Dulce)

Fase visual: de color acerado a color topacio. Límpidos y brillantes.

Fase olfativa: fruta fresca. Pudiendo aparecer notas a fruta desecada en el caso de los dulces.

Fase gustativa: acidez equilibrada respecto al dulzor. En el caso de vinos dulces, el dulzor predomina sobre la acidez.

* Los requisitos analíticos no contemplados en la tabla, se ajustan a lo indicado en la legislación comunitaria vitivinícola vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

2. Vinos Rosados (Jumilla y Jumilla Dulce)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: de color rosa frambuesa a salmón pálido. Límpidos y brillantes.

Fase olfativa: fruta fresca. Fruta roja. Pudiendo aparecer notas a fruta desecada en el caso de los dulces.

Fase gustativa: Acidez equilibrada. En el caso de vinos dulces, el dulzor predomina sobre la acidez.

* Los requisitos analíticos no contemplados en la tabla, se ajustan a lo indicado en la legislación comunitaria vitivinícola vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

3. Vinos Rosados (*Jumilla Monastrell*)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: de color rosa frambuesa a salmón pálido. Límpidos y brillantes.

Fase olfativa: fruta fresca. Fruta roja. Pudiendo aparecer notas a fruta desecada en el caso de los dulces.

Fase gustativa: Acidez equilibrada. En el caso de vinos dulces, el dulzor predomina sobre la acidez.

* Los requisitos analíticos no contemplados en la tabla, se ajustan a lo indicado en la legislación comunitaria vitivinícola vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

4. Vinos Tintos (*Jumilla Monastrell*)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: De color rojo violáceo a rojo teja, pudiendo llegar a ocre en los dulces. Límpidos y brillantes.

Fase olfativa: Fruta roja. Fruta negra. En el caso del vino dulce presenta notas a fruta desecada.

Fase gustativa: Acidez equilibrada. Tánicos. En el caso de vinos dulces, el dulzor predomina sobre la acidez.

* Los requisitos analíticos no contemplados en la tabla, se ajustan a lo indicado en la legislación comunitaria vitivinícola vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,5

Características analíticas generales	
Acidez total mínima:	4 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

5. *Vinos Tintos (Jumilla y Jumilla Dulce)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: De color rojo violáceo a rojo teja, pudiendo llegar a ocre en los dulces. Límpidos y brillantes.

Fase olfativa: Fruta roja. Fruta negra. En el caso del vino dulce presenta notas a fruta desecada.

Fase gustativa: Acidez equilibrada. Tánicos. En el caso de vinos dulces, el dulzor predomina sobre la acidez.

* Los requisitos analíticos no contemplados en la tabla, se ajustan a lo indicado en la legislación comunitaria vitivinícola vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

6. *Vinos de Licor (Tinto Monastrell)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: de color rojo cereza a ocre. Límpidos y brillantes.

Fase olfativa: Fruta negra. Fruta desecada.

Fase gustativa: El dulzor predomina sobre la acidez. Tánicos.

* Los requisitos analíticos no contemplados en la tabla, se ajustan a lo indicado en la legislación comunitaria vitivinícola vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica de cultivo

El cultivo del viñedo amparado por la denominación de origen protegida «Jumilla» puede llevarse a cabo bajo los regímenes de cultivo extensivo y cultivo intensivo.

Cultivo extensivo: aquellas en que, por razón de la orografía del terreno, altitud, pluviometría y demás circunstancias ecológicas, la densidad de plantación se ajuste, en sus características agronómicas, a los parámetros siguientes: máximo 1 900 cepas/ha y mínimo 1 100 cepas/ha.

Régimen de cultivo intensivo: aquellas que, de acuerdo asimismo con las condiciones del medio, se ajusten, en sus características agronómicas, a los parámetros siguientes: densidad de plantación comprendida entre 3 350 y 1 500 cepas/ha.

La vendimia se realizará de manera que no perjudique a la calidad de la uva, dedicando a la elaboración de vinos protegidos exclusivamente las partidas de uva sana con el grado de madurez necesario y una graduación mínima de 10,70° Baumé para uvas blancas y 11° Baumé para uvas tintas.

Las uvas de la variedad monastrell, destinadas a la elaboración del vino de licor, deben presentar en el momento de la vendimia una graduación de al menos 13° Baumé.

En la extracción del mosto o del vino, las presiones que se aplican, dan un rendimiento máximo en el proceso de transformación que no exceda de 74 litros de vino terminado por cada 100 kilos de uva.

A los efectos de computar el comienzo de los procesos de envejecimiento se considera como fecha inicial del mismo, el día primero de octubre de cada año.

b. *Rendimientos máximos*

1. Variedades tintas en cultivo extensivo

5 000 kilogramos de uvas por hectárea

37 hectolitros por hectárea

2. Variedades blancas en cultivo extensivo

5 625 kilogramos de uvas por hectárea

41,62 hectolitros por hectárea

3. En cultivo intensivo

8 750 kilogramos de uvas por hectárea

64,75 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de los vinos amparados por la denominación de origen protegida «Jumilla» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Jumilla (provincia de Murcia), Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra y Montealegre del Castillo, estos últimos situados en la provincia de Albacete.

7. **Principales variedades de uva de vinificación**

AIREN

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

MALVASIA AROMATICA - MALVASIA DE SITGES

MERLOT

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMENEZ

PETIT VERDOT

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

VERDEJO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

8.1. *Vino*

La variedad más importante es la monastrell, cepa muy rústica y perfectamente adaptada a las duras condiciones de la zona (sequía, fuertes calores estivales y heladas primaverales). Ello se traduce en unos vinos amplios, carnosos, de buena riqueza alcohólica y acidez con un carácter aromático afrutado muy personal (frutos maduros) y una astringencia muy bien integrada.

Las otras variedades autorizadas son un complemento ideal para esta variedad, a la que aportan estabilidad de color, acidez y capacidad de envejecimiento, además de armonizar aromáticamente a la perfección.

8.2. *Vinos de licor*

Están elaborados a partir de la variedad monastrell que les confiere una intensidad colorante media a muy alta, pudiendo llegar casi a la opacidad, resultado de las altas temperaturas características de la zona.

9. Requisitos complementarios específicos (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Etiquetado

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En las etiquetas figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre de la denominación de origen protegida, cuyas letras tendrán una altura mínima de 3 milímetros y máxima de 10 milímetros.

Esta mención irá junto a la leyenda «Denominación de Origen Protegida» o «Denominación de Origen» y cuyas letras tendrán una altura mínima de 2 mm y nunca igual o superior a la altura del nombre de la Denominación de Origen a la que acompaña.

El resto de menciones serán las que determine la legislación general aplicable de etiquetado de vino, así como los referidos en la normativa o regulación específica de etiquetado en su edición vigente, establecida por este Consejo Regulador.

Los envases irán provistos de precintas de garantía, contraetiquetas o numeración a insertar en etiquetas, expedidas por el Consejo Regulador, que deben ser colocadas por la propia bodega, en un lugar visible del envase, y siempre de manera que no permitan una segunda utilización

Expedición de vinos

Marco jurídico:

Por una organización que gestiona las DOP/IGP, cuando esté previsto por los Estados miembros

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El envasado de los vinos amparados sólo podrá realizarse en las instalaciones ubicadas dentro de la zona de producción de la DOP Jumilla.

Para garantizar el adecuado uso de la DOP, todos los vinos amparados se expedirán envasados.

La elaboración de los vinos con denominación de origen no finaliza con el proceso de transformación del mosto en vino, mediante la fermentación alcohólica y otros procesos complementarios, sino que el envasado debe ser considerado como la última fase de la elaboración de estos vinos, ya que tal proceso va acompañado de prácticas enológicas complementarias, filtración, estabilización, correcciones de diversa índole que pueden afectar a sus características y especificidades. Además, en muchos casos, es necesario un periodo de envejecimiento en botella para redondear y afinar el vino. Por otra parte, es obvio que en traslados que exigen largas distancias y periodos prolongados, aumentan el riesgo de alteraciones en el producto, como fenómenos de oxidación o cambios de temperatura, que perjudican la calidad. Por tanto, para preservar la calidad del vino es necesario que se embotelle dentro de la zona delimitada de la DOP.

El organismo de control, delegado por la autoridad competente española y acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación en la norma ISO 17065 de certificación de productos, sólo puede garantizar que los graneles que se expidieran con destino a operadores que están fuera de la zona delimitada, cumplen, hasta la expedición, los requisitos del pliego de condiciones de la DOP Jumilla y su origen. Pero, por motivos logísticos y de coste no puede realizar ese control en destino que, en la práctica tampoco realizan las autoridades competentes de esos países (el 75 % de los graneles va a países terceros). De manera que se desconoce cómo terminan comercializándose esos vinos, pero sí se sabe que sus botellas no ostentan la contraetiqueta o precinta numerada obligatorias, pues no son solicitadas al organismo de control por esas bodegas embotelladores. Lo que significa que no deberían existir embotellados fuera de la zona delimitada que utilizaran la DOP Jumilla. Por tanto, para garantizar el origen y salvaguardar el control, es necesario que todo el vino se embotelle dentro de la zona delimitada.

Enlace al pliego de condiciones

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/pcdopjumillamodificacionmayoram05limpio_tcm30-556674.pdf
