



C/2025/3208

11.6.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ⁽¹⁾

(C/2025/3208)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Jumilla»

PDO-ES-A0109-AM08 — 12.3.2025

1. Nombre del producto

«Jumilla»

2. Tipo de indicación geográfica

denominación de origen protegida (DOP)

indicación geográfica protegida (IGP)

indicación geográfica (IG)

3. Sector

Productos agrícolas

Vinos

Bebidas espirituosas

4. País al que pertenece la zona geográfica

España

5. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación..

6. Calificación de modificación normal

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a las indicaciones geográficas.

7. Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas

1. SE ELIMINA UNA MENCIÓN DE ETIQUETADO

Descripción:

Se elimina de la regulación de la mención de etiquetado: «Pie franco».

Modifica el punto 8.b.v del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

(¹) Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Justificación:

Se solicita la eliminación de esta mención de etiquetado porque existe una incertidumbre e inseguridad jurídica en cuanto a la aplicación de esta regulación, su control, la gestión de un registro propio de viñedos plantados a pie franco, y sobre todo, se han advertido lagunas legales sobre su futura implantación que puede dar lugar a contenciosos en el seno de la DOP Jumilla y fuera de ella.

Además, esta regulación única en España, puede suponer un agravio y perjuicio a los viticultores y bodegas de la DOP Jumilla respecto a los de otras regiones productoras y una restricción a la comercialización actual y futura de vinos elaborados con este tipo de viñedos.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Jumilla

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3. Vino de licor

a. Código de nomenclatura combinada

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**5. **Vinos blancos (Jumilla Monastrell, Jumilla y Jumilla Dulce).**

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase Visual: De Color acerado a Color Topacio. Brillantes. Fase Olfativa: Fruta Blanca (fruta roja en el caso de vinos *blanc de noirs*). 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.): 10

— Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

6. Vinos Rosados (Jumilla y Jumilla Monastrell)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase Visual: De Color Rosa Frambuesa a piel de cebolla. Brillantes. Fase Olfativa: 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
- Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

7. Vinos Rosados (Jumilla Dulce)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase Visual: De Color Rosa Frambuesa a piel de cebolla. Brillantes. Fase Olfativa: 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 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

8. Vinos Tintos (Jumilla Monastrell, Jumilla y Jumilla Dulce)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase Visual: De Color azul violáceo a Rojo Teja, pudiendo llegar a ocre en los dulces. 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 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

9. Vinos de Licor (Tinto Monastrell)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase Visual: De Color azul violáceo a Ocre. 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: en miliequivalentes por litro
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

10. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

1. 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.

2. Práctica enológica específica

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.

3. Restricción pertinente en la vinificación

Para la elaboración de vinos amparados por la DOP Jumilla, del tipo Jumilla y Jumilla Monastrell deberán respetarse las siguientes proporciones de variedades autorizadas según el tipo del vino:

- Vinos Tintos: contendrán un mínimo de un 95 % de uvas de las variedades Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah y Petit Verdot.
- Vinos rosados: se elaborará con, al menos, un 50 % de uvas de las variedades Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah y Petit Verdot.

- Vinos Blancos: se podrán elaborar de dos maneras:
 - conteniendo, al menos, un 85 % de vino elaborado a partir de uvas de las variedades Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera y Viognier.
 - como vinos «blanc de noirs» únicamente a partir 100 % de variedades tintas autorizadas. En el etiquetado de estos vinos deberá especificarse la mención «blanc de noirs» o equivalente.

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

11. **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.

12. **Variedad(es) de uva de vinificación**

AIREN
CABERNET SAUVIGNON
CHARDONNAY
GARNACHA TINTA
GARNACHA TINTORERA
MACABEO - VIURA
MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA SITGES
MERLOT
MERSEGUERA
MONASTRELL
MOSCATEL DE GRANO MENUDO
PEDRO XIMÉNEZ
PETIT VERDOT
SAUVIGNON BLANC
SYRAH
TEMPRANILLO - CENCIBEL
VERDEJO
VIOGNIER

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

a. Vinos

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.

b. 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.

14. Condiciones complementarias esenciales (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 20 milímetros, siendo esta altura máxima siempre inferior al tamaño de la marca comercial.

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.

Se regula la mención «Viña vieja», de manera que sólo podrán utilizarla los vinos que cumplan los siguientes requisitos: que hayan sido elaborados con al menos el 85 % de uva procedente de edad mínima de viñedo de 30 años, lo cual habrá de poder demostrarse documentalmente a partir de los registros vitícolas.

El órgano de control podrá hacer las debidas comprobaciones correspondientes durante las auditorías a bodegas o cuando lo considere necesario.

Queda prohibida toda expresión, leyenda o mención, en etiquetado, presentación o publicidad, que haga pensar que el vino proviene de viñas de viñas viejas, en vinos que no cumplan los requisitos señalados para dicha mención.

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/dop-igp/htm/DOP_Jumilla.aspx