

**Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión**

(2021/C 90/09)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«JUMILLA»

PDO-ES-A0109-AM04

Fecha de comunicación: 16.12.2020

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

**1. Alteración del texto en relación a las características analíticas (punto 2.a. del pliego de condiciones, y del 4. documento único)**

a. Eliminación de los valores mínimos del Grado Alcohólico Volumétrico Total en vinos secos.

La eliminación de los parámetros de grado alcohólico volumétrico total mínimo para vinos secos, se justifica debido a que, en el caso de vinos de esa categoría, este parámetro coincidiría con el de grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo, por lo que se trata de una redundancia. De esta manera se simplifica el texto sin alterar requerimientos.

b. Indicación sobre requisitos analíticos no contemplados en la tabla.

Los parámetros Azúcares Totales y Dióxido de Azufre no se encuentran lo suficientemente definidos en el actual pliego de condiciones, lo cual puede generar confusión al operador, por lo que se desglosan especificando las unidades de medida en cada uno de ellos. En el caso de los Azúcares Totales, y atendiendo a la actual normativa, se deben expresar en glucosa más fructosa.

**2. Mejora en la definición de las características organolépticas (punto 2.b. del pliego de condiciones y 4. del documento único)**

Se modifica la descripción organoléptica de cada una de las categorías, actualizando y corrigiendo el texto en función del trabajo desarrollado por el panel de cata del organismo de control. Se han sustituido algunos términos y referencias por expresiones más apropiadas para el análisis sensorial; se ha mejorado la diferenciación de cada categoría de forma más objetiva para establecer descriptores concretos y facilitar el análisis; y se han eliminado adjetivos innecesarios.

**3. Concreción respecto de ciertas prácticas enológicas específicas (punto 3.b. del pliego de condiciones y 5.a. del documento único)**

A. Se sustituye el parámetro relativo al requerimiento de grado, exigido a la uva destinada a vino amparado; en vez de «graduación alcohólica natural mínima en % vol» se indica «grado Baumé», ya que es el parámetro que se mide directamente a la entrada en bodega.

B. Se matiza respecto al cálculo del rendimiento de extracción. Para evitar interpretaciones incorrectas se aclara que ha de ser calculado en litros de vino terminado respecto de kilogramos de uva utilizados.

**4. Destino de uva procedente de parcelas con exceso de rendimiento (punto 5 del pliego de condiciones)**

Se especifica que la uva procedente de parcelas con exceso de rendimiento no puede ser utilizada para producir vino amparado. En aras de la claridad, es conveniente que, de forma expresa, se recojan las consecuencias de este incumplimiento.

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

#### 5. Actualización del marco legal referido (punto 8.a del pliego de condiciones)

Se elimina referencia a normativa obsoleta y se indica la que está en vigor.

#### 6. Inclusión de requisito adicional (punto 8.b. del pliego de condiciones)

De forma periódica, los operadores desarrollan «Normas de Campaña», en las cuales se establecen requisitos complementarios o aclaratorios a los dispuestos en el Pliego de Condiciones. Es adecuado remarcar su obligado cumplimiento.

#### 7. Requisitos relativos al envasado (punto 8.b. del pliego de condiciones)

Se especifica que la capacidad y el material de los envases deberán estar contemplados en la normativa nacional y haber sido autorizados por el Consejo Regulador. En el caso de bag in box, los vinos han de ir en volúmenes iguales o inferiores a 10 litros, para blanco, rosados y tintos (se excluyen Reservas y Gran Reservas los cuales por definición necesitan de paso por botella). La elección de las dimensiones de los depósitos en los que se presenta el producto al consumidor es una decisión comercial que corresponde a los operadores que, en este caso, por consenso establecen requisitos comunes.

#### 8. Modificación de requisitos relativos al etiquetado de los vinos (punto 8.b. del pliego de condiciones y 9 del documento único)

Se indican requisitos sobre el tamaño de las letras de la mención protegida y del término legal «denominación de origen protegido», o en su caso el término tradicional «denominación de origen». También se recoge la obligación de cumplir la legislación aplicable vigente, y las normas de etiquetado del consejo regulador. Se obliga a que los documentos de garantía en el etiquetado, precintas, y numeración codificada, sean colocadas en lugar visible del envase, garantizando la transparencia en la información. También se actualizan las referencias legislativas de este apartado, y los nombres de los organismos de la administración competentes.

Por consenso, se establecen requisitos comunes relativos al etiquetado.

#### 9. Eliminación de excepciones a los requisitos del viñedo (punto 8.b. del pliego de condiciones)

La variedad «Meseguera» no está autorizada para la DOP Jumilla, pero existían excepciones para aquellas parcelas que estaban dadas de alta en el Registro de Viñedos del Consejo Regulador con anterioridad al año 1995. Procede eliminar esta excepción, ya que actualmente ya no existe viñedo en esas circunstancias.

### DOCUMENTO ÚNICO

#### 1. Denominación del producto

Jumilla

#### 2. Tipo de indicación geográfica

DOP — Denominación de Origen Protegida

#### 3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
3. Vino de licor

#### 4. Descripción del (de los) vino(s)

*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 en 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)	

*Vinos Rosados (Jumilla y Jumilla Dulce)*

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 en 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)	

*Vinos Rosados (Jumilla Monastrell)*

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 en 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)	

*Vinos Tintos (Jumilla Monastrell)*

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
Acidez total mínima	4 en 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)	

*Vinos Tintos (Jumilla y Jumilla Dulce)*

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 en 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)	

*Vinos de Licor (Tinto Monastrell)*

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	en miliequivalentes por litro
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

#### Práctica enológica específica

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 10,7° 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

#### Variedades tintas en cultivo extensivo

5 000 kilogramos de uvas por hectárea

#### Variedades tintas en cultivo extensivo

37 hectolitros por hectárea

#### Variedades blancas en cultivo extensivo

5 625 kilogramos de uvas por hectárea

#### Variedades blancas en cultivo extensivo

41,62 hectolitros por hectárea

#### En cultivo intensivo

8 750 kilogramos de uvas por hectárea

#### En cultivo intensivo

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 - LLADONER

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA SITGES

MERLOT

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO - MOSCATEL MORISCO

PEDRO XIMENEZ

PETIT VERDOT

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

VERDEJO

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

*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.

*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. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Etiquetado de los vinos

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.

**Enlace al pliego de condiciones**

[https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/20201029pcdopjumillacorreccion\\_tcm30-552789.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/20201029pcdopjumillacorreccion_tcm30-552789.pdf)

---