C/2025/3208

11.6.2025

# Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/3208)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

**«Jumilla»**

**PDO-ES-A0109-AM08 — 12.3.2025**

1. **Dénomination du produit**

«Jumilla»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. UNE MENTION D'ÉTIQUETAGE EST SUPPRIMÉE

Description:

Il s'agit de supprimer la mention d'étiquetage suivante: «Pie franco».

Le point 8.b.v du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motifs:

La suppression de cette mention d'étiquetage est demandée car il existe une incertitude et une insécurité juridique quant à l'application de cet élément de réglementation, à son contrôle, à la gestion d'un registre spécifique des vignobles plantés en franc de pied; des lacunes juridiques ont été relevées en particulier quant à l'implantation future de ces vignobles, susceptible de donner lieu à des contentieux au sein de l'AOP «Jumilla» et en dehors de celle-ci.

En outre, cette réglementation unique en Espagne risque de causer un tort ou un préjudice aux viticulteurs et aux caves de l'AOP «Jumilla» par rapport à ceux d'autres régions productrices, et entraîner une restriction à la commercialisation actuelle et future de vins élaborés à partir de ce type de vignoble.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Jumilla»

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3. Vin de liqueur

a. Code de la nomenclature combinée

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

4. **Description du ou des vins**

5. **Vins blancs (Jumilla Monastrell, Jumilla et Jumilla Dulce)**

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: acier à topaze. Brillante. Nez: fruits blancs (fruits rouges pour les vins blanc de noirs). Des notes de fruits secs peuvent apparaître avec les vins doux. Bouche: acidité équilibrée en termes de douceur. Dans le cas des vins doux, la douceur prédomine sur l'acidité.

* Les caractéristiques analytiques non prévues dans le tableau sont conformes aux indications contenues dans la réglementation communautaire en vigueur du secteur vitivinicole.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10

— Acidité totale minimale: 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

6. **Vins rosés (Jumilla et Jumilla Monastrell)**

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rose framboise à peau d'oignon. Brillante. Nez: fruits rouges. Des notes de fruits secs peuvent apparaître avec les vins doux. Bouche: acidité équilibrée. Dans le cas des vins doux, la douceur prédomine sur l'acidité.

* Les caractéristiques analytiques non prévues dans le tableau sont conformes aux indications contenues dans la réglementation communautaire en vigueur du secteur vitivinicole.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

7. **Vins rosés (Jumilla Dulce)**

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rose framboise à peau d'oignon. Brillante. Nez: fruits rouges. Des notes de fruits secs peuvent apparaître avec les vins doux. Bouche: acidité équilibrée. Dans le cas des vins doux, la douceur prédomine sur l'acidité.

* Les caractéristiques analytiques non prévues dans le tableau sont conformes aux indications contenues dans la réglementation communautaire en vigueur du secteur vitivinicole.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

— Acidité totale minimale: 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

8. **Vins rouges (Jumilla Monastrell, Jumilla et Jumilla Dulce)**

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: teintes allant de bleu violacé à rouge tuile, pouvant aller jusqu'à l'ocre pour les vins doux. Brillante. Nez: fruits rouges. Fruits noirs. Présence de notes de fruits secs dans le cas des vins doux. Bouche: acidité équilibrée. Tannique. Dans le cas des vins doux, la douceur prédomine sur l'acidité.

* Les caractéristiques analytiques non prévues dans le tableau sont conformes aux indications contenues dans la réglementation communautaire en vigueur du secteur vitivinicole.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale: 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

9. **Vins de liqueur (vin rouge Monastrell)**

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: teintes allant de bleu violacé à ocre. Brillante. Nez: fruits noirs. Fruits secs. Bouche: la douceur prédomine sur l'acidité. Tannique.

* Les caractéristiques analytiques non prévues dans le tableau sont conformes aux indications contenues dans la réglementation communautaire en vigueur du secteur vitivinicole.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 15

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

10. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

1. Pratique culturale

La culture du vignoble couvert par l'appellation d'origine protégée «Jumilla» peut être réalisée selon les modes extensif et intensif.

— Culture extensive: il s'agit des cultures dont, pour des raisons d'orographie du terrain, d'altitude, de pluviométrie et autres situations écologiques, la densité de plantation répond, par ses caractéristiques agronomiques, aux paramètres suivants: 1 900 pieds de vigne/ha au maximum et 1 100 pieds de vigne/ha au minimum.

— Régime de culture intensive: il s'agit des cultures dont, également pour des raisons liées à l'environnement, les caractéristiques agronomiques répondent aux paramètres suivants: densité de plantation comprise entre 1 500 et 3 350 pieds de vigne/ha.

2. Pratique œnologique essentielle

Lors de l'extraction du moût ou du vin, les pressions appliquées permettent d'atteindre un rendement maximal, au cours du processus de transformation, n'excédant pas 74 litres de vin fini pour 100 kilogrammes de raisin.

Afin de calculer le début des processus de vieillissement, la date à prendre en compte est le premier octobre de chaque année.

3. Restriction applicable à la fabrication du vin

L'élaboration des vins protégés par l'AOP «Jumilla», de type Jumilla et Jumilla Monastrell, doit respecter les proportions suivantes des cépages autorisés, par type de vin:

— vins rouges: ils doivent contenir au moins 95 % de raisins issus des cépages Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah et Petit Verdot;

— vins rosés: ils doivent contenir au moins 50 % de raisins issus des cépages Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah et Petit Verdot;

— vins blancs: ils peuvent être élaborés de deux manières:

— en contenant au moins 85 % de vin élaboré à partir de raisins issus des cépages Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera et Viognier;

— en tant que vins «blanc de noirs», uniquement à partir de 100 % des cépages rouges autorisés. L'étiquetage de ces vins doit comporter la mention «blanc de noirs» ou une mention équivalente.

b. *Rendements maximaux*

1. Cépages rouges en culture extensive

5 000 kilogrammes de raisins par hectare

37 hectolitres à l'hectare

2. Cépages blancs en culture extensive

5 625 kilogrammes de raisins par hectare

41,62 hectolitres à l'hectare

3. En culture intensive

8 750 kilogrammes de raisins par hectare

64,75 hectolitres à l'hectare

11. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des vins couverts par l'appellation d'origine protégée «Jumilla» est constituée par les terrains situés dans les municipalités de Jumilla (province de Murcie), Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra et Montealegre del Castillo, ces dernières étant situées dans la province d'Albacete.

12. **Cépages principaux**

AIRÉN

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. **Description du ou des liens**

a. *Vins*

La variété la plus importante est Monastrell, une vigne rustique et parfaitement adaptée aux rudes conditions de la zone (sécheresse, fortes chaleurs estivales et gelées printanières). Cela se traduit par des vins généreux, charnus, avec un titre alcoométrique et une acidité d'un bon niveau, un caractère aromatique fruité très personnel (fruits mûrs) et une astringence très bien intégrée.

Les autres variétés autorisées sont le complément idéal pour ce cépage. Elles lui apportent stabilité des couleurs, acidité et capacité de vieillissement, outre une parfaite harmonie aromatique.

b. *Vins de liqueur*

Ils sont produits à partir du cépage Monastrell, qui leur confère une intensité de couleur moyenne à élevée, pouvant presque aller jusqu'à l'opacité en raison des températures élevées caractéristiques de la zone.

14. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Types de conditions supplémentaires:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Les étiquettes mentionnent obligatoirement et clairement le nom de l'appellation d'origine protégée, avec des caractères d'une hauteur minimale de 3 millimètres et d'une hauteur maximale de 20 millimètres, cette hauteur maximale étant toujours inférieure à la dimension de la marque commerciale.

Cette mention est accompagnée de la légende «Denominación de Origen Protegida» ou «Denominación de Origen», dans des caractères dont la hauteur minimale est de 2 mm, sans jamais être égale ou supérieure à la hauteur du nom de l'appellation d'origine qu'elle accompagne.

La mention «Viña vieja» est réglementée et ne peut être utilisée que pour les vins répondant aux critères suivants: vins élaborés à partir d'au moins 85 % de raisins issus d'un vignoble âgé d'au moins 30 ans, ce qui doit pouvoir être attesté par des documents extraits des registres viticoles.

L'organe de contrôle peut procéder aux vérifications appropriées à l'occasion des audits effectués auprès des caves ou lorsqu'il l'estime nécessaire.

Toute expression, légende ou mention, dans l'étiquetage, la présentation ou la publicité, laissant penser que le vin provient de vieilles vignes, est interdite pour les vins qui ne remplissent pas les conditions requises pour cette mention.

Les autres mentions sont telles que déterminées par la législation généralement applicable en matière d'étiquetage du vin, et par les règles et réglementations spécifiques en matière d'étiquetage, auxquelles il est fait référence, dans leur édition en vigueur, établies par le Consejo Regulador.

Les emballages sont munis de scellés de garantie, de contre-étiquettes ou d'une numérotation à apposer sur les étiquettes, délivrés par le conseil régulateur, à placer par la cave elle-même, en un point visible de l'emballage, toujours de manière à interdire toute réutilisation.

***Expédition des vins***

Cadre juridique:

Établi par un organisme qui gère l'AOP/IGP, lorsque les États membres le prévoient.

Types de conditions supplémentaires:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le conditionnement des vins couverts ne peut être effectué que dans les installations situées dans la zone de production de l'AOP «Jumilla».

Pour garantir la bonne utilisation de l'AOP, tous les vins couverts sont expédiés après conditionnement.

L'élaboration des vins protégés par l'appellation d'origine ne prend pas fin avec le processus de transformation du moût en vin, grâce à la fermentation alcoolique et à d'autres processus complémentaires. Le conditionnement doit en effet être considéré comme la phase finale de l'élaboration de ces vins, puisqu'il s'accompagne de pratiques œnologiques complémentaires, d'une filtration, d'une stabilisation et de corrections diverses susceptibles de modifier les caractéristiques et spécificités des vins. En outre, dans de nombreux cas, une période de vieillissement en bouteilles est nécessaire pour arrondir et affiner le vin. Par ailleurs, les transferts effectués sur de longues distances et pendant des durées prolongées augmentent manifestement le risque d'altération du produit, entraînant par exemple des phénomènes d'oxydation ou des changements de température de nature à nuire à la qualité de celui-ci. Par conséquent, pour préserver la qualité du vin, il est nécessaire qu'il soit mis en bouteille dans la zone délimitée de l'AOP.

L'organisme de contrôle, mandaté par l'autorité compétente espagnole et accrédité par l'entité nationale d'accréditation conformément à la norme ISO 17065 relative à la certification de produits, peut seulement attester qu'au moment de leur expédition, les produits expédiés en vrac à des opérateurs implantés en dehors de la zone délimitée respectent les exigences du cahier des charges de l'AOP «Jumilla» et garantir leur origine. Cependant, pour des raisons de logistique et de coût, il n'est pas en mesure d'effectuer ce contrôle dans les pays de destination. Dans la pratique, les autorités compétentes de ces pays ne le réalisent pas non plus (75 % des envois en vrac ont pour destination des pays tiers). Il est donc impossible de savoir de quelle manière ces vins finissent par être mis sur le marché. On sait en revanche que la contre-étiquette ou le scellé numéroté obligatoires ne sont pas apposés sur les bouteilles, étant donné que les embouteilleurs ne les demandent pas à l'organisme de contrôle. Par conséquent, l'embouteillage ne devrait pas être effectué en dehors de la zone délimitée par l'AOP «Jumilla». Pour garantir l'origine et le contrôle, il est donc nécessaire que tous les vins soient mis en bouteille dans la zone délimitée.

**Lien vers le cahier des charges**

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP_Jumilla.aspx