C/2025/3208

11.6.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/3208)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Jumilla»

PDO-ES-A0109-AM08 — 12.3.2025

1. **Nome del prodotto**

«Jumilla»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. SOPPRESSIONE DI UNA MENZIONE APPONIBILE IN ETICHETTA

Descrizione

La menzione «Pie franco» viene eliminata dalle norme di etichettatura.

La modifica interessa il punto 8.b.v del disciplinare e il punto 9 del documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motivazione

Si chiede di eliminare la suddetta menzione di etichettatura in quanto vi è incertezza e insicurezza giuridica per quanto riguarda l'applicazione di questo elemento della normativa, il suo controllo e la gestione di un registro specifico dei vigneti piantati a piede franco; in particolare, sono state individuate lacune giuridiche in merito alla futura impiantazione di tali vigneti, che potrebbe dar luogo a contenziosi all'interno e all'esterno della DOP «Jumilla».

Inoltre, questa regolamentazione unica in Spagna può comportare un aggravio per i viticoltori e le cantine della DOP «Jumilla» rispetto a quelli di altre regioni produttrici e una restrizione alla commercializzazione attuale e futura dei vini ottenuti da questo tipo di vigneti.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Jumilla

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3. Vino liquoroso

a. Codice della nomenclatura combinata

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

5. **Vini bianchi (Jumilla Monastrell, Jumilla e Jumilla Dulce)**

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: colori dal giallo acciaio al topazio, brillante. Odore: frutti bianchi (frutti rossi nel caso dei vini *blanc de noirs*), con possibili note di frutta secca nei vini dolci. Sapore: acidità equilibrata rispetto alla dolcezza; nei vini dolci la dolcezza predomina sull'acidità.

* I requisiti analitici non previsti dalla tabella sono conformi alla legislazione unionale vitivinicola vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10

— Acidità totale minima: 4 grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

6. **Vini rosati (Jumilla e Jumilla Monastrell)**

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: colore che va dal rosa lampone al buccia di cipolla; brillante. Odore: frutti rossi; con possibili note di frutta secca nei vini dolci. Sapore: acidità equilibrata; nei vini dolci la dolcezza predomina sull'acidità.

* I requisiti analitici non previsti dalla tabella sono conformi alla legislazione unionale vitivinicola vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11

— Acidità totale minima: 4 grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

7. **Vini rosati (Jumilla Dulce)**

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: colore che va dal rosa lampone al buccia di cipolla; brillante. Odore: frutti rossi, con possibili note di frutta secca nei vini dolci. Sapore: acidità equilibrata; nei vini dolci la dolcezza predomina sull'acidità.

* I requisiti analitici non previsti dalla tabella sono conformi alla legislazione unionale vitivinicola vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

— Acidità totale minima: 4 grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

8. **Vini rossi (Jumilla Monastrell, Jumilla e Jumilla Dulce)**

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: colore che va dal porpora al rosso mattone fino al rosso ocra nei vini dolci; brillante. Odore: frutti rossi; frutti neri; con note di frutta secca nei vini dolci. Sapore: acidità equilibrata; tannici; nei vini dolci la dolcezza predomina sull'acidità.

* I requisiti analitici non previsti dalla tabella sono conformi alla legislazione unionale vitivinicola vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 12

— Acidità totale minima: 4 grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

9. **Vini liquorosi (Rosso Monastrell)**

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: colore che va dal porpora al rosso ocra; brillante. Olfatto: frutti neri; frutta secca. Sapore: la dolcezza predomina sull'acidità; tannici.

* I requisiti analitici non previsti dalla tabella sono conformi alla legislazione unionale vitivinicola vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 15

— Acidità totale minima: in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

10. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche essenziali*

1. Pratica colturale

I vigneti tutelati dalla denominazione di origine protetta «Jumilla» possono essere allevati in regime di coltivazione estensiva o intensiva.

— Coltivazione estensiva: in ragione dell'orografia del territorio, dell'altitudine, delle precipitazioni e di altre condizioni ecologiche, la densità d'impianto corrisponde, in termini di caratteristiche agronomiche, ai seguenti parametri: massimo 1 900 ceppi per ettaro e minimo 1 100 ceppi per ettaro.

— Coltivazione intensiva: in ragione anche in questo caso delle condizioni ambientali, la densità d'impianto corrisponde, in termini di caratteristiche agronomiche, ai seguenti parametri: massimo 3 350 ceppi per ettaro e minimo 1 500 ceppi per ettaro.

2. Pratica enologica specifica

Nell'estrazione del mosto o del vino, la pressione applicata determina una resa massima nel processo di trasformazione che non supera i 74 litri di vino finito per 100 chili di uva.

Per calcolare l'inizio del processo di affinamento, si considera come data iniziale il primo giorno di ottobre di ogni anno.

3. Limitazione pertinente alla vinificazione

Per produrre i vini tutelati dalla DOP «Jumilla», in particolare Jumilla e Jumilla Monastrell, devono essere rispettate le seguenti percentuali delle varietà autorizzate a seconda del tipo di vino:

— vini rossi: devono contenere almeno il 95 % di uve delle varietà Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah e Petit Verdot;

— vini rosati: devono contenere almeno il 50 % di uve delle varietà Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah e Petit Verdot;

— vini bianchi: possono essere prodotti in due modi:

— con un contenuto di almeno l'85 % di uve delle varietà Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera e Viognier;

— come vini «blanc de noirs», unicamente con il 100 % delle varietà rosse autorizzate. L'etichetta di questi vini deve recare l'indicazione «blanc de noirs» o equivalente.

b. *Rese massime*

1. Varietà rosse in coltivazione estensiva

5 000 chilogrammi di uve per ettaro

37 ettolitri per ettaro

2. Varietà bianche in coltivazione estensiva

5 625 chilogrammi di uve per ettaro

41,62 ettolitri per ettaro

3. Coltivazione intensiva

8 750 chilogrammi di uve per ettaro

64,75 ettolitri per ettaro

11. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione dei vini tutelati dalla denominazione di origine protetta «Jumilla» è costituita dai terreni ubicati nei comuni di Jumilla (provincia di Murcia) e di Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra e Montealegre del Castillo, nella provincia di Albacete.

12. **Varietà principale/i di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

a. *Vini*

La varietà più importante è la Monastrell, un vitigno molto rustico e perfettamente adattato alle dure condizioni della zona (siccità, forte caldo estivo e gelate primaverili). Tali condizioni si traducono in vini con corpo e carnosi, dalla buona ricchezza alcolica e acidità, con un carattere aromatico fruttato molto personale (frutti maturi) e un'astringenza molto ben integrata.

Le altre varietà autorizzate integrano in modo ideale la varietà principale, alla quale conferiscono stabilità in termini di colore, acidità e capacità di affinamento e con cui si sposano perfettamente a livello aromatico.

b. *Vini liquorosi*

Sono ottenuti dalla varietà Monastrell che conferisce loro un'intensità colorante da media a molto elevata, che sfiora l'opacità, frutto delle temperature elevate caratteristiche della zona.

14. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Etichettatura

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

sulle etichette figura obbligatoriamente e in risalto il nome della denominazione di origine protetta, i cui caratteri presentano un'altezza compresa tra un minimo di 3 millimetri e un massimo di 20 millimetri; questa altezza deve essere sempre inferiore alle dimensioni del marchio commerciale.

Tale menzione è accompagnata dai termini «denominazione di origine protetta» o «denominazione di origine», i cui caratteri presentano un'altezza minima di 2 mm ma che non può essere mai pari o superiore all'altezza del nome della denominazione di origine.

L'indicazione «Viña vieja» (vigna vecchia) è regolamentata in modo da consentirne l'utilizzo solo nei vini che soddisfano i seguenti requisiti: nei vini ottenuti con almeno l'85 % di uve provenienti da vigne esistenti da almeno 30 anni, la cui età deve poter essere documentata sulla base degli schedari viticoli.

L'organismo di controllo può eseguire le verifiche opportune durante gli audit effettuati presso le cantine o se lo ritiene necessario.

È vietato riportare nell'etichetta, nella presentazione o nella pubblicità espressioni, legende o indicazioni che suggeriscano che il vino proviene da vigne vecchie, se tale vino non soddisfa i requisiti previsti per detta menzione.

Le altre indicazioni sono quelle stabilite dalla legislazione generale applicabile all'etichettatura dei vini nonché quelle di cui alla normativa o al regolamento specifici in materia di etichettatura, nella versione in vigore, adottati dal Consejo Regulador.

I contenitori sono provvisti di sigilli di garanzia, controetichette o numerazione da inserire nelle etichette, rilasciati dal Consejo Regulador, apposti dalla cantina stessa in un punto visibile del contenitore e sempre in modo tale da non consentirne un secondo impiego.

Trasporto dei vini

Quadro giuridico:

da parte di un'organizzazione che gestisce le DOP/IGP, qualora previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione supplementare:

condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

il vino protetto deve essere condizionato esclusivamente nelle strutture ubicate all'interno della zona di produzione del «Jumilla» DOP.

Per garantire un uso appropriato della DOP, tutti i vini protetti devono essere spediti nei contenitori.

La produzione dei vini con la denominazione di origine non si conclude con il processo di trasformazione del mosto in vino attraverso la fermentazione alcolica e altri processi correlati, ma con il condizionamento, che deve essere considerato la fase finale della produzione di questi vini, dato che comprende altre pratiche enologiche che possono influenzare le caratteristiche specifiche, vale a dire: filtraggio, stabilizzazione e vari tipi di misure correttive. Inoltre, in molti casi, per completare il vino finale è necessario un periodo di invecchiamento in bottiglia. In aggiunta è chiaro che il trasporto su lunghe distanze o per periodi prolungati aumenta il rischio di alterazione del prodotto, ad esempio mediante l'ossidazione o le variazioni di temperatura, che influenzano negativamente la qualità. Pertanto, per preservare la qualità del vino, è necessario imbottigliarlo all'interno della zona delimitata della DOP.

L'organismo di controllo è designato dall'autorità spagnola competente e accreditato con numero ISO 17065 dall'organismo nazionale di accreditamento per la certificazione del prodotto. Nel caso in cui volumi sfusi sono inviati a operatori al di fuori della zona delimitata, l'organismo di controllo può solo fornire una garanzia di origine e conformità alla DOP «Jumilla» fino al momento della spedizione. Tuttavia, per ragioni logistiche e finanziarie, l'organismo di controllo non può operare nei paesi di destinazione dove, in pratica, neanche le autorità nazionali competenti svolgono controlli (circa il 75 % delle spedizioni di vino sfuso sono destinate a paesi terzi). Di conseguenza l'organismo di controllo non è a conoscenza delle modalità di immissione sul mercato di tali vini, ma sa soltanto che le bottiglie non presentano la controetichetta o il sigillo numerato obbligatori, dal momento che essi non sono richiesti durante le attività d'imbottigliamento. Ciò significa che non dovrebbero esserci attività d'imbottigliamento del «Jumilla» (DOP) al di fuori della zona delimitata. Pertanto, per garantire l'origine e i controlli, è necessario che tutto il vino sia imbottigliato all'interno della zona delimitata.

Link al disciplinare del prodotto

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