C/2025/3208

11.6.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/3208)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Jumilla»

PDO-ES-A0109-AM08 — 12.3.2025

1. **Nome do produto**

«Jumilla»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministério da Agricultura, das Pescas e da Alimentação).

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. SUPRESSÃO DE UMA MENÇÃO DA ROTULAGEM

Descrição

É suprimida a seguinte menção das regras de rotulagem: «pie franco».

A alteração diz respeito ao ponto 8.b.v do caderno de especificações e ao ponto 9 do documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motivo

É solicitada a supressão desta menção da rotulagem devido à incerteza e à ausência de segurança jurídica quanto à aplicação desta regra, à forma como deve ser acompanhada e à forma como deverá ser gerido um cadastro específico de vinhas plantadas com videiras não enxertadas. Acima de tudo, foram detetadas lacunas jurídicas no que respeita à plantação dessas vinhas no futuro, o que poderia conduzir a litígios no e fora do âmbito da DOP «Jumilla».

Além disso, esta regra é única em Espanha, o que pode ser prejudicial e desvantajoso para os viticultores e caves da DOP «Jumilla» em comparação com outras regiões vitícolas. Pode também constituir uma restrição à comercialização atual e futura de vinhos produzidos a partir de vinhas deste tipo.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Denominação(ões)**

«Jumilla»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3. Vinho licoroso

a. Código da Nomenclatura Combinada

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluídos os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

5. **Vinhos brancos («Jumilla monastrell», «Jumilla» e «Jumilla dulce»)**

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: cor metálica a cor de topázio. Brilhante. Nariz: frutos brancos (frutos vermelhos para os vinhos brancos de uvas tintas). Nos vinhos doces, podem surgir notas de frutos secos. Boca: equilíbrio entre a acidez e a doçura. Nos vinhos doces, a doçura predomina sobre a acidez.

* Os requisitos analíticos não incluídos no quadro estão em conformidade com a legislação vitivinícola da UE.

Características analíticas gerais

— título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10

— acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

6. **Vinhos rosados («Jumilla» e «Jumilla monastrell»)**

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: cor rosa-framboesa a cor de casca de cebola. Brilhante. Nariz: frutos vermelhos. Nos vinhos doces, podem surgir notas de frutos secos. Boca: acidez equilibrada. Nos vinhos doces, a doçura predomina sobre a acidez.

* Os requisitos analíticos não incluídos no quadro estão em conformidade com a legislação vitivinícola da UE.

Características analíticas gerais

— título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11

— acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

7. **Vinhos rosados («Jumilla dulce»)**

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: cor rosa-framboesa a cor de casca de cebola. Brilhante. Nariz: frutos vermelhos. Nos vinhos doces, podem surgir notas de frutos secos. Boca: acidez equilibrada. Nos vinhos doces, a doçura predomina sobre a acidez.

* Os requisitos analíticos não incluídos no quadro estão em conformidade com a legislação vitivinícola da UE.

Características analíticas gerais

— título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

8. **Vinhos tintos («Jumilla monastrell», «Jumilla» e «Jumilla dulce»)**

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: tonalidades que vão do azul-violeta ao vermelho-tijolo, podendo chegar ao ocre nos vinhos doces. Brilhante. Nariz: frutos vermelhos. Frutos negros. Os vinhos doces apresentam notas de frutos secos. Boca: acidez equilibrada. Tânicos. Nos vinhos doces, a doçura predomina sobre a acidez.

* Os requisitos analíticos não incluídos no quadro estão em conformidade com a legislação vitivinícola da UE.

Características analíticas gerais

— título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12

— acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

9. **Vinhos licorosos («tinto monastrell»)**

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: tonalidades que vão do azul-violeta ao ocre. Brilhante. Nariz: frutos negros. Frutos secos. Boca: a doçura predomina sobre a acidez. Tânicos.

* Os requisitos analíticos não incluídos no quadro estão em conformidade com a legislação vitivinícola da UE.

Características analíticas gerais

— título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 15

— acidez total mínima: em miliequivalentes por litro

— acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

10. **Práticas de vinificação**

a. *Práticas enológicas específicas*

1. Método de cultivo

As vinhas abrangidas pela denominação de origem protegida «Jumilla» podem ser cultivadas em regime de cultura extensiva ou intensiva.

— cultura extensiva: em virtude da orografia do terreno, altitude, precipitação e outros fatores ambientais, a densidade de plantação corresponde, nas suas características agronómicas, aos parâmetros seguintes: máximo 1 900 cepas/ha e mínimo 1 100 cepas/ha,

— cultura intensiva: também neste caso, por razões ambientais, a densidade de plantação corresponde, nas suas características agronómicas, aos seguintes parâmetros: máximo 3 350 cepas/ha e mínimo 1 500 cepas/ha.

2. Práticas enológicas específicas

A pressão aplicada durante o processo de extração do mosto e do vinho permite obter um rendimento máximo não superior a 74 litros de vinho acabado por 100 quilogramas de uvas.

Para efeitos de cálculo, considera-se como data de início do processo de envelhecimento o primeiro dia de outubro de cada ano.

3. Restrições aplicáveis à vinificação

A produção de vinhos abrangidos pela DOP «Jumilla», dos tipos «Jumilla» e «Jumilla monastrell», deve respeitar as seguintes proporções de castas autorizadas, por tipo de vinho:

— vinhos tintos: devem conter, pelo menos, 95 % de uvas das castas *monastrell*, *garnacha-tintorera*, *cencibel*, *cabernet-sauvignon*, *garnacha*, *merlot*, *syrah* e *petit-verdot*,

— vinhos rosados: devem conter, pelo menos, 50 % de uvas das castas *monastrell*, *garnacha-tintorera*, *cencibel*, *cabernet-sauvignon*, *garnacha*, *merlot*, *syrah* e *petit-verdot*,

— vinhos brancos: podem ser produzidos de duas formas:

— com pelo menos 85 % de vinho produzido a partir de uvas das castas *airén*, *macabeo*, *pedro-ximénez*, *malvasía*, *chardonnay*, *sauvignon-blanc*, *moscatel-de-grano-menudo*, *verdejo*, *merseguera* e *viognier*,

— como vinhos brancos de uvas tintas, produzidos exclusivamente com 100 % de uvas das castas tintas autorizadas. A rotulagem destes vinhos deve ostentar a menção «branco de uvas tintas» ou uma menção equivalente.

b. *Rendimentos máximos*

1. Castas tintas em cultura extensiva

5 000 quilogramas de uvas por hectare

37 hectolitros por hectare

2. Castas brancas em cultura extensiva

5 625 quilogramas de uvas por hectare

41,62 hectolitros por hectare

3. Cultura intensiva

8 750 quilogramas de uvas por hectare

64,75 hectolitros por hectare

11. **Área geográfica delimitada**

A área de produção dos vinhos abrangidos pela denominação de origem protegida «Jumilla» abarca os terrenos localizados no território dos municípios de Jumilla, província de Múrcia, e de Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra e Montealegre del Castillo, estes últimos na província de Albacete.

12. **Casta(s) de uva de vinho**

AIREN

CABERNET-SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA-TINTA

GARNACHA-TINTORERA

MACABEO-VIURA

MALVASIA-AROMÁTICA – MALVASIA-DE-SITGES

MERLOT

MERSEGUERA

MONASTRELL

MOSCATEL-DE-GRANO-MENUDO

PEDRO-XIMÉNEZ

PETIT-VERDOT

SAUVIGNON-BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO-CENCIBEL

VERDEJO

VIOGNIER

13. **Descrição da(s) relação(ões)**

a. *Vinho*

A casta mais importante é a *monastrell*, uma variedade muito rústica e perfeitamente adaptada às condições difíceis da zona (seca, fortes calores estivais e geadas primaveris). Produz vinhos encorpados, carnudos, de boa acidez e bom teor alcoólico, com um caráter aromático frutado (frutos maduros) muito característico e uma adstringência muito bem integrada.

As outras castas autorizadas complementam esta variedade na perfeição, conferindo-lhe estabilidade de cor, acidez, capacidade de envelhecimento e plena harmonia aromática.

b. *Vinhos licorosos*

São vinhos elaborados a partir da casta *monastrell*. Esta casta confere-lhes uma intensidade de cor média a pronunciada, que pode raiar a opacidade por efeito das temperaturas elevadas características da região.

14. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Rotulagem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de condição adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição

O nome da denominação de origem protegida figura obrigatoriamente no rótulo de forma destacada. Os caracteres terão uma altura mínima de 3 milímetros e máxima de 20 milímetros, sendo a altura máxima inferior à dimensão da marca comercial.

Esta menção deve ser acompanhada dos termos «Denominación de Origen Protegida» (denominação de origem protegida) ou «Denominación de Origen» (denominação de origem). Os carateres terão uma altura mínima de 2 mm, nunca igual ou superior à altura do nome da denominação de origem.

A menção «viña vieja» é regulamentada e só pode ser utilizada com vinhos que satisfaçam os seguintes critérios: vinhos produzidos a partir de, pelo menos, 85 % de uvas provenientes de vinhas plantadas há 30 ou mais anos, o que deve ser comprovado por documentos extraídos dos cadastros vitícolas.

O organismo de controlo pode efetuar os controlos pertinentes durante as auditorias às adegas ou quando o considerar necessário.

É proibida qualquer indicação, legenda ou menção na rotulagem ou qualquer apresentação ou publicidade que sugira que o vinho provém de vinhas velhas, relativamente aos vinhos que não satisfaçam as condições previstas para essas menções.

As outras menções são estabelecidas na legislação geral aplicável à rotulagem do vinho e referidas na legislação ou regulamentação específica em matéria de rotulagem, na versão vigente, estabelecida pelo Consejo Regulador.

Os recipientes deverão incluir selos de garantia, contrarrótulos ou rótulos numerados, emitidos pelo Consejo Regulador, apostos pela própria adega em local visível e de modo a não permitir a sua reutilização.

Transporte dos vinhos

Quadro jurídico

A cargo de uma organização responsável pela gestão das DOP/IGP, se assim o determinarem os Estados-Membros.

Tipo de condição adicional

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição

O acondicionamento dos vinhos protegidos far-se-á exclusivamente em instalações localizadas na área de produção da DOP «Jumilla».

Para garantir o uso apropriado da DOP, todos os vinhos protegidos são expedidos já acondicionados.

A produção de vinhos com denominação de origem não termina com o processo de transformação do mosto em vinho por fermentação alcoólica, e outros processos complementares, mas com o acondicionamento, que deve ser considerado a fase final da produção, uma vez que o processo envolve outras práticas enológicas – filtragem, estabilização e correções de índole diversa – que podem afetar as suas características especiais. Além disso, em muitos casos, é necessário um período de envelhecimento em garrafa para arredondar e afinar o vinho. Por outro lado, o transporte a longas distâncias, ou durante períodos prolongados, aumenta claramente o risco de alterações do produto, tais como a oxidação ou alterações de temperatura, prejudiciais à qualidade. Assim sendo, a fim de preservar a qualidade do vinho, é necessário engarrafá-lo dentro da área delimitada da DOP.

O organismo de controlo é nomeado pela autoridade competente espanhola e acreditado pelo organismo nacional de acreditação, nos termos da norma ISO 17065 relativa à certificação de produtos. No caso dos volumes a granel expedidos para operadores fora da zona delimitada, o organismo de controlo só pode garantir a origem e o cumprimento dos requisitos da DOP «Jumilla» até ao ponto de expedição. No entanto, por motivos logísticos e financeiros, o organismo de controlo não pode operar nos países de destino onde, na prática, também as autoridades nacionais competentes não realizam qualquer controlo. Cerca de 75 % das remessas a granel destinam-se a países terceiros. O organismo de controlo desconhece, portanto, as modalidades de comercialização destes vinhos. Sabe, no entanto, que as garrafas não apresentam contrarrótulo ou selo numerado, tal como previsto, dado que estes não são solicitados pelas adegas engarrafadoras. Significa isto que o engarrafamento dos vinhos DOP «Jumilla» não deve ser realizado fora da área delimitada. Para garantir a origem e salvaguardar o controlo é, portanto, necessário que todo o vinho seja engarrafado dentro da área delimitada.

Hiperligação para o caderno de especificações

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