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

(C/2025/1605)

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

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Jumilla»

PDO-ES-A0109-AM07

Fecha de comunicación: 31.10.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. SE INCLUYE UN NUEVO TIPO DE VINO BLANCO.

   Descripción:

   Se introduce como «Jumilla Monastrell» también a los blancos, con parámetros analíticos, iguales que para el resto de vinos blancos.

   Modifica el punto 2.a del pliego de condiciones y el punto 4 documento único.

   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.

   Justificación:

   Dado que otra modificación consiste en introducir la posibilidad de elaborar vinos blancos a partir de uvas tintas (blanc de noirs), es necesario tener en cuenta que se pueden elaborar vinos blancos de uva Monastrell, y en coherencia, poder llamarlo «Jumilla Monastrell».

2. BAJADA DE ALGUNOS LÍMITES DEL GRADO ALCOHÓLICO ADQUIRIDO.

   Descripción:

   El grado alcohólico adquirido mínimo cambia como sigue:

   — en los «Jumilla Monastrell» tintos pasa de 12,5 a 12 %vol.; y en los rosados de 12 a 11 %vol.

   — en los «Jumilla» rosados pasa de 11,5 a 11 %vol.; y en los blancos de 11 a 10 %vol.

   — en los «Jumilla dulce» blancos pasa de 11 a 10 %vol.

   Modifica el punto 2.a del pliego de condiciones y el punto 4 documento único.

   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.

   Justificación:

   La tendencia del consumidor es hacia vinos con menor graduación alcohólica, por ello, se ajusta el mínimo obligatorio, para satisfacer la demanda del mercado.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. SE ELIMINA EL LÍMITE DE ACIDEZ VOLÁTIL.

Descripción:

Se eliminan los límites específicos para cada tipo de vino, de la acidez volátil, pasándose a indicar que dicho límite se ajustará a lo indicado en la legislación comunitaria vitivinícola vigente. Es decir, se pasa, en general, de 13,3 a 18 o 20 meq/l que marca la reglamentación comunitaria.

Modifica el punto 2.a del pliego de condiciones y el punto 4 documento único.

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.

Justificación:

Se ha decidido no limitar este parámetro más de lo que la normativa comunitaria establece en el anexo I, parte C del Reglamento Delegado 2019/934 de prácticas enológicas, dado que estos límites comunitarios generales siguen permitiendo garantizar la debida calidad del vino.

4. NUEVA REDACCIÓN DE LAS DESCRIPCIONES ORGANOLÉPTICAS.

Descripción:

Se actualiza la descripción organoléptica y se presenta en forma de tabla para mayor claridad.

Modifica el punto 2.b del pliego de condiciones y el punto 4 documento único.

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.

Justificación:

El Panel de cata ha estimado conveniente actualizar la descripción sensorial de los vinos DOP Jumilla para adaptarla a la realidad de las elaboraciones, sin mermar la calidad exigida, sino ajustándola a las tendencias actuales del sector.

5. SE ELIMINA LA GRADUACIÓN MÍNIMA DE LA UVA.

Descripción:

Se elimina el requisito de un grado mínimo de la uva.

Modifica el punto 3.b del pliego de condiciones y el punto 5.1 documento único.

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.

Justificación:

Las características organolépticas y analíticas propias de los vinos ya están garantizadas con los límites y descripciones del punto 2 del pliego de condiciones, por lo que no hay necesidad de regular este otro parámetro de la uva.

6. NUEVAS RESTRICCIONES A LA VINIFICACIÓN.

Descripción:

Se introducen restricciones a la vinificación consistentes en limitar el porcentaje de participación de las variedades según el tipo de vino. En particular, se introducen los «blanc de noirs» únicamente a partir 100 % de variedades tintas autorizadas.

Modifica el punto 3 del pliego de condiciones y el punto 5.1 documento único.

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.

Justificación:

Se pretenden aclarar las condiciones de elaboración de los vinos blancos, rosados y tintos a partir de las variedades autorizadas en el pliego de condiciones.

7. ACTUALIZACIÓN DE DATOS.

Descripción:

En el apartado b) del vínculo aparece la frase «Más del 85 por ciento del viñedo de la DOP "Jumilla" corresponde a la variedad de vid Monastrell». En la cual se sustituye ese 85 % por un 70 %.

Modifica el punto 7.b del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

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.

Justificación:

Se aprovecha la modificación del pliego de condiciones para actualizar el dato de la superficie de Monastrell respecto del total de viñedo de la DOP Jumilla.

8. NUEVAS MENCIONES DE ETIQUETADO.

Descripción:

Se incluyen la regulación de las menciones de etiquetado: «Pie franco» y «viña vieja».

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

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.

Justificación:

El objetivo es poner en valor estas menciones para proteger el patrimonio único de la DOP Jumilla, evitar competencia desleal entre bodegas y confusión al consumidor.

El total del viñedo viejo (con más de 30 años) en la DOP Jumilla supone más de 20 % de la superficie, siendo la variedad Monastrell la mayoritaria (el 90 % de la viña vieja). Se estima que gran parte de esta viña vieja está plantada a pie franco, al menos 1.000 hectáreas, destacando que en pie franco el 89 % es Monastrell, 6 % Airén y 3 % Garnacha Tintorera.

Lamentablemente, este patrimonio que aporta una riqueza en biodiversidad genética muy útil en el contexto de cambio climático, de tipicidad y de excelente calidad de los vinos elaborados a partir de esas viñas, está en un serio riesgo de desaparición.

En los últimos 5 años se han arrancado 5 465,83 hectáreas de las 23.180 hectáreas que había en la DOP Jumilla en 2019, es decir, un 23,5 %. De estas viñas arrancadas, aproximadamente: el 75 % eran viña de secano, en vaso; el 70 % Monastrell en vaso y secano; entre el 40-50 % Monastrell en vaso, secano y viña vieja (+30 años). En el caso del municipio de Jumilla, un 50 %.

9. MEJORA EN EL CONTROL.

Descripción:

El ya existente control documental de las declaraciones obligatorias de cosecha anual de todos los viticultores y de la entrada de uva en la bodega elaboradora, para determinación de las producciones de uva en cada parcela, se completa con el mismo control sobre subparcelas o recintos, según la base de datos del Consejo Regulador.

Modifica el punto 9.b del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

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.

Justificación:

Es una mejora sobre el control del cumplimiento de los límite del rendimiento de uva.

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

3.1. *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)**

1. *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): —

2. *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.

*Losrequisitos 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): —

3. *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): —

4. *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): —

5. *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.

*Losrequisitos 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**

5.1. *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.

5.2. *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

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. **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

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

8.1. *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.

8.2. *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

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 regulan las menciones «Pie franco» y «Viña vieja», de manera que sólo podrán utilizarlas los vinos que cumplan los siguientes requisitos:

PIE FRANCO: que hayan sido elaborados con al menos el 85 % de uva procedente de viña plantada sin portainjerto.

El Consejo Regulador elaborará un censo propio de estas viñas a partir de las solicitudes recibidas de viticultores y/o bodegas, y el personal técnico del Consejo realizará la debida comprobación en campo. Las solicitudes y las comprobaciones en campo se realizarán cada año, dentro de un plazo de tiempo establecido por el Consejo Regulador.

VIÑA VIEJA: 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 pie franco o de viñas viejas, en vinos que no cumplan los requisitos señalados para dichas menciones.

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