C/2025/1605

10.3.2025

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/1605)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Jumilla»

PDO-ES-A0109-AM07

Date de la communication: 31.10.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. AJOUT D'UN NOUVEAU TYPE DE VIN BLANC.

Description:

Le cépage «Jumilla Monastrell» est introduit pour les vins blancs, avec des paramètres analytiques identiques à ceux des autres vins blancs.

Le point 2.a du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

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.

Motifs:

Dans la mesure où une autre modification consiste à introduire la possibilité d'élaborer des vins blancs à partir de raisins rouges (blanc de noirs), il convient de prendre en compte que des vins blancs peuvent être élaborés à partir du cépage Monastrell et, par souci de cohérence, être dénommés «Jumilla Monastrell».

2. DIMINUTION DE CERTAINES LIMITES DU TITRE ALCOOMÉTRIQUE ACQUIS.

Description:

Le titre alcoométrique acquis minimal est modifié comme suit:

— pour les «Jumilla Monastrell» rouges, il passe de 12,5 à 12 % vol., et pour les rosés de 12 à 11 % vol;

— pour les «Jumilla» rosés, il passe de 11,5 à 11 % vol., et pour les blancs de 11 à 10 % vol;

— pour les «Jumilla dulce» blancs, il passe de 11 à 10 % vol.

Le point 2.a du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

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.

Motifs:

Les consommateurs ont tendance à privilégier les vins ayant un titre alcoométrique réduit. Le titre minimal obligatoire est donc modifié afin de répondre à cette demande du marché.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

3. SUPPRESSION DE LA LIMITE D'ACIDITÉ VOLATILE.

Description:

Les limites de la teneur en acidité volatile spécifiques à chaque type de vin sont supprimées. Il est désormais uniquement précisé que lesdites limites doivent respecter la législation communautaire en vigueur pour les produits de la vigne. Concrètement, la teneur limite, qui était de généralement de 13,3 milliéquivalents par litre, passe à 18 ou 20 milliéquivalents par litre, conformément à la réglementation communautaire.

Le point 2.a du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

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.

Motifs:

Il a été décidé de ne pas limiter ce paramètre au-delà de ce que prévoit la réglementation communautaire à l'annexe I, partie C, du règlement délégué 2019/934 sur les pratiques œnologiques, car ces limites communautaires générales suffisent à garantir la qualité du vin.

4. REFORMULATION DES DESCRIPTIONS ORGANOLEPTIQUES.

Description:

La description organoleptique est mise à jour et présentée sous forme de tableau pour plus de clarté.

Le point 2.b du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

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.

Motifs:

Le panel de dégustation a considéré qu'il était pertinent de mettre à jour la description sensorielle des vins de l'AOP «Jumilla» afin de l'adapter à la réalité de leur élaboration, en vue de s'aligner sur les tendances actuelles du secteur sans pour autant compromettre les exigences de qualité requises.

5. SUPPRESSION DU TITRE ALCOOMÉTRIQUE MINIMAL DU RAISIN.

Description:

L'exigence de titre alcoométrique minimal du raisin est supprimée.

Le point 3.b du cahier des charges et le point 5.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

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.

Motifs:

Les caractéristiques organoleptiques et analytiques des vins sont déjà garanties par les limites et les descriptions exposées au point 2 du cahier des charges. Il n'est donc pas nécessaire de réglementer cet autre paramètre du raisin.

6. NOUVELLES RESTRICTIONS RELATIVES À LA VINIFICATION.

Description:

Des restrictions applicables à l'élaboration des vins sont introduites afin de limiter la part des cépages en fonction du type de vin. Les vins «blanc de noirs» nouvellement introduits doivent notamment être élaborés uniquement à partir de 100 % des cépages rouges autorisés.

Le point 3 du cahier des charges et le point 5.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

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.

Motifs:

Il s'agit de clarifier les conditions d'élaboration des vins blancs, rosés et rouges à partir des cépages autorisés dans le cahier des charges.

7. MISE À JOUR DES DONNÉES.

Description:

Au point b) du lien figure la phrase «Plus de 85 % du vignoble de l'AOP "Jumilla" correspond au cépage Monastrell». Le taux de 85 % est remplacé par 70 %.

Le point 7.b. du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

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.

Motifs:

La modification du cahier des charges est mise à profit pour actualiser l'information relative à la part du cépage Monastrell dans l'ensemble des vignobles de l'AOP «Jumilla».

8. NOUVELLES MENTIONS D'ÉTIQUETAGE.

Description:

Il s'agit notamment de réglementer les mentions figurant sur l'étiquetage: «pie franco» (franc de pied) et «viña vieja» (vieille vigne).

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

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.

Motifs:

L'objectif est de mettre en valeur ces mentions afin de protéger le patrimoine unique de l'AOP «Jumilla», d'éviter la concurrence déloyale entre les caves et de dissiper toute confusion pour les consommateurs.

La superficie totale de la vieille vigne (qui existe depuis plus de 30 ans) de l'AOP «Jumilla» représente plus de 20 % de la superficie, le cépage Monastrell étant majoritaire (90 % de la vieille vigne). On estime qu'une grande partie de cette vieille vigne est plantée en franc de pied, sur au moins 1 000 hectares, avec la répartition suivante des cépages en franc de pied: 89 % pour le Monastrell, 6 % pour l'Airén et 3 % pour la Garnacha Tintorera.

Malheureusement, ce patrimoine, qui offre une biodiversité génétique très utile dans le contexte du changement climatique, une typicité et une excellente qualité aux vins issus de ces vignes, est fortement menacé de disparition.

Au cours des 5 dernières années, 5 465,83 hectares sur les 23 180 hectares que comptait l'AOP «Jumilla» en 2019 ont été arrachés, ce qui en représente 23,5 %. Parmi ces vignes arrachées, environ 75 % étaient des vignes non irriguées, en gobelet; 70 % étaient des cépages Monastrell cultivés en gobelet et non irrigués; 40 à 50 % étaient des cépages Monastrell en gobelet, non irrigués et anciens (+ de 30 ans). Ce taux s'élève à 50 % pour la commune de Jumilla.

9. AMÉLIORATION DU PROCESSUS DE CONTRÔLE.

Description:

Le contrôle documentaire déjà en place porte sur les déclarations obligatoires de récolte annuelle émises par tous les viticulteurs et sur les livraisons de raisins dans la cave transformatrice, afin de déterminer la production de raisins sur chaque parcelle. Il est complété par un contrôle équivalent au niveau des sous-parcelles ou des enclos, d'après la base de données du Consejo Regulador (conseil régulateur).

Le point 9.b. du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

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.

Motifs:

Cette modification vise à améliorer le contrôle du respect des limites de rendement des raisins.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

«Jumilla»

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

3. Vin de liqueur

3.1. *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**

1. *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*). Les vins doux peuvent dégager des notes de fruits secs. 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/litre exprimée en acide tartrique

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

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

2. *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/litre exprimée en acide tartrique

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

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

3. *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/litre exprimée en acide tartrique

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

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

4. *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/litre exprimée en acide tartrique

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

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

5. *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 totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *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», du 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.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Cépages rouges en culture extensive

5 000 kilogrammes de raisins par hectare

37 hectolitres par hectare

2. Cépages blancs en culture extensive

5 625 kilogrammes de raisins par hectare

41,62 hectolitres par hectare

3. En culture intensive

8 750 kilogrammes de raisins par hectare

64,75 hectolitres par hectare

6. **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.

7. **Cépages principaux**

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. **Description du ou des liens**

8.1. *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.

8.2. *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.

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

Étiquetage

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

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.

Les mentions «Pie franco» et «Viña vieja» sont réglementées, et peuvent uniquement être utilisées pour les vins répondant aux critères suivants:

PIE FRANCO: vins élaborés à partir d'au moins 85 % de raisins issus de vignes plantées sans porte-greffe.

Le Consejo Regulador (conseil régulateur) établira son propre recensement de ces vignobles à partir des demandes émanant des viticulteurs et/ou des caves, et le personnel technique du Consejo Regulador procédera aux vérifications nécessaires sur le terrain. Les demandes et les vérifications sur le terrain seront effectuées chaque année, dans un délai fixé par le Consejo Regulador.

VIÑA VIEJA: 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 vignes plantées en franc de pied ou de vieilles vignes, est interdite pour les vins qui ne remplissent pas les conditions requises pour ces mentions.

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 Consejo Regulador, à placer par la cave elle-même, en un point visible de l'emballage et 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.

Type de condition supplémentaire:

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 par contre 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