Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/1605)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO RELATIVA À APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Jumilla»

PDO-ES-A0109-AM07

Data da comunicação: 31.10.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. INCLUSÃO DE UM NOVO TIPO DE VINHO BRANCO.

Descrição:

Introduz-se a casta «Jumilla Monastrell» para os vinhos brancos, com parâmetros analíticos idênticos aos de outros vinhos brancos.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2, alínea a), do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

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

Motivos:

Uma vez que uma alteração anterior introduz a possibilidade de produzir vinhos brancos a partir de uvas tintas (branco de uvas tintas), é necessário ter em conta que os vinhos brancos podem ser produzidos a partir da casta *monastrell* e, por uma questão de coerência, ser designados por «Jumilla Monastrell».

2. REDUÇÃO DE CERTOS LIMITES DO TÍTULO ALCOOMÉTRICO ADQUIRIDO.

Descrição:

Altera-se o título alcoométrico adquirido mínimo do seguinte modo:

— no caso do «Jumilla Monastrell», os tintos passam de 12,5 % para 12 % vol. e os rosados de 12 % para 11 % vol.,

— no caso do «Jumilla», os rosados passam de 11,5 % para 11 % vol. e os brancos de 11 % para 10 % vol.,

— no caso do «Jumilla dulce», os brancos passam de 11 % para 10 % vol.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2, alínea a), do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

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

Motivos:

Os consumidores tendem a preferir vinhos com um título alcoométrico mais baixo. Por conseguinte, o título alcoométrico mínimo obrigatório é alterado a fim de satisfazer esta procura do mercado.

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

3. SUPRESSÃO DO LIMITE DE ACIDEZ VOLÁTIL.

Descrição:

Suprimem-se os limites de acidez volátil específicos de cada tipo de vinho. Doravante, especifica-se apenas que esses limites devem ser conformes com a legislação comunitária em vigor para os produtos vitivinícolas. Na prática, o limite, que era geralmente de 13,3 miliequivalentes por litro, é aumentado para 18 ou 20 miliequivalentes por litro, em conformidade com a regulamentação da UE.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2, alínea a), do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

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

Motivos:

Decidiu-se não limitar este parâmetro para além do previsto na regulamentação da UE constante do anexo I, parte C, do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 relativo às práticas enológicas, uma vez que esses limites gerais são suficientes para garantir a qualidade do vinho.

4. REFORMULAÇÃO DAS DESCRIÇÕES ORGANOLÉTICAS.

Descrição:

A descrição organolética é atualizada e apresentada sob a forma de um quadro para maior clareza.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2, alínea b), do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

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

Motivos:

O painel de provadores considerou oportuno atualizar a descrição sensorial dos vinhos DOP «Jumilla», a fim de a adequar à realidade da sua produção, de modo a se alinhar com as tendências atuais do setor sem comprometer os requisitos de qualidade exigidos.

5. SUPRESSÃO DO TÍTULO ALCOOMÉTRICO MÍNIMO DAS UVAS.

Descrição:

Suprime-se a exigência de um título alcoométrico mínimo das uvas.

Esta alteração diz respeito ao ponto 3, alínea b), do caderno de especificações e ao ponto 5.1 do documento único.

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

Motivos:

As características organoléticas e analíticas dos vinhos já são garantidas pelos limites e descrições constantes do ponto 2 do caderno de especificações. Por conseguinte, não é necessário regulamentar este outro parâmetro relativo às uvas.

6. NOVAS RESTRIÇÕES À VINIFICAÇÃO.

Descrição:

Introduzem-se restrições à produção de vinhos, a fim de limitar a proporção de castas de uva de acordo com o tipo de vinho. Em especial, os vinhos brancos de uvas tintas recentemente introduzidos devem ser produzidos exclusivamente com 100 % de uvas das castas tintas autorizadas.

Esta alteração diz respeito ao ponto 3 do caderno de especificações e ao ponto 5.1 do documento único.

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

Motivos:

O objetivo é clarificar as condições de produção dos vinhos brancos, rosados e tintos a partir das castas autorizadas no caderno de especificações.

7. ATUALIZAÇÃO DE DADOS.

Descrição:

Na alínea b) do ponto sobre a relação com a área geográfica, na frase «Mais de 85 % da vinha da DOP "Jumilla" corresponde à casta *monastrell*», a percentagem de 85 % é substituída por 70 %.

Esta alteração diz respeito ao ponto 7, alínea b), do caderno de especificações e não afeta o documento único.

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

Motivos:

Aproveita-se a alteração do caderno de especificações para atualizar as informações sobre a proporção da casta *monastrell* no conjunto de vinhedos da DOP «Jumilla».

8. NOVAS MENÇÕES DE ROTULAGEM.

Descrição:

Trata-se de regulamentar as seguintes menções que constam na rotulagem: «pie franco» (pé-franco) e «viña vieja» (vinhas velhas).

Esta alteração diz respeito ao ponto 8, alínea b), subalínea v), do caderno de especificações e ao ponto 9 do documento único.

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

Motivos:

O objetivo é realçar estas menções a fim de proteger o património único da DOP «Jumilla», evitar a concorrência desleal entre adegas e eliminar qualquer confusão para os consumidores.

A área total de vinhas velhas (com mais de 30 anos de existência) da DOP «Jumilla» representa mais de 20 % da superfície, sendo a maioria da casta *monastrell* (90 % das vinhas velhas). Estima-se que uma grande parte destas vinhas velhas seja constituída por videiras não enxertadas (pé-franco) plantadas numa superfície com pelo menos 1 000 hectares, apresentando a seguinte distribuição de castas em pé-franco: *monastrell* 89 %, *airén* 6 % e *garnacha-tintorera* 3 %.

Infelizmente, este património, que assegura uma biodiversidade genética extremamente útil no contexto das alterações climáticas, bem como uma tipicidade e uma excelente qualidade aos vinhos produzidos a partir destas vinhas, está seriamente em perigo de extinção.

Durante os últimos cinco anos, foram arrancados 5 465,83 hectares dos 23 180 hectares que existiam na DOP «Jumilla» em 2019, o que representa 23,5 %. Destas vinhas arrancadas, cerca de 75 % eram vinhas de sequeiro, com condução em taça; 70 % eram vinhas da casta *monastrell* conduzidas em taça e de sequeiro; 40 % a 50 % eram vinhas velhas (com mais de 30 anos) da casta *monastrell* conduzidas em taça e de sequeiro. Este valor é de 50 % no município de Jumilla.

9. MELHORIA DO PROCESSO DE CONTROLO.

Descrição:

O controlo documental já existente abrange as declarações de colheita anuais obrigatórias emitidas por todos os viticultores e as entregas de uvas à adega de transformação, a fim de determinar a produção de uvas em cada parcela. Completa-se agora este controlo com um controlo equivalente ao nível da parcela ou do talhão, a partir da base de dados do *Consejo Regulador* (conselho regulador).

Esta alteração diz respeito ao ponto 9, alínea b), do caderno de especificações e não afeta o documento único.

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

Motivos:

O objetivo desta alteração é melhorar o controlo do cumprimento dos limites de rendimento das uvas.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

«Jumilla»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3. Vinho licoroso

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 - vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluídos os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinhos brancos (Jumilla Monastrell, Jumilla e Jumilla Dulce)*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: metálica a cor de topázio. Brilhante. Nariz: frutos brancos (frutos vermelhos para os vinhos brancos de uvas tintas). Os vinhos doces podem apresentar 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 regulamentação da UE em vigor para o setor vitivinícola.

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): -

2. *Vinhos rosados (Jumilla e Jumilla Monastrell)*

BREVE DESCRIÇÃO

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 regulamentação da UE em vigor para o setor vitivinícola.

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): -

3. *Vinhos rosados (Jumilla Dulce)*

BREVE DESCRIÇÃO

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 regulamentação da UE em vigor para o setor vitivinícola.

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): -

4. *Vinhos tintos (Jumilla Monastrell, Jumilla e Jumilla Dulce)*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: 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 frutas secos. Boca: acidez equilibrada. Tânico. Nos vinhos doces, a doçura predomina sobre a acidez.

Os requisitos analíticos não incluídos no quadro estão em conformidade com a regulamentação da UE em vigor para o setor vitivinícola.

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): -

5. *Vinhos licorosos (Tinto Monastrell)*

BREVE DESCRIÇÃO

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

Os requisitos analíticos não incluídos no quadro estão em conformidade com a regulamentação da UE em vigor para o setor vitivinícola.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

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

— Acidez total mínima: miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

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

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas essenciais*

1. Prática 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: mínimo 1 100 cepas/ha e máximo 1 900 cepas/ha.

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

2. Prática enológica essencial

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 protegidos 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.

5.2. *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. Em cultura intensiva

8 750 quilogramas de uvas por hectare

64,75 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

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

7. **Principais castas**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Vinhos*

A casta mais importante é a *monastrell*, casta muito rústica e perfeitamente adaptada às condições difíceis da zona (seca, fortes calores estivais e geadas primaveris). Produz vinhos amplos, 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-na na perfeição, conferindo-lhe estabilidade de cor, acidez, capacidade de envelhecimento e plena harmonia aromática.

8.2. *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 em virtude das temperaturas elevadas características da região.

9. **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 deve figurar no rótulo de forma destacada. Os carateres 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», ou «Denominación de Origen». Os carateres terão uma altura mínima de 2 mm, nunca igual ou superior à altura do nome da denominação de origem.

As menções «pie franco» e «viña vieja» são regulamentadas e só podem ser utilizadas para vinhos que satisfaçam os seguintes critérios:

PIE FRANCO: vinhos produzidos a partir de, pelo menos, 85 % de uvas provenientes de vinhas plantadas sem porta-enxertos.

O *Consejo Regulador* (conselho regulador) elaborará o seu próprio recenseamento destas vinhas, com base nos pedidos dos viticultores e/ou das adegas, e o pessoal técnico do *Consejo Regulador* efetuará os controlos no local necessários. Os pedidos e os controlos no local serão efetuados anualmente, no prazo fixado pelo *Consejo Regulador*.

VIÑA VIEJA: 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 registos vitícolas.

O organismo de controlo pode efetuar aos 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 plantadas em pé-franco ou 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 em vigor, 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 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 engarrafamento, 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 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 zona 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 intervir 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. Por conseguinte, o engarrafamento dos vinhos DOP «Jumilla» não deve ser realizado fora da zona delimitada. Para garantir a origem e salvaguardar o controlo é, portanto, necessário que todo o vinho seja engarrafado dentro da zona delimitada.

Hiperligação para o caderno de especificações

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