

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

(2023/C 230/15)

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-AM06

Fecha de comunicación: 4.4.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Se introducen dos nuevas variedades**

Descripción:

Se incorporan las variedades Merseguera y Viognier.

Modifica el punto 6 del pliego de condiciones y el 7 del Documento Único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Variedad blanca Viognier.

Esta variedad está autorizada por la administración tanto de la región de Murcia como de la comunidad de Castilla La Mancha. Para su valoración como variedad apta para elaborar vinos DOP Jumilla, se han tenido en cuenta los informes técnicos elaborados a partir de sendos estudios realizados por dos bodegas inscritas y certificadas de la DOP Jumilla, los cuales avalan sus aptitudes agronómicas y enológicas favorables para su inclusión en el Pliego de Condiciones de esta DOP. Esta variedad amplía el abanico de posibilidades de cultivo, elaboración y posterior comercialización del vino para los operadores, ofreciendo al consumidor un producto diferenciado, que aúna las características típicas que aportan el clima y el terroir de esta DOP, sin, por ello, perder la tipicidad de la misma.

Reincorporación de la variedad blanca Merseguera.

Esta variedad está autorizada por la administración tanto de la región de Murcia como de la comunidad de Castilla La Mancha. Con su inclusión como variedad APTA para elaborar vinos DOP Jumilla, se pretende recuperar una variedad de uva autóctona de la zona, la cual ya estuvo en su día autorizada en el Pliego de Condiciones de esta DOP. A lo largo del tiempo, esta variedad demostró su adaptación a las condiciones climáticas de esta zona, lo cual justifica sobradamente sus aptitudes agronómicas y enológicas para elaborar vino DOP Jumilla. Durante un periodo de años, las uvas blancas no fueron lo suficientemente valoradas, en beneficio de las uvas tintas, lo que propició su eliminación del Pliego de Condiciones, pero la experiencia ha demostrado que las variedades blancas están perfectamente adaptadas a esta DO, y los vinos que a partir de ellas se elaboran, tienen cualidades enológicas con la suficiente calidad para ser comercializados como vino DOP Jumilla y demandados por el mercado, siendo la Merseguera una de ellas.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

2. Cambios en las normas de etiquetado

Descripción:

El tamaño máximo permitido la altura de las letras del nombre de la denominación de origen protegida («Jumilla»), pasa de 10 mm a 20 milímetros, siempre que esta altura máxima sea inferior al tamaño de la marca comercial.

Modifica el punto 8.b.v del Pliego de Condiciones y el punto 9 del Documento Único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Con la ampliación de la altura máxima del nombre de la denominación de origen protegida en los etiquetados de vino de esta DO, se quiere ofrecer la posibilidad a los operadores de que «JUMILLA» sea más visible en los envases, favoreciendo con ello su puesta en valor hacia el consumidor.

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

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vinos blancos (Jumilla y Jumilla Dulce).*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase Visual: De Color acerado a Color Topacio. Límpidos y Brillantes.

Fase Olfativa: Fruta Fresca. 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.)	11

Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *Vinos Rosados (Jumilla y Jumilla Dulce)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase Visual: De Color Rosa Frambuesa a Salmón Pálido. Límpidos y Brillantes.

Fase Olfativa: Fruta Fresca. 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)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *Vinos Rosados (Jumilla Monastrell)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase Visual: De Color Rosa Frambuesa a Salmón Pálido. Límpidos y Brillantes.

Fase Olfativa: Fruta Fresca. 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.)	12
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. *Vinos Tintos (Jumilla Monastrell)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase Visual: De Color Rojo Violáceo a Rojo Teja, pudiendo llegar a ocre en los dulces. Límpidos y 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.)	12,5
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. *Vinos Tintos (Jumilla y Jumilla Dulce)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase Visual: De Color Rojo Violáceo a Rojo Teja, pudiendo llegar a ocre en los dulces. Límpidos y 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)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

6. *Vinos de Licor (Tinto Monastrell)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase Visual: De Color Rojo Cereza a Ocre. Límpidos y Brillantes.

Fase Olfativa: Fruta Negra. Fruta desecada.

Fase Gustativa: El dulzor predomina sobre la acidez. Tánicos.

* 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.)	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

La vendimia se realizará de manera que no perjudique a la calidad de la uva, dedicando a la elaboración de vinos protegidos exclusivamente las partidas de uva sana con el grado de madurez necesario y una graduación mínima de 10,70° Baumé para uvas blancas y 11° Baumé para uvas tintas.

Las uvas de la variedad Monastrell destinadas a la elaboración del vino de licor, deben presentar en el momento de la vendimia una graduación de al menos 13° Baumé.

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.

5.2. Rendimientos máximos

1. Variedades tintas en cultivo extensivo

5 000 kilogramos de uvas por hectárea

2.

37 hectolitros por hectárea

3. Variedades blancas en cultivo extensivo

5 625 kilogramos de uvas por hectárea

4.

41,62 hectolitros por hectárea

5. En cultivo intensivo

8 750 kilogramos de uvas por hectárea

6.

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.

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 embotele 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 embottle 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
