

OPERADOR	REQUISITOS		REGISTROS
VITICULTOR	Zona de producción	Murcia: <u>Jumilla</u> Albacete: <u>Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra y Montealegre del Castillo.</u>	Inscripción en el Registro de viñas del Consejo Regulador (Ficha Viticultor) Registro Vitícola Región de Murcia y/o Registro vitícola Castilla La Mancha
	Variedad de uva	Tintas: Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah y Petit Verdot Blancas: Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo y Verdejo. De estas variedades se considera principal la Monastrell.	
	Prácticas de cultivo	<p>Extensivo:</p> <ul style="list-style-type: none"> Densidad de plantación comprendida entre un máximo de 1.900 y un mínimo de 1.100 cepas por hectárea. Producción máxima admitida por hectárea: <u>5.000</u>kg para las variedades tintas (equivalente a <u>37</u> hectólitros) y <u>5.625</u>kg para las variedades blancas (equivalente <u>41.62</u> hectólitros). <p>Intensivo:</p> <ul style="list-style-type: none"> Densidad de plantación comprendida entre un máximo de 3.350 y un mínimo de 1.500 cepas por hectárea. Producción máxima admitida por hectárea: <u>8.750</u>kg (equivalente a <u>64.75</u> hectólitros) para todas las variedades amparadas. <p>Cuando los rendimientos sean superiores a los máximos permitidos, la uva procedente de dichas parcelas, no podrá ser utilizada para elaboración de vinos DOP Jumilla</p> <p>El Consejo Regulador podrá acordar Normas de Campaña que incluyan cualquier aspecto de coyuntura anual que pueda influir en la producción de uva y transformación en vino, las cuales tendrán carácter de obligado cumplimiento.</p>	Inscripción en el Registro de viñas del Consejo Regulador. (Ficha Viticultor) Registro Vitícola Región de Murcia y/o Registro vitícola Castilla La Mancha Ticket entrada de uva/relación kg desglosados por: municipio, polígono, parcela, recinto, variedad, °Be, kg... <u>Declaraciones a enviar al CR:</u>
Vendimia	<ul style="list-style-type: none"> Uva sana con el grado de madurez necesario y una graduación mínima de 10,7º Baumé para uvas blancas y 11º Baumé para uvas tintas. Variedad Monastrell destinadas a la elaboración del vino de licor: graduación de al menos 13º Baumé. 	<ul style="list-style-type: none"> Declaración de cosecha (antes del 30-11 de cada año) <p>Ficha de inspección de entrada de uva en bodega (municipio, polígono, parcela, recinto, variedad, kg, graduación alcohólica natural mínima o</p>	

			grados Baumé...)																																											
BODEGAS DE ELABORACIÓN CRIANZA, ALMACENAMIENTO, Y EMBOTELLADO	Zona de elaboración	Constituida por los mismos terrenos que constituyen la zona de producción.	Registro de inscripción como bodega de elaboración																																											
	Elaboración	<ul style="list-style-type: none"> Rendimiento máximo de 74 litros de vino terminado por cada 100 kilos de uva. <p>Características de los vinos protegidos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Grado alcohólico volumétrico o total mínimo % Vol.</th> <th>Graduación alcohólica adquirida mínima % Vol.</th> <th>Acidez total en tartárico meq/l o g/l</th> <th>Acidez volátil máxima en acético (**) meq/l o g/l</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="5">Jumilla Monastrell(*)</td> </tr> <tr> <td><u>Tinto</u></td> <td>-</td> <td>12,5</td> <td rowspan="2">De 54 a 87 o 4,0 a 6,5</td> <td rowspan="2">13,3 o 0,8</td> </tr> <tr> <td><u>Rosado</u></td> <td>-</td> <td>12,0</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Jumilla dulce</td> </tr> <tr> <td><u>Tinto</u></td> <td>-</td> <td>12,0</td> <td rowspan="3">De 54 a 87 o 4,0 a 6,5</td> <td rowspan="3">13,3 o 0,8</td> </tr> <tr> <td><u>Rosado</u></td> <td>-</td> <td>11,5</td> </tr> <tr> <td><u>Blanco</u></td> <td>-</td> <td>11,0</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Vino de Licor</td> </tr> <tr> <td><u>Tinto Monastrell(*)</u></td> <td>17,5</td> <td>15,0 a 22,0</td> <td>--</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) Para poder denominarse como tales al menos el 85 % será de la variedad Monastrell.</p> <p>(**) Valores referidos a vinos tintos de edad inferior a un año o superior a un año y de graduación alcohólica hasta 10% en volumen, pudiendo superarse en 1 meq/l por cada grado de alcohol que exceda del 10% Vol.</p> <p>Los requisitos analíticos no contemplados en la tabla (azúcares totales y dióxido de azufre), se ajustan a lo indicado en la legislación comunitaria vitivinícola vigente. Estos requisitos se expresarán de la siguiente forma:</p> <ul style="list-style-type: none"> Azúcares totales (expresado en glucosa + fructosa) g/l, entendiendo que los vinos con DOP Jumilla no llevan adición de sacarosa. Dióxido de azufre (expresado en anhídrido sulfuroso total) mg/l <p>Los límites de estos parámetros, junto con el grado alcohólico volumétrico total de los vinos tranquilos, serán los indicados en la normativa vigente.</p> <p>En función del contenido en azúcar, los vinos amparados por la DOP Jumilla se clasifican en secos, semisecos, semidulces y dulces.</p> <p>- Vino de licor tinto Monastrell</p>		Grado alcohólico volumétrico o total mínimo % Vol.	Graduación alcohólica adquirida mínima % Vol.	Acidez total en tartárico meq/l o g/l	Acidez volátil máxima en acético (**) meq/l o g/l	Jumilla Monastrell(*)					<u>Tinto</u>	-	12,5	De 54 a 87 o 4,0 a 6,5	13,3 o 0,8	<u>Rosado</u>	-	12,0	Jumilla dulce					<u>Tinto</u>	-	12,0	De 54 a 87 o 4,0 a 6,5	13,3 o 0,8	<u>Rosado</u>	-	11,5	<u>Blanco</u>	-	11,0	Vino de Licor					<u>Tinto Monastrell(*)</u>	17,5	15,0 a 22,0	--	--
	Grado alcohólico volumétrico o total mínimo % Vol.	Graduación alcohólica adquirida mínima % Vol.	Acidez total en tartárico meq/l o g/l	Acidez volátil máxima en acético (**) meq/l o g/l																																										
Jumilla Monastrell(*)																																														
<u>Tinto</u>	-	12,5	De 54 a 87 o 4,0 a 6,5	13,3 o 0,8																																										
<u>Rosado</u>	-	12,0																																												
Jumilla dulce																																														
<u>Tinto</u>	-	12,0	De 54 a 87 o 4,0 a 6,5	13,3 o 0,8																																										
<u>Rosado</u>	-	11,5																																												
<u>Blanco</u>	-	11,0																																												
Vino de Licor																																														
<u>Tinto Monastrell(*)</u>	17,5	15,0 a 22,0	--	--																																										

		<p>En la elaboración del vino de licor se añadirá, al mosto de uva parcialmente fermentado o al vino, procedentes exclusivamente de la variedad Monastrell, alcohol neutro de origen vitícola de contenido alcohólico no inferior a 96 % vol. Su Graduación alcohólica adquirida estará comprendida entre 15-22 % vol y su Graduación alcohólica volumétrica total no podrá ser inferior a 17,5 % vol.</p> <p>El Consejo Regulador podrá acordar Normas de Campaña que incluyan cualquier aspecto de coyuntura anual que pueda influir en la producción de uva y transformación en vino, las cuales tendrán carácter de obligado cumplimiento.</p> <p>Características organolépticas:</p> <p><u>Vinos blancos (Jumilla y Jumilla dulce):</u></p> <p>Fase visual: De Color acerado a Color Topacio. Límpidos y Brillantes.</p> <p>Fase olfativa: Fruta Fresca. Pudiendo aparecer notas a Fruta Desecada en el caso de los dulces.</p> <p>Fase gustativa: Acidez equilibrada respecto al dulzor. En el caso de vinos dulces, el dulzor predomina sobre la acidez.</p> <p><u>Vinos rosados (Jumilla Monastrell, Jumilla y Jumilla dulce):</u></p> <p>Fase visual: De Color Rosa Frambuesa a Salmón Pálido. Límpidos y Brillantes</p> <p>Fase olfativa: Fruta Fresca. Fruta Roja. Pudiendo aparecer notas a Fruta Desecada en el caso de los dulces.</p> <p>Fase gustativa: Acidez equilibrada. En el caso de vinos dulces, el dulzor predomina sobre la acidez</p> <p><u>Vinos tintos (Jumilla Monastrell, Jumilla y Jumilla dulce):</u></p> <p>Fase visual: De color Rojo Violáceo a Rojo Teja, pudiendo llegar a Ocre en los dulces. Límpidos y Brillantes</p> <p>Fase olfativa: Fruta Roja. Fruta Negra. En el caso de Vinos Dulces presenta notas a Fruta Desecada.</p> <p>Fase gustativa: Acidez Equilibrada. Tánicos. En el caso de vinos dulces, el dulzor predomina sobre la acidez.</p> <p><u>Vinos de licor (Tinto Monastrell):</u></p> <p>Fase visual: De color Rojo Cereza a Ocre. Límpidos y Brillantes.</p> <p>Fase olfativa: Fruta Negra. Fruta Desecada.</p> <p>Fase gustativa: El dulzor predomina sobre la acidez. Tánicos.</p>	<p>Autorización para la expedición de vinos /<u>mostos/ uvas</u> (Doc. acompañamiento de vino a granel/<u>mostos/ uvas</u> entre bodegas)</p> <p><u>Declaraciones a enviar al CR:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Declaración de Producción al 30 de Noviembre (Antes del 21 de Diciembre) - Copia Declaración de Vinos y Mostos del mes de Noviembre presentada al Organismo Competente (antes del 21 de diciembre) - Declaración de Existencias a 31 de Julio (antes del 15 de Septiembre) - Copia de la Declaración de Vinos y Mostos del mes de Julio presentada al Organismo Competente sellada (antes del 15 de Septiembre) - Declaración mensual de entradas y salidas (dentro del mes siguiente)
--	--	---	--

	<p>Crianza y Almacenamiento</p>	<p>Se efectuará en las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza.</p> <p>El comienzo de los procesos de envejecimiento se considera como fecha inicial del mismo, el día primero de octubre de cada año.</p>	<p>Registro de inscripción como bodega de crianza</p> <p>Registro de inscripción como bodega de almacenamiento</p> <p>Registro sanitario</p> <p>Registro Industria Agroalimentaria.</p> <p>Libro registro de entradas y salidas de vino</p> <p>Guía de movimientos del vino entre bodegas</p> <p>APPCC</p> <p>Registros control proceso de crianza (Tiempos)</p> <p>Trazabilidad</p> <p>Identificación barricas y jaulones (botellas)</p> <p>Declaraciones a enviar al CR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Declaración de entradas y salidas vinos fase crianza (trimestral) - Copia Declaración de Vinos y Mostos del mes de Noviembre presentada al Organismo Competente (antes del 21 de diciembre) - Declaración de Vinos en Fase de Crianza (trimestral)
--	--	---	--

	<p>Envasado y etiquetado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Envasado <ul style="list-style-type: none"> • La capacidad y el material de los envases deberán ser los establecidos en el RD 1801/2008 de 3 de Noviembre y los aprobados por el Consejo Regulador • En el caso de bag in box, los vinos de la DOP Jumilla pueden envasarse en este tipo de envases, en volúmenes igual o inferiores a 10 litros, para los tipos de vino: Blanco, Rosados y Tintos (excluyendo los Reservas y Gran Reservas los cuales por definición necesitan de paso por botella). Al igual que en los vinos embotellados, la marca y la imagen o serigrafía del bag in box, deberá ser informada al Consejo Regulador previa a su comercialización. - Expedición de vinos a granel <ul style="list-style-type: none"> • La expedición de vinos a granel entre bodegas inscritas, será autorizada por el Consejo Regulador con anterioridad a su ejecución. - Etiquetado: <ul style="list-style-type: none"> • Antes de la puesta en circulación de etiquetas, deben de ser informadas al Consejo Regulador, teniendo en cuenta los requisitos que se relacionan en este Pliego. • 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 10 milímetros. Esta mención irá junto a la leyenda “Denominación de Origen Protegida” o “Denominación de Origen” y cuyas letras tendrán una altura mínima de 2mm y nunca igual o superior a la altura de la palabra JUMILLA. • EL resto de menciones serán las determinadas por la legislación general aplicable de etiquetado de vino, así como la específica que establezca el Consejo Regulador. • Envases provistos de precintas de garantía, contraetiquetas o etiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que colocadas por la propia bodega de manera que no permitan una segunda utilización. • El término tradicional “Denominación de Origen”, podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión “Denominación de origen protegida” • Requisitos del PE-03 “Procedimiento de Uso de la Marca” 	<p>Registro de inscripción como bodega embotelladora</p> <p>Registro Embotellador</p> <p>Registro sanitario</p> <p>Registro de Industria Agroalimentaria.</p> <p>Trazabilidad</p> <p>Registros de Análisis físico-químicos y organolépticos, calificación o no de producto.</p> <p>Registro de control de proceso de embotellado y contraetiquetas</p> <p>Libro registro de entradas y salidas de vino</p> <p>Guía movimiento vino entre bodegas</p> <p>APPCC</p> <p>Registro de etiquetas informadas al CR</p> <p>Declaraciones a enviar al CR:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Declaración mensual de entradas y salidas (dentro del mes siguiente)
--	-------------------------------------	--	--