

| 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) |
| | 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, Verdejo, <u>Merseguera y Viognier.</u> De estas variedades se considera principal la Monastrell. | Registro Vitícola Región de Murcia y/o Registro vitícola Castilla La Mancha |
| | Prácticas de cultivo | Extensivo: <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>5.000kg</u> para las variedades tintas (equivalente a <u>37</u> hectólitos) y <u>5.625kg</u> para las variedades blancas (equivalente <u>41.62</u> hectólitos). Intensivo: <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>8.750kg</u> (equivalente a <u>64.75</u> hectólitos) 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 10,7° Baumé para uvas blancas y 11° Baumé para uvas tintas. Variedad Monastrell destinadas a la elaboración del vino de licor: graduación de al menos 13° 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 grados Baumé...)</p> | |

| 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>Tinto</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>Rosado</td> <td>-</td> <td>12,0</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Jumilla dulce</td> </tr> <tr> <td>Tinto</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>Rosado</td> <td>-</td> <td>11,5</td> </tr> <tr> <td>Blanco</td> <td>-</td> <td>11,0</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Jumilla dulce</td> </tr> <tr> <td>Tinto</td> <td>12,0</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>Rosado</td> <td>11,5</td> <td>11,5</td> </tr> <tr> <td>Blanco</td> <td>11,0</td> <td>11,0</td> </tr> <tr> <td>Vino de Licor</td> <td></td> <td>Graduación alcohólica adquirida % Vol.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tinto Monastrell(*)</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, entendiéndose 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> <ul style="list-style-type: none"> Vino de licor tinto Monastrell <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,</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(*) | | | | | Tinto | - | 12,5 | De 54 a 87 o 4,0 a 6,5 | 13,3 o 0,8 | Rosado | - | 12,0 | Jumilla dulce | | | | | Tinto | - | 12,0 | De 54 a 87 o 4,0 a 6,5 | 13,3 o 0,8 | Rosado | - | 11,5 | Blanco | - | 11,0 | Jumilla dulce | | | | | Tinto | 12,0 | 12,0 | De 54 a 87 o 4,0 a 6,5 | 13,3 o 0,8 | Rosado | 11,5 | 11,5 | Blanco | 11,0 | 11,0 | Vino de Licor | | Graduación alcohólica adquirida % Vol. | | | Tinto Monastrell(*) | 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(*) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tinto | - | 12,5 | De 54 a 87 o 4,0 a 6,5 | 13,3 o 0,8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rosado | - | 12,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jumilla dulce | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tinto | - | 12,0 | De 54 a 87 o 4,0 a 6,5 | 13,3 o 0,8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rosado | - | 11,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Blanco | - | 11,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jumilla dulce | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tinto | 12,0 | 12,0 | De 54 a 87 o 4,0 a 6,5 | 13,3 o 0,8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rosado | 11,5 | 11,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Blanco | 11,0 | 11,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vino de Licor | | Graduación alcohólica adquirida % Vol. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tinto Monastrell(*) | 17,5 | 15,0 a 22,0 | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>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>vinos /mostos/ uvas (Doc. acompañamiento de vino a granel/mostos/uvas 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) |
|--|--|--|



PLAN DE AUTOCONTROL MÍNIMO (A REALIZAR POR LOS OPERADORES)

Fecha: 12/05/2023

| | | | |
|--|---------------------------------|---|---|
| | Crianza y Almacenamiento | <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 <u>20</u> 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) |
|--|-------------------------------------|---|--|

