

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	<p><b>Tintas:</b> Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah y Petit Verdot</p> <p><b>Blancas:</b> Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera y Viognier.</p> <p>De estas variedades se considera principal la Monastrell.</p>	
	Prácticas de cultivo	<p><b>Extensivo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Densidad de plantación</b> comprendida entre un máximo de 1.900 y un mínimo de 1.100 cepas por hectárea.</li> <li><b>Producción máxima admitida por hectárea:</b> <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).</li> </ul> <p><b>Intensivo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Densidad de plantación</b> comprendida entre un máximo de 3.350 y un mínimo de 1.500 cepas por hectárea.</li> <li><b>Producción máxima admitida por hectárea:</b> <u>8.750</u>kg (equivalente a <u>64.75</u> hectólitros) para todas las variedades amparadas.</li> </ul> <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>	<p>Inscripción en el Registro de viñas del Consejo Regulador. (Ficha Viticultor)</p> <p>Registro Vitícola Región de Murcia y/o Registro vitícola Castilla La Mancha</p> <p>Ticket entrada de uva/relación kg desglosados por: municipio, polígono, parcela, recinto, variedad, °Be, kg...</p> <p><u>Declaraciones a enviar al CR:</u></p>
Vendimia		<ul style="list-style-type: none"> <li>Declaración de cosecha (antes del 30-11 de cada año)</li> </ul> <p>Ficha de inspección de entrada de uva en bodega (municipio, polígono, parcela, recinto, variedad, kg,...)</p>	

<b>BODEGAS DE ELABORACIÓN, CRIANZA, ALMACENAMIENTO, Y EMBOTELLADO</b>	<b>Zona de elaboración</b>	Constituida por los mismos terrenos que constituyen la zona de producción.	<b>Registro de inscripción como bodega de elaboración</b>																																																					
	<b>Elaboración</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rendimiento máximo de 74 litros de vino terminado por cada 100 kilos de uva.</li> </ul> <p><b>Características de los vinos protegidos:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Grado alcohólico volumétrico total mínimo % Vol.</th> <th>Grado alcohólico adquirido mínimo % Vol.</th> <th><u>Acidez total mínima en tartárico meq/l o g/l</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>JUMILLA MONASTRELL</b></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tinto</td> <td>-</td> <td>12</td> <td rowspan="3">54 o 4,0</td> </tr> <tr> <td>Rosado</td> <td>-</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Blanco</td> <td>-</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td><b>JUMILLA</b></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tinto</td> <td>-</td> <td>12</td> <td rowspan="3">54 o 4,0</td> </tr> <tr> <td>Rosado</td> <td>-</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Blanco</td> <td>-</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td><b>JUMILLA DULCE</b></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tinto</td> <td>12,0</td> <td>12</td> <td rowspan="3">54 o 4,0</td> </tr> <tr> <td>Rosado</td> <td>11,5</td> <td>11,5</td> </tr> <tr> <td>Blanco</td> <td>11,0</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td><b>VINO DE LICOR</b></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tinto Monastrell(*)</td> <td>17,5</td> <td>15,0 a 22,0</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) Para poder denominarse como tales al menos el 85 % será de la variedad Monastrell.</p> <p>Los requisitos analíticos no contemplados en la tabla (azúcares totales, dióxido de azufre <u>y acidez volátil máxima</u>), 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"> <li>Azúcares totales (expresado en glucosa + fructosa) g/l, entendiéndose que los vinos con DOP Jumilla no llevan adición de sacarosa.</li> <li>Dióxido de azufre (expresado en anhídrido sulfuroso total) mg/l</li> </ul> <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"> <li>Vino de licor tinto Monastrell</li> </ul> <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</p>		Grado alcohólico volumétrico total mínimo % Vol.	Grado alcohólico adquirido mínimo % Vol.	<u>Acidez total mínima en tartárico meq/l o g/l</u>	<b>JUMILLA MONASTRELL</b>				Tinto	-	12	54 o 4,0	Rosado	-	11	Blanco	-	10	<b>JUMILLA</b>				Tinto	-	12	54 o 4,0	Rosado	-	11	Blanco	-	10	<b>JUMILLA DULCE</b>				Tinto	12,0	12	54 o 4,0	Rosado	11,5	11,5	Blanco	11,0	10	<b>VINO DE LICOR</b>				Tinto Monastrell(*)	17,5	15,0 a 22,0	--
	Grado alcohólico volumétrico total mínimo % Vol.	Grado alcohólico adquirido mínimo % Vol.	<u>Acidez total mínima en tartárico meq/l o g/l</u>																																																					
<b>JUMILLA MONASTRELL</b>																																																								
Tinto	-	12	54 o 4,0																																																					
Rosado	-	11																																																						
Blanco	-	10																																																						
<b>JUMILLA</b>																																																								
Tinto	-	12	54 o 4,0																																																					
Rosado	-	11																																																						
Blanco	-	10																																																						
<b>JUMILLA DULCE</b>																																																								
Tinto	12,0	12	54 o 4,0																																																					
Rosado	11,5	11,5																																																						
Blanco	11,0	10																																																						
<b>VINO DE LICOR</b>																																																								
Tinto Monastrell(*)	17,5	15,0 a 22,0	--																																																					

uva y transformación en vino, las cuales tendrán carácter de obligado cumplimiento.

**Restricciones a la vinificación:**

Para la elaboración de vinos amparados por la DOP Jumilla del tipo Jumilla y Jumilla Monastrell, atendiendo a la clasificación del cuadro del apartado 2.a), deberán respetarse las siguientes proporciones de variedades autorizadas según tipo de vino:

- Vinos Tintos: mínimo 95% variedades tintas autorizadas.
- Vinos Rosados: mínimo 50% uvas tintas autorizadas
- Vinos Blancos: mínimo 85% uvas blancas autorizadas

Se podrán elaborar vinos blancos “blanc de noirs” únicamente a partir de variedades tintas autorizadas.

**Características organolépticas:**

**Vinos blancos (Jumilla y Jumilla dulce):**

Fase visual: De Color acerado a Color Ámbar. Brillantes.

Fase olfativa: Fruta Blanca (Fruta Roja en el caso de los vinos Blanc de Noirs). 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.

**Vinos rosados (Jumilla Monastrell, Jumilla y Jumilla dulce):**

Fase visual: De Color Rosa Frambuesa a Piel de Cebolla. Brillantes.

Fase olfativa: 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

**Vinos tintos (Jumilla Monastrell, Jumilla y Jumilla dulce):**

Fase visual: De color Azul Violáceo a Rojo Teja, pudiendo llegar a Ocre en los dulces. Brillantes

**Fase olfativa:** Fruta Roja. Fruta Negra. En el caso de Vinos Dulces presenta notas a Fruta Desecada.

**Fase gustativa:** Acidez Equilibrada. Tánicos. En el caso de vinos dulces, el dulzor predomina sobre la acidez.

**Vinos de licor (Tinto Monastrell):**

**Declaraciones a enviar al CR:**

- **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><u><i>Fase visual: De color Azul Violáceo a Ocre. Brillantes.</i></u></p> <p><b>Fase olfativa:</b> Fruta Negra. Fruta Desecada.</p> <p><b>Fase gustativa:</b> El dulzor predomina sobre la acidez. Tánicos.</p>	
	<p><b>Crianza y Almacenamiento</b></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><b>Registro de inscripción como bodega de crianza</b></p> <p><b>Registro de inscripción como bodega de almacenamiento</b></p> <p><b>Registro sanitario</b></p> <p><b>Registro Industria Agroalimentaria.</b></p> <p><b>Libro registro de entradas y salidas de vino</b></p> <p><b>Guía de movimientos del vino entre bodegas</b></p> <p><b>APPCC</b></p> <p><b>Registros control proceso de crianza (Tiempos)</b></p> <p><b>Trazabilidad</b></p> <p><b>Identificación barricas y jaulones (botellas)</b></p> <p><b>Declaraciones a enviar al CR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Declaración de entradas y salidas vinos fase crianza (trimestral)</li> <li>- Copia Declaración de Vinos y Mostos del mes de Noviembre presentada al Organismo</li> </ul>

			<b>Competente (antes del 21 de diciembre)</b>  - Declaración de Vinos en Fase de Crianza (trimestral)
	<b>Invasado y etiquetado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Invasado <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• En el caso de bag in box y pouches, 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.</li> </ul> </li> <li>- Expedición de vinos a granel <ul style="list-style-type: none"> <li>• La expedición de vinos a granel, mosto o uva, destinados a producir vinos con DOP Jumilla, entre bodegas inscritas, será autorizada por el Consejo Regulador con anterioridad a su ejecución.</li> </ul> </li> <li>- Etiquetado: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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. 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.</li> <li>• Se regulan las menciones "Pie Franco" (que hayan sido elaborados con, al menos el 85% de uva procedente de viñas plantada sin portainjerto) y "Viña Vieja" (que hayan sido elaborados con al menos el 85% de uva procedente de edad mínima de viñedo de 30 años, lo cual habrá de poder demostrarse documentalmente a partir de los registros vitícolas).</li> <li>• Los vinos blancos elaborados únicamente con variedades tintas autorizadas, deberán indicar en el etiquetado la mención "blanc de noirs" o equivalente.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul> </li> </ul>	<b>Registro de inscripción como bodega embotelladora</b>  <b>Registro Embotellador</b>  <b>Registro sanitario</b>  <b>Registro de Industria Agroalimentaria.</b>  <b>Trazabilidad</b>  <b>Registros de Análisis físico-químicos y organolépticos, calificación o no de producto.</b>  <b>Registro de control de proceso de embotellado y contraetiquetas</b>  <b>Libro registro de entradas y salidas de vino</b>  <b>Guía movimiento vino entre bodegas</b>  <b>APPCC</b>  <b>Registro de etiquetas informadas al CR</b>  <b>Declaraciones a enviar al CR:</b>  • Declaración mensual de entradas y salidas (dentro del mes siguiente)



**PLAN DE AUTOCONTROL MÍNIMO (A REALIZAR POR LOS OPERADORES)**

**Fecha: 31/10/2024**

- 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”