

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, Merseguera y Viognier. De estas variedades se considera principal la Monastrell.	Registro Vitícola Región de Murcia y/o Registro vitícola Castilla La Mancha
	Prácticas de cultivo	Extensivo: 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). Intensivo: 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. 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 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.	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		Declaración de cosecha (antes del 30-11 de cada año) Ficha de inspección de entrada de uva en bodega (municipio, polígono, parcela, recinto, variedad, kg,...)

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	- Rendimiento máximo de 74 litros de vino terminado por cada 100 kilos de uva. Características de los vinos protegidos: <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>Grado alcohólico volumétrico total mínimo % Vol.</th><th>Grado alcohólico adquirido mínimo % Vol.</th><th>Acidez total mínima en tartárico meq/l o g/l</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>JUMILLA MONASTRELL</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>JUMILLA</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>JUMILLA DULCE</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>VINO DE LICOR</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> (*) Para poder denominarse como tales al menos el 85 % será de la variedad Monastrell. Los requisitos analíticos no contemplados en la tabla (azúcares totales, dióxido de azufre y acidez volátil máxima), se ajustan a lo indicado en la legislación comunitaria vitivinícola vigente. Estos requisitos se expresarán de la siguiente forma: - 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 Los límites de estos parámetros, junto con el grado alcohólico volumétrico total de los vinos tranquilos, serán los indicados en la normativa vigente. En función del contenido en azúcar, los vinos amparados por la DOP Jumilla se clasifican en secos, semisecos, semidulces y dulces. - Vino de licor tinto Monastrell 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. El Consejo Regulador podrá acordar Normas de Campaña que incluyan cualquier aspecto de coyuntura anual que pueda influir en la producción de		Grado alcohólico volumétrico total mínimo % Vol.	Grado alcohólico adquirido mínimo % Vol.	Acidez total mínima en tartárico meq/l o g/l	JUMILLA MONASTRELL				Tinto	-	12	54 o 4,0	Rosado	-	11	Blanco	-	10	JUMILLA				Tinto	-	12	54 o 4,0	Rosado	-	11	Blanco	-	10	JUMILLA DULCE				Tinto	12,0	12	54 o 4,0	Rosado	11,5	11,5	Blanco	11,0	10	VINO DE LICOR				Tinto Monastrell(*)	17,5	15,0 a 22,0	--
	Grado alcohólico volumétrico total mínimo % Vol.	Grado alcohólico adquirido mínimo % Vol.	Acidez total mínima en tartárico meq/l o g/l																																																					
JUMILLA MONASTRELL																																																								
Tinto	-	12	54 o 4,0																																																					
Rosado	-	11																																																						
Blanco	-	10																																																						
JUMILLA																																																								
Tinto	-	12	54 o 4,0																																																					
Rosado	-	11																																																						
Blanco	-	10																																																						
JUMILLA DULCE																																																								
Tinto	12,0	12	54 o 4,0																																																					
Rosado	11,5	11,5																																																						
Blanco	11,0	10																																																						
VINO DE LICOR																																																								
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: <u>Vinos blancos (Jumilla y Jumilla dulce):</u> 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. <u>Vinos rosados (Jumilla Monastrell, Jumilla y Jumilla dulce):</u> 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 <u>Vinos tintos (Jumilla Monastrell, Jumilla y Jumilla dulce):</u> 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.	<u>Declaraciones a enviar al CR:</u> - 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)
--	--	--	--

		<u>Vinos de licor (Tinto Monastrell):</u> Fase visual: De color Azul Violáceo a Ocre. Brillantes. Fase olfativa: Fruta Negra. Fruta Desechada. Fase gustativa: El dulzor predomina sobre la acidez. Tánicos.	
	Crianza y Almacenamiento	Se efectuará en las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza. El comienzo de los procesos de envejecimiento se considera como fecha inicial del mismo, el día primero de octubre de cada año.	Registro de inscripción como bodega de crianza Registro de inscripción como bodega de almacenamiento Registro sanitario Registro Industria Agroalimentaria. Libro registro de entradas y salidas de vino Guía de movimientos del vino entre bodegas APPCC Registros control proceso de crianza (Tiempos) Trazabilidad Identificación barricas y jaulones (botellas) Declaraciones a enviar al CR: - 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)
	Envasado y etiquetado	- Envasado • 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 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. - Expedición de vinos a granel • 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. - Etiquetado: • 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 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. • Se regula la mención "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). • Los vinos blancos elaborados únicamente con variedades tintas autorizadas, deberán indicar en el etiquetado la mención "blanc de noirs" o equivalente. • 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.	Registro de inscripción como bodega embotelladora Registro Embotellador Registro sanitario Registro de Industria Agroalimentaria. Trazabilidad Registros de Análisis físico-químicos y organolépticos, calificación o no de producto. Registro de control de proceso de embotellado y contraetiquetas Libro registro de entradas y salidas de vino Guía movimiento vino entre bodegas APPCC Registro de etiquetas informadas al CR Declaraciones a enviar al CR: • Declaración mensual de entradas y salidas (dentro del mes)

	PLAN DE AUTOCONTROL MÍNIMO (A REALIZAR POR LOS OPERADORES)	Fecha: 06/03/2025
---	---	--------------------------

		• 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”	siguiente)
--	--	---	-------------------