

Fecha de recepción por la Comisión Europea: 14/10/2011
 Número de expediente en el registro comunitario E-Bacchus: PDO-ES-A0109
 Fecha de modificación (modificaciones menores): 10/02/2016
 Número de expediente de la modificación en el registro comunitario E-Bacchus: PDO-ES- A0109-AM02
 Fecha de modificación (corrección de errores): 08/07/2016
 Número de expediente de la modificación en el registro comunitario E-Bacchus: PDO-ES- A0109-AM03

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP “JUMILLA”

1. NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER

“Jumilla”.

2. DESCRIPCIÓN DEL VINO

a) Características analíticas

Los tipos y características de los vinos amparados por esta denominación de origen protegida, dispuestos para el consumo, son los siguientes:

	Grado alcohólico volumétrico total mínimo % Vol.	Graduación alcohólica adquirida mínima % Vol.	Acidez total en tartárico meq/l o g/l ¹	Acidez volátil máxima en acético (**) meq/l o g/l ²
Jumilla Monastrell(*)				
<u>Tinto</u>	12,5	12,5	De 54 a 87	13,3
<u>Rosado</u>	12,0	12,0	o 4,0 a 6,5	o 0,8
Jumilla				
<u>Tinto</u>	12,0	12,0	De 54 a 87	13,3
<u>Rosado</u>	11,5	11,5	o 4,0 a 6,5	o 0,8
<u>Blanco</u>	11,0	11,0		
Jumilla dulce				
<u>Tinto</u>	12,0	12,0	De 54 a 87	13,3
<u>Rosado</u>	11,5	11,5	o 4,0 a 6,5	o 0,8
<u>Blanco</u>	11,0	11,0		
Vino de Licor		Graduación alcohólica adquirida % Vol.		
<u>Tinto Monastrell(*)</u>	17,5	15,0 a 22,0	--	--

(*) Para poder denominarse como tales al menos el 85 % será de la variedad Monastrell.

(**) 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.

Los requisitos analíticos no contemplados en la tabla (azúcares totales y dióxido de azufre), se ajustan a lo indicado en la OCM vitivinícola.

En función del contenido en azúcar, los vinos amparados por la denominación de origen protegida "Jumilla" se clasifican en secos, semisecos, semidulces y dulces.

Los vinos de licor se elaboran añadiendo al mosto de uva parcialmente fermentado o al vino, procedentes exclusivamente de la variedad tinta Monastrell, alcohol neutro de origen vitícola de contenido alcohólico no inferior a 96 % Vol. Su graduación alcohólica adquirida está comprendida entre 15 y 22 % Vol. y su graduación alcohólica volumétrica total no puede ser inferior a 17,5 % Vol., como se indica en la tabla anterior.

b) Características organolépticas

~~Los vinos dispuestos para el consumo deben presentar las cualidades organolépticas características, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Todos los vinos estarán limpios, sin mostrar turbidez, transparentes y brillantes a la vista, deben tener una intensidad aromática apreciable y presentarse francos en nariz, con ausencia de suciedades, olores sulfúreos, podredumbres, humedades, olores de oxidación, maderas mohosas, y cualquier otro olor desagradable o impropio.~~

~~En función del tipo y edad del vino se detallan a continuación las características organolépticas.~~

~~-Vinos blancos (Jumilla y Jumilla dulce):~~

~~Fase visual: Color de amarillo pajizo pálido a amarillo ligeramente dorado en los de menos de dos años y de amarillo paja a amarillo dorado en los que, superando esta edad, tengan alguna mención de envejecimiento.~~

~~Fase olfativa: predominan las sensaciones aromáticas afrutadas, frescas y/o maduras, tanto en vía olfativa directa como en retronasal.~~

~~Fase gustativa: los vinos blancos resultan equilibrados en acidez, cuerpo y grado alcohólico. Frutales en boca y de persistencia media. En caso de tratarse de vinos dulces, a estas características se añade el sabor dulce predominante en boca, bien integrado con la acidez.~~

~~-Vinos rosados (Jumilla Monastrell, Jumilla y Jumilla dulce):~~

~~Fase visual: Color entre rosa violáceo y rosa fresa.~~

~~Fase olfativa: Al igual que los vinos blancos predominan las sensaciones aromáticas afrutadas frescas y/o maduras, tanto en vía olfativa directa como en retronasal.~~

~~Fase gustativa: Al igual que los vinos blancos, son equilibrados en acidez, cuerpo y grado alcohólico. Frutales en boca y de persistencia media. Para los vinos dulces se añade el sabor dulce predominante en boca, bien integrado con la acidez.~~

~~-Vinos tintos (Jumilla Monastrell, Jumilla y Jumilla dulce):~~

~~Fase visual: En todos los casos su intensidad colorante varía entre media y muy alta.~~

~~a) Tintos jóvenes (hasta dos años): Color rojo violáceo a rojo cereza.~~

b) Tintos con alguna mención de envejecimiento: Color rojo cereza a rojo rubí o a rojo teja en el caso de prolongados periodos de envejecimiento.

c) Jumilla dulce: tienen color cereza de intensidad media a muy alta, pudiendo llegar casi a la opacidad y presentar irisaciones teja. Con abundante lágrima.

Fase olfativa: En los vinos tintos las sensaciones de frutas frescas y/o maduras son predominantes en los jóvenes, mientras que los sometidos a envejecimientos, son de mayor complejidad aromática, éstas vienen acompañadas por las sensaciones aromáticas aportadas por un correcto proceso de envejecimiento en barricas de roble (ligera sobremaduración, especias, balsámicos, recuerdos de roble) y botella.

Los vinos dulces, tienen nariz limpia muy intensa. De carácter frutal, con predominio de sensaciones de frutas confitadas y frutas desecadas, que pueden ir acompañadas de notas balsámicas y especiadas.

Fase gustativa: Amplios, con cuerpo, equilibrados, carnosos; con taninos maduros apreciables pero sin agresividad. Limpios y persistentes en el postgusto.

Para los vinos dulces se añade el sabor dulce predominante en boca, bien integrado con la acidez.

-Vinos de licor (Tinto Monastrell):

Fase visual: tienen color cereza de intensidad media a muy alta, pudiendo llegar casi a la opacidad y presentar irisaciones teja. Con abundante lágrima.

Fase olfativa: tienen nariz limpia muy intensa. De carácter frutal, con predominio de sensaciones de frutas confitadas y frutas desecadas, que pueden ir acompañadas de notas balsámicas y especiadas.

Fase gustativa: son potentes, cálidos y frescos a la vez, con buen equilibrio entre dulzor, acidez y alcohol. Pueden presentar un deje amargoso y una ligera aspereza provenientes de sus taninos. Largos y persistentes y con gran frutalidad en el final de boca.

Los vinos dispuestos para el consumo deben presentar las cualidades organolépticas características, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor de los vinos de la DOP Jumilla. Todos los vinos estarán limpios, sin mostrar turbidez, transparentes y brillantes a la vista, deben tener una intensidad aromática apreciable y presentarse francos en nariz, con ausencia de suciedades, olores sulfúreos, podredumbres, humedades, olores de oxidación, maderas mohosas, y cualquier otro olor desagradable o impropio.

En función del tipo y edad del vino se detallan a continuación las características organolépticas.

- Vinos blancos (Jumilla y Jumilla dulce):

Fase visual: Color de amarillo pajizo pálido a amarillo ligeramente dorado en los de menos de dos años y de amarillo paja a amarillo dorado en los que, superando esta edad, tengan alguna mención de envejecimiento.

Fase olfativa: predominan aromas afrutados, frescos y maduros, tanto en vía olfativa directa como en retronasal.

Fase gustativa: los vinos blancos poseen acidez media y sensaciones en boca de persistencia media-baja. En caso de tratarse de vinos dulces, el sabor dulce predomina en boca bien conjuntada con la acidez media.

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

Fase visual: Color entre rosa violáceo y rosa salmón.

Fase olfativa: Al igual que los vinos blancos predominan las sensaciones aromáticas afrutadas frescas y maduras, tanto en vía olfativa directa como en retronasal.

Fase gustativa: Al igual que los vinos blancos, poseen acidez media y sensaciones en boca de persistencia media. Para los vinos dulces el sabor dulce predomina en boca bien conjuntada con la acidez.

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

Fase visual: En todos los casos su intensidad colorante varía entre media y muy alta.

a) Tintos jóvenes (hasta dos años): Color rojo violáceo a rojo rubí.

b) Tintos con alguna mención de envejecimiento: Color rojo violáceo a rojo teja en el caso de prolongados periodos de envejecimiento.

c) Jumilla dulce: tienen de color rojo violáceo a rojo teja e incluso marrón para vinos con envejecimientos muy prolongados. La intensidad colorante varía de intensidad media a muy alta, pudiendo llegar casi a la opacidad.

Fase olfativa: En los vinos tintos predominan los aromas frutales y de fruta madura en los jóvenes, mientras que los sometidos a envejecimientos, son de mayor complejidad aromática derivado de un correcto proceso de envejecimiento en barricas de roble. Los vinos dulces poseen aromas maduros de carácter frutal, que pueden ir acompañados de notas balsámicas y especiadas. Los sometidos a envejecimientos, son de mayor complejidad aromática derivado de un correcto proceso de envejecimiento en barricas de roble.

Fase gustativa: Los vinos tintos jóvenes poseen acidez media y sensaciones en boca de persistencia media, y en los tintos envejecidos presentan taninos maduros sin agresividad, con buena persistencia final.

Para los vinos dulces se añade el sabor dulce predominante en boca, bien conjuntado con la acidez.

- Vinos de licor (Tinto Monastrell):

Fase visual: tienen de color violáceo a rojo cereza, de intensidad media a muy alta, pudiendo llegar casi a la opacidad y presentar irisaciones teja.

Fase olfativa: En los vinos dulces predominan los aromas frutales y de fruta madura en los jóvenes, mientras que los sometidos a envejecimientos, son de mayor complejidad aromática, percibiéndose a notas frutas confitadas, frutas desecada, notas balsámicas

y/o aromas especiados derivado de un correcto proceso de envejecimiento en barricas de roble.

Fase gustativa: Sensaciones cálidas y dulces muy perceptibles. Pueden presentar una ligera aspereza proveniente de sus taninos. Buena persistencia en el postgusto.

3. PRACTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

a) Prácticas culturales

- 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.

- Se consideran plantaciones en régimen de cultivo extensivo aquellas que, por razón de la orografía del terreno, altitud, pluviometría y demás circunstancias ecológicas, se ajusten, en sus características agronómicas, a los parámetros siguientes:

√ La densidad de plantación está comprendida entre un máximo de 1.900³ cepas por hectárea y un mínimo de 1.100 cepas por hectárea.

- Tienen la consideración de plantaciones en régimen de cultivo intensivo aquellas que, de acuerdo asimismo con las condiciones del medio, se ajusten, en sus características agronómicas, a los parámetros siguientes:

√ La densidad de plantación está comprendida entre un máximo de 3.350 cepas por hectárea y un mínimo de 1.500 cepas por hectárea.

b) Prácticas enológicas específicas

La vendimia se realiza de manera que no perjudique 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 alcohólica natural mínima de 11% Vol.

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

~~En la extracción del mosto o del vino las presiones que se aplican, dan un rendimiento máximo en el proceso de transformación que no excede de 70 litros de vino por cada 100 kilos de uva.~~

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 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.

c) Restricciones

~~- Queda prohibida en la elaboración de vinos protegidos por ésta denominación de origen protegida, la utilización de prensas conocidas como "continuas", en las que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance sobre un contrapeso.~~

~~- Para la extracción del mosto sólo pueden utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dilaceren los componentes sólidos del racimo, en especial queda prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.~~

~~- En la elaboración de vinos protegidos no se pueden utilizar prácticas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.~~

4. DEMARCACIÓN DEL ÁREA GEOGRÁFICA

- 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.

5. RENDIMIENTO MÁXIMO

- La producción máxima admitida por hectárea en las variedades de uva amparadas por la denominación de origen protegida "Jumilla" es de:

~~v 4.000 kilogramos, equivalente a 28 hectolitros para las variedades tintas y 4.500 kilogramos, equivalente a 31,5 hectolitros para las variedades blancas, en el caso de plantaciones en régimen de cultivo extensivo.~~

~~v 7.000 kilogramos, equivalente a 49 hectolitros para todas las variedades, en el caso de plantaciones en régimen de cultivo intensivo.~~

~~v **- 5.000 kilogramos, equivalente a 37 hectolitros para las variedades tintas y 5.625 kilogramos, equivalente a 41'62 hectolitros para las variedades blancas, en el caso de plantaciones en régimen de cultivo extensivo.**~~

~~v **- 8.750 kilogramos, equivalente a 64'75 hectolitros para todas las variedades, en el caso de plantaciones en régimen de cultivo intensivo.**~~

6. VARIEDADES DE UVA

- La elaboración de los vinos protegidos se realiza exclusivamente con uva de las variedades siguientes: Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah y Petit Verdot, entre las tintas, y con las variedades blancas: Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon blanc, Moscatel de grano menudo y Verdejo⁴. De estas variedades se considera principal la Monastrell.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

a) Área geográfica

FACTORES NATURALES

Situada en el Sudeste de la Península Ibérica, en el denominado Altiplano Levantino, la comarca en la que se asienta la DOP Jumilla constituye un territorio de transición entre la llanura manchega y las suaves tierras mediterráneas del Levante. La zona de producción de la DOP comprende territorios de notable altitud, extendiéndose las plantaciones de viñedo desde los 320 a los 900 metros sobre el nivel del mar, con un relieve constituido por serranías no muy elevadas (900 a 1.372 metros de altitud) de amplios piedemontes que enmarcan “valles corredor” escalonados, donde aparecen planicies, vallonadas y ondulaciones suaves.

Los suelos son pardos y pardo-rojizos, de naturaleza caliza; presentan texturas franca y franco-arenosa, son sueltos y pedregosos y pobres en materia orgánica y nutrientes. Normalmente se trata de suelos profundos, si bien en ocasiones, para su aprovechamiento, sea preciso romper mecánicamente la costra caliza aflorante o semi aflorante, propia de los suelos calizos en climas áridos en que el lavado del perfil por las aguas de lluvia es incompleto. Por otro lado, son suelos alóctonos que se han desarrollado sobre depósitos calizos pedregosos arrastrados de las formaciones montañosas circundantes de finales del Terciario (Mioceno – Plioceno) y comienzos del Cuaternario (Pleistoceno).

Estos suelos presentan reacción básica, con buena aireación, así como notable capacidad de retención hídrica y moderada permeabilidad, estas condiciones junto con su profundidad son muy favorables para las viñas, en particular en épocas de sequía prolongada que pueden aprovechar bien el agua almacenada en ellos.

El clima, a pesar de la relativa proximidad del Mediterráneo, presenta rasgos claramente continentales; seco, con apenas 300 litros por metro cuadrado de lluvia media anual irregularmente repartida, con un máximo correspondiente a aguaceros, a veces torrenciales, de otoño y otro, menor, en abril; cálido, con máximas estivales que superan ampliamente en ocasiones los 40 grados y frío en invierno, en que se pueden registrar mínimas negativas que en a veces se aproximan a -10° C. La temperatura media anual es de 16° C.

El periodo de heladas normalmente comprende desde noviembre a marzo, aunque esporádicamente puede producirse alguna en octubre y abril.

Elevada evaporación, muy alta luminosidad, con unas 3.000 horas de sol al año y fuertes rocíos son otras de sus principales características climáticas.

FACTORES HUMANOS

El hallazgo de semillas de uva de *Vitis vinífera*, en distintas zonas del término municipal de Jumilla, como son el poblado Calcolítico de El Prado, la Necrópolis del Molar y en la Cueva de los Tiestos, suficientemente distantes unos de otros y suficientemente certeros en cuanto a su datación y singularidad, permiten asegurar que en la zona delimitada de la DOP Jumilla se conocía la vid desde hace más de 5.000 años.

Numerosas culturas habitaron las tierras que hoy conforman la actual DOP Jumilla, dejando su impronta a lo largo de los siglos. Se sabe de la presencia de comerciantes minoicos, con conocimientos sobre el cultivo de la vid y elaboración de vino, de fenicios, a quién se les

atribuye el desarrollo de la vid y del vino en la Península Ibérica (aunque como se señala en el párrafo anterior, la vid en Jumilla ya existía antes de su llegada), de pueblos iberos, para los que recientes descubrimientos, han demostrado que tenían conocimiento de la vid y el vino, de griegos, y de romanos, cuya economía agraria estaba basada en la clásica trilogía mediterránea del cereal, olivo y viña. Con Roma y la estabilidad política y social que se instaura, la actividad vitivinícola se vería muy reforzada.

La actividad vitivinícola durante los Siglos XV al XVIII fue intensa en la zona, como lo demuestran tanto la proliferación de referencias documentales en forma de ordenanzas, regulaciones, etc., como los restos materiales de prensas y otros equipos destinados a la elaboración del vino que datan de los siglos XV y XVI que aún se conservan. Existen por otro lado, referencias de viajeros europeos de aquella época que hablan de sus vinos lo que indica sin duda, la existencia de una industria vitivinícola desarrollada.

En el siglo XIX, la influencia del comercio de vinos con Francia, además de fomentar un extraordinario desarrollo de la actividad vitivinícola en la zona geográfica de la DOP Jumilla, trajo consigo un importante desarrollo tecnológico en las elaboraciones.

A principios del siglo XX (1910), se crea la Estación Enológica de Jumilla, que nace con el objetivo de asesorar en las técnicas de cultivo del viñedo, en la elaboración de vinos y realizar investigaciones para la mejora de las vides.

A mediados del siglo pasado se redoblaron los esfuerzos para mejorar la calidad de los vinos, efectuándose estudios e inversiones en este sentido. Estos esfuerzos fueron gratificados al obtener Jumilla en 1961 el reconocimiento por parte del Ministerio de Agricultura como Denominación de Origen.

A partir de la década de los 90 del pasado siglo el desarrollo cualitativo de los vinos de la DOP Jumilla ha sido espectacular.

En la actualidad la economía de la zona geográfica sigue teniendo como principal soporte el cultivo de la vid y la elaboración y el comercio de vinos, destinados tanto al mercado nacional como a la exportación.

b) Calidad y características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico.

Los factores condicionantes de esta viticultura son principalmente los derivados de un clima adverso, muy seco y extremado con escasa disponibilidad de agua para riego, pero estas mismas condiciones ofrecen una escasísima incidencia, cuando no nula, de enfermedades criptogámicas que afecten al viñedo, como el Oidio. Además la naturaleza de muchos de sus suelos, arenosa-arcillosa, ha limitado en el territorio de la denominación de origen protegida, la expansión de la Filoxera.

Por otro lado, se cuenta además con la presencia en la zona de suelos de especial aptitud para el viñedo de calidad que con las adecuadas condiciones físicas que antes se señalaban permiten atesorar el agua de las escasas precipitaciones y ponerla a disposición de las plantas de vid cultivadas. Junto a estos factores que influyen sobre la calidad y personalidad de los vinos de la DOP Jumilla, otros resultan también importantes, como la estructura de la propiedad de la tierra, bastante dividida, que da lugar, generalmente, a un tamaño moderado de las explotaciones vitícolas, lo que permite una atención personal y próxima de los cultivos por parte de viticultor–propietario.

Más del 85 por ciento del viñedo de la DOP “Jumilla” corresponde a la variedad de vid Monastrell. Cepa noble, muy rústica, austera, sufrida, perfectamente adaptada, resistente a las duras condiciones de la zona de sequía, fuertes calores estivales y heladas primaverales.

Se trata, por otro lado, de una variedad de moderada producción, pequeños racimos de uvas esféricas, también pequeñas, de oscura coloración, piel gruesa, resistente, rica en materia colorante y pulpa muy carnosa, blanda e incolora.

Todo lo descrito anteriormente, se traduce en la especial relevancia cualitativa y cuantitativa que presentan los vinos tintos, que son amplios, carnosos, de buena riqueza alcohólica y acidez conjugada con los anteriores atributos. Presentan un carácter aromático afrutado muy personal (frutos maduros) y una astringencia muy bien integrada.

Las bodegas de la DOP “Jumilla”, logran resultados muy atractivos con crianzas moderadas en envases de roble de calidad y con la participación complementaria de las otras variedades autorizadas que se han revelado en la zona como un complemento ideal para la variedad Monastrell, a la que aportan estabilidad de color, acidez y capacidad de envejecimiento, además de armonizar aromáticamente a la perfección.

c) Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto

La viticultura en la zona presenta unas características muy particulares que la diferencian de cualquier otra zona y condicionan las actuaciones del viticultor, al igual que determinan las cualidades distintivas de las producciones.

Bajo los difíciles condicionantes de la zona, la variedad Monastrell da lugar a un vino tinto: robusto, aromático, afrutado y muy bien cubierto, pero asimismo produce rosados amplios, extraordinariamente afrutados y con fresca acidez, de indudable interés, aunque difíciles de elaborar.

Hay que señalar, asimismo, las elaboraciones de vinos especiales a partir de la citada variedad Monastrell: vinos de licor, con un alto nivel de taninos, lo que da lugar a vinos de una intensidad colorante media a muy alta, pudiendo llegar casi a la opacidad, resultado de las altas temperaturas características de la zona.

8. REQUISITOS APLICABLES

a) Marco Legal

• Legislación Nacional

- Orden de 10 de noviembre 1995 que aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Jumilla» y de su Consejo Regulador, y sus modificaciones posteriores.

b) Requisitos adicionales

i) Otros términos Protegidos:

~~Bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida “Jumilla” resultan también protegidos los nombres de las comarcas, términos municipales y localidades que componen la zona de producción.~~

ii) Registros.

La norma citada obliga a que los operadores que produzcan uva destinada a vino acogido a esta denominación de origen protegida o, elaboren, almacenen, críen o embotellen en la zona de producción, dicho vino, tengan inscritas sus plantaciones o instalaciones, según su actividad, en los siguientes registros:

- √ Registro de Viñas, que se compondrá de dos secciones, una dedicada a las plantaciones sometidas a cultivo extensivo y otra a las sometidas a cultivo intensivo.
- √ Registro de bodegas de elaboración.
- √ Registro de bodegas de almacenamiento.
- √ Registro de bodegas de crianza.
- √ Registro de bodegas embotelladoras.

iii) Prácticas de cultivo

El Consejo Regulador puede determinar la fecha de iniciación de la vendimia y acordar normas sobre el transporte de la uva vendimiada para que éste se efectúe sin deterioro de la calidad.

~~Los límites del rendimiento máximo admitido por hectárea podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador, o a petición de los viticultores interesados, con anterioridad a la vendimia y previos los asesoramientos y comprobaciones técnicas necesarias, sin que puedan superar 5.000 Kg./Ha, equivalente a 35 HL/Ha, para las variedades tintas y 5.625 Kg./Ha, equivalente a 39,37 HL/Ha, para las variedades blancas en las plantaciones en régimen de cultivo extensivo, y 8.750 Kg./Ha, equivalente a 61,25 HL/Ha, para todas las variedades en las plantaciones en régimen de cultivo intensivo.~~

~~Esta modificación se producirá en años en los que la pluviometría haya superado la media anual de la zona de la denominación de origen protegida "Jumilla", siendo esta de 300 l/m², y siempre que se conserve la calidad de la uva, para que esta pueda ser amparada por la denominación de origen protegida.~~

Únicamente podrá admitirse la inscripción en el Registro de Viñas de plantaciones mixtas que no permitan una separación de las diversas variedades en la vendimia, cuando las uvas procedentes de esas plantaciones no den lugar a la elaboración de vinos monovarietales o vinos etiquetados con identificación de variedades.

Las plantaciones de la variedad "Meseguera" dadas de alta en el Registro de Viñedos del Consejo Regulador con anterioridad al año 1995 en que se aprobó el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Jumilla", conservan íntegramente cuantos derechos sean inherentes a su condición de plantaciones amparadas por la denominación de origen protegida "Jumilla".

iv) Expedición de vinos

- Expedición de vinos embotellados en la zona de producción.

La capacidad y el material de los envases serán los aprobados por el Consejo Regulador

- Expedición de vinos a granel

La expedición de vinos a granel entre bodegas inscritas, así como de bodegas inscritas a bodegas no inscritas, será autorizada por el Consejo Regulador con anterioridad a su ejecución.

v) Etiquetado de los vinos embotellados en la zona de producción

~~Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deben ser autorizadas por el Consejo Regulador, teniendo en cuenta los requisitos que se relacionan en este Pliego.~~

Antes de la puesta de circulación de etiquetas, éstas 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.

Los envases irán provistos de precintas de garantía, contraetiquetas o etiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deben ser colocadas por la propia bodega y siempre de manera que no permitan una segunda utilización.

Para la denominación de origen protegida “Jumilla” el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es: “Denominación de Origen”.

Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrán sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión “Denominación de origen protegida”.

Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida “Jumilla” son:

- Para los pertenecientes a la categoría 1 del anexo XI ter del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007: “Crianza”, “Reserva”, “Gran Reserva”, “Añejo”, “Noble”, “Superior” y “Viejo”.
- Para los pertenecientes a las categorías 1 ó 3 del anexo XI ter del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007: “Rancio”
- Y para los pertenecientes a la categoría 3 del anexo XI ter del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007: “Clásico”.

9. COMPROBACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO

a) Autoridad Competente.

Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios.
Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

Paseo de la Infanta Isabel, 1.- 28014 MADRID
Teléfono: (34) 91 347 53 61
Fax: (34) 91 347 57 00
Correo electrónico: dgima@marm.es, sgcdae@marm.es

En las actividades de control participará la Estructura de Control integrada en el Consejo Regulador de la DOP "Jumilla", el cual ostenta la consideración de órgano desconcentrado del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino (c/ San Roque, 15. 30520 Jumilla (Murcia); Tlf: 34 968 78 17 61; Fax: 34 968 78 19 00; e-mail: info@vinosdejumilla.org).

b) Tareas

i) Alcance de los controles

- Examen organoléptico y analítico.

- Control anual de los vinos producidos en cada campaña con toma de muestras de las partidas de vino para el análisis organoléptico y físico-químico, a efectos de verificación de las características que figuran en el apartado 2 del pliego de condiciones y su calificación, o descalificación en su caso, **por el operador**, como vinos amparados por la DOP "Jumilla".

- Examen de otros requisitos.

~~- Control de las parcelas de viñedo, de forma sistemática, en el caso de altas de nuevas parcelas en el registro de viñedos de la DOP "Jumilla".~~

-Control de las parcelas de viñedo, de forma aleatoria, en el caso de altas de nuevas parcelas en el registro de viñedos de la DOP "Jumilla".

- Control documental de las declaraciones obligatorias de cosecha anual de todos los viticultores y de la entrada de uva en la bodega elaboradora, para determinación de las producciones de uva en cada parcela inscrita en el Registro de la DOP "Jumilla" y el rendimiento por ha. Comprobación de su inscripción en el Registro vitícola de la correspondiente Comunidad Autónoma. Inspecciones aleatorias de las parcelas.

- Controles de las instalaciones de las bodegas, de forma sistemática en las solicitudes de registro de nuevas bodegas en alguno de los diferentes registros de la DOP "Jumilla", especificados en el apartado 8 del Pliego de condiciones.

- Control aleatorio del proceso de elaboración, de la entrada de uva en la bodega y del volumen de los diferentes tipos de vinos elaborados, en su caso.

- Control de los procesos de envejecimiento u otros requisitos exigidos, en el caso de los vinos embotellados que vayan a hacer uso de los términos tradicionales indicados en el apartado 8 b iii) del pliego de condiciones.

- Control de etiquetado de los vinos embotellados previo a su comercialización, con asignación de etiquetas o contraetiquetas numeradas.

ii) Metodología de control

- Las comprobaciones indicadas en el apartado anterior, se realizan, como mínimo, anualmente, y se llevan a cabo por muestreo, de forma aleatoria en base a un análisis de riesgos o sistemáticamente.

- Realización de los análisis físico-químicos tendrá lugar en Laboratorios Oficiales, dependientes del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo (IMIDA) de la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, del Instituto de la Viña y del Vino de la Comunidad Autónoma Castilla – La Mancha (IVICAM) o del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.