

OPERADOR	REQUISITOS		REGISTROS
VITICULTOR	Zona de producción	Murcia: Jumilla Albacete: Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra y Montealegre del Castillo.	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>Tintas: Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah y Petit Verdot</p> <p>Blancas: Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo y Verdejo.</p> <p>De estas variedades se considera principal la Monastrell.</p> <p>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 conservarán íntegramente cuantos derechos sean inherentes a su condición de plantaciones amparadas por la denominación de origen "Jumilla".</p>	
	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>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, kg...</p> <p><u>Declaraciones a enviar al CR:</u></p> <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</p>
Vendimia	<ul style="list-style-type: none"> • Uva sana con el grado de madurez necesario y una graduación alcohólica natural mínima de 11% Vol. • Variedad Monastrell destinadas a la elaboración del vino de licor: graduación alcohólica natural de al menos 13% Vol. 		

			natural mínima o 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 <u>74</u> litros de mosto o vino por cada 100 kilos de uva. Utilización de sistemas mecánicos que no dañen o dilaceren los componentes sólidos del racimo <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>12,5</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>12,0</td> <td>12,0</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Jumilla</td> </tr> <tr> <td><u>Tinto</u></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><u>Rosado</u></td> <td>11,5</td> <td>11,5</td> </tr> <tr> <td><u>Blanco</u></td> <td>11,0</td> <td>11,0</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Jumilla dulce</td> </tr> <tr> <td><u>Tinto</u></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><u>Rosado</u></td> <td>11,5</td> <td>11,5</td> </tr> <tr> <td><u>Blanco</u></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><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 OCM vitivinícola.</p> <p>Según el 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> <p>En la elaboración del vino de licor se añadirá, al mosto de uva parcialmente fermentado o al vino, 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>		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	12,5	De 54 a 87 o 4,0 a 6,5	13,3 o 0,8	<u>Rosado</u>	12,0	12,0	Jumilla					<u>Tinto</u>	12,0	12,0	De 54 a 87 o 4,0 a 6,5	13,3 o 0,8	<u>Rosado</u>	11,5	11,5	<u>Blanco</u>	11,0	11,0	Jumilla dulce					<u>Tinto</u>	12,0	12,0	De 54 a 87 o 4,0 a 6,5	13,3 o 0,8	<u>Rosado</u>	11,5	11,5	<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	--	--
	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	12,5	De 54 a 87 o 4,0 a 6,5	13,3 o 0,8																																																										
<u>Rosado</u>	12,0	12,0																																																												
Jumilla																																																														
<u>Tinto</u>	12,0	12,0	De 54 a 87 o 4,0 a 6,5	13,3 o 0,8																																																										
<u>Rosado</u>	11,5	11,5																																																												
<u>Blanco</u>	11,0	11,0																																																												
Jumilla dulce																																																														
<u>Tinto</u>	12,0	12,0	De 54 a 87 o 4,0 a 6,5	13,3 o 0,8																																																										
<u>Rosado</u>	11,5	11,5																																																												
<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	--	--																																																										

		<p>Características organolépticas:</p> <p><u>Vinos blancos (Jumilla y Jumilla dulce):</u></p> <p>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.</p> <p>Fase olfativa: predominan aromas afrutados, frescos y maduros, tanto en vía olfativa directa como en retronasal.</p> <p>Fase gustativa: <u>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</u></p> <p><u>Vinos rosados (Jumilla Monastrell, Jumilla y Jumilla dulce):</u></p> <p>Fase visual: Color entre rosa violáceo y rosa <u>salmón</u>.</p> <p>Fase olfativa: Al igual que los vinos blancos predominan las sensaciones aromáticas afrutadas frescas y maduras, tanto en vía olfativa directa como en retronasal.</p> <p>Fase gustativa: <u>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.</u></p> <p><u>Vinos tintos (Jumilla Monastrell, Jumilla y Jumilla dulce):</u></p> <p>Fase visual: En todos los casos su intensidad colorante varía entre media y muy alta.</p> <p>a) Tintos jóvenes (hasta dos años): Color rojo violáceo a rojo <u>rubí</u>.</p> <p>b) Tintos con alguna mención de envejecimiento: Color rojo <u>violáceo</u> a rojo <u>teja</u> en el caso de prolongados periodos de envejecimiento.</p> <p>c) Jumilla dulce: tienen color <u>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.</u></p> <p>Fase olfativa: En los vinos tintos <u>predominan los aromas frutales y de fruta madura</u> en los jóvenes, mientras que los sometidos a envejecimientos, son de mayor complejidad aromática <u>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.</u></p> <p>Fase gustativa: <u>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.</u></p> <p>Para los vinos dulces se añade el sabor dulce predominante en boca, bien integrado con la acidez.</p> <p><u>Vinos de licor (Tinto Monastrell):</u></p>	<p>vinos (Doc. acompañamiento de vino a granel entre bodegas y para exportación)</p> <p><u>Declaraciones a enviar al CR:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Declaración de <u>Producción</u> al 30 de Noviembre (Antes del <u>21</u> de Diciembre) - Copia Declaración de <u>Vinos y Mostos del mes de Noviembre</u> presentada al Organismo Competente (antes del <u>21</u> de diciembre) - Declaración de Existencias a 31 de Julio (antes del 15 de Septiembre) - Copia de la Declaración de <u>Vinos y Mostos del mes de Julio</u> presentada al Organismo Competente sellada (antes del 15 de Septiembre) - Declaración mensual de entradas y salidas (dentro del mes siguiente)
--	--	---	---

		<p>Fase visual: <u>tienen de color violáceo a rojo cereza, de intensidad media a muy alta, pudiendo llegar casi a la opacidad y presentar irisaciones teja.</u></p> <p>Fase olfativa: <u>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.</u></p> <p>Fase gustativa: <u>Sensaciones cálidas y dulces muy perceptibles. Pueden presentar una ligera aspereza proveniente de sus taninos. Buena persistencia en el postgusto.</u></p>	
	<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><u>Declaraciones a enviar al CR:</u></p> <p>- Declaración de entradas y salidas vinos fase crianza</p>

			<p>(trimestral)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Copia Declaración de <u>Vinos y Mostos del mes de Noviembre</u> presentada al Organismo Competente (antes del <u>21 de diciembre</u>) - <u>Declaración de Vinos en Fase de Crianza (trimestral)</u>
	<p>Envasado y etiquetado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Expedición de vinos embotellados en la zona de producción.</u> <ul style="list-style-type: none"> • La capacidad y el material de los envases serán los aprobados por el Consejo Regulador - <u>Expedición de vinos a granel</u> <ul style="list-style-type: none"> • 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. - <u>Etiquetado:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Antes de la puesta en circulación de etiquetas, <u>deben de ser informadas al</u> 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. • 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” • <u>Requisitos del PE-03 “Procedimiento de Uso de la Marca”</u> 	<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>



PLAN DE AUTOCONTROL MÍNIMO (A REALIZAR POR LOS OPERADORES)

Fecha: 11.07.2017

Declaraciones a enviar al CR:

- Declaración mensual de entradas y salidas (dentro del mes siguiente)