



Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Jumilla (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. Vino de licor

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Jumilla Monastrell Tinto

Breve descripción textual

Elaborado con al menos un 85% de uva Monastrell. Vinos jóvenes: color rojo violáceo a rojo cereza; sensación de frutas frescas y/o maduras en fase olfativa. Vinos con mención de envejecimiento: color rojo cereza a rojo rubí o teja. Mayor complejidad aromática (ligera sobremaduración, especias, balsámicos, recuerdos de roble)

Características analíticas generales

| | |
|---|--|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): | |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): | 12,5 |
| Acidez total mínima: | 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 13,3 |

| | |
|---|--|
| <i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i> | |
|---|--|

Jumilla Monastrell Rosado

Breve descripción textual

Elaborado con al menos un 85% de uva Monastrell. Color entre rosa violáceo y rosa fresa. Predominan las sensaciones aromáticas afrutadas frescas y/o maduras, tanto en vía olfativa directa como en retronasal. Son equilibrados en acidez, cuerpo y grado alcohólico. Frutales en boca y de persistencia media.

Características analíticas generales

| | |
|---|--|
| <i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i> | |
| <i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i> | 12 |
| <i>Acidez total mínima:</i> | 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| <i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i> | 13,3 |
| <i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i> | |

Jumilla Tinto y Jumilla dulce tinto

Breve descripción textual

Jumilla tinto joven: color rojo violáceo a rojo cereza; sensación de frutas frescas y/ o maduras en fase olfativa. Jumillas tintos con mención de envejecimiento: color rojo cereza a rojo rubí o teja. Mayor complejidad aromática (ligera sobremaduración, especias, balsámicos, recuerdos de roble). Jumilla dulce tinto: color cereza de intensidad media a muy alta; pueden ser casi opacos y tener irisaciones teja. Presencia de lágrima. Nariz limpia muy intensa. Carácter frutal; predominan sensaciones de frutas confitadas y desecadas, con o sin notas balsámicas y especiadas. Persistentes en postgusto. Sabor dulce predominante en boca bien integrado con la acidez.

| <i>Características analíticas generales</i> | |
|---|--|
| <i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i> | |
| <i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i> | 12 |
| <i>Acidez total mínima:</i> | 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| <i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i> | 13,3 |
| <i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i> | |

Jumilla Rosado y Jumilla dulce rosado

| <i>Breve descripción textual</i> | |
|---|--|
| Color entre rosa violáceo y rosa fresa. Predominan las sensaciones aromáticas afrutadas frescas y/o maduras, tanto en vía olfativa directa como en retronasal. Son equilibrados en acidez, cuerpo y grado alcohólico. Frutales en boca y de persistencia media. El Jumilla dulce rosado tiene sabor dulce predominante en boca, bien integrado con la acidez. | |

| <i>Características analíticas generales</i> | |
|---|--|
| <i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i> | |
| <i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i> | 11,5 |
| <i>Acidez total mínima:</i> | 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| <i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i> | 13,3 |
| <i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i> | |

Jumilla Blanco y Jumilla dulce blanco**Breve descripción textual**

Blanco: amarillo pajizo pálido a amarillo ligeramente dorado en los jóvenes y de amarillo paja a amarillo dorado en los que tengan alguna mención de envejecimiento. Sensaciones aromáticas afrutadas, frescas y/o maduras. Equilibrados en acidez, cuerpo y grado alcohólico. Frutales en boca y de persistencia media. El Jumilla dulce blanco tiene sabor dulce predominante en boca, bien integrado con la acidez.

Características analíticas generales

| | |
|---|--|
| <i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i> | |
| <i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i> | 11 |
| <i>Acidez total mínima:</i> | 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| <i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i> | 13,3 |
| <i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i> | |

Tinto Monastrell (vino de licor)**Breve descripción textual**

Color cereza (intensidad media a muy alta); pueden ser casi opacos y tener irisaciones teja. Abundante lágrima. Nariz limpia muy intensa. Carácter frutal: predominan sensaciones de frutas confitadas y desecadas, con o sin notas balsámicas y especiadas. Potentes, cálidos y frescos a la vez; buen equilibrio entre dulzor, acidez y alcohol. Pueden presentar un deje amargo y una ligera aspereza provenientes de sus taninos. Largos y persistentes y con gran frutosidad en el final de boca. Su graduación alcohólica adquirida máxima será de 22% vol

Características analíticas generales**Grado alcohólico**

| | |
|---|----|
| <i>volumétrico total máximo (en % vol):</i> | |
| <i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i> | 15 |
| <i>Acidez total mínima:</i> | |
| <i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i> | |
| <i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i> | |

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

| | |
|---|---|
| <i>Tipo de práctica enológica:</i> | Restricción pertinente en la vinificación |
| <i>Descripción de la práctica:</i> | |
| <p>Queda prohibida en la elaboración de vinos protegidos por ésta DOP la utilización de prensas continuas. 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.</p> <p>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.</p> | |

| | |
|--|-------------------------------|
| <i>Tipo de práctica enológica:</i> | Práctica enológica específica |
| <i>Descripción de la práctica:</i> | |
| <p>La vendimia se realiza de manera que no perjudique la calidad de la uva. Los vinos se elaboran exclusivamente con 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. Se considera como fecha inicial del proceso de envejecimiento el día primero de octubre de cada año.</p> | |

| | |
|---|-------------------|
| <i>Tipo de práctica enológica:</i> | Práctica cultural |
| <i>Descripción de la práctica:</i> | |
| 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. | |
| -Cultivo extensivo: aquellas en que, por razón de la orografía del terreno, altitud, pluviometría y demás circunstancias ecológicas, la densidad de plantación se ajuste, en sus características agronómicas, a los parámetros siguientes: máximo 1900 cepas/ha y mínimo 1100 cepas/ha. | |
| - Régimen de cultivo intensivo: aquellas que, de acuerdo asimismo con las condiciones del medio, se ajusten, en sus características agronómicas, a los parámetros siguientes: densidad de plantación comprendida entre 3350 y 1500 cepas/ha | |

b. Rendimientos máximos

Variedades tintas en cultivo extensivo

| |
|--------------------------------------|
| <i>Rendimiento máximo:</i> |
| 4000 Kilogramos de uvas por hectárea |

Variedades tintas en cultivo extensivo

| |
|----------------------------|
| <i>Rendimiento máximo:</i> |
| 28 Hectolitro por hectárea |

Variedades blancas en cultivo extensivo

| |
|--------------------------------------|
| <i>Rendimiento máximo:</i> |
| 4500 Kilogramos de uvas por hectárea |

Variedades blancas en cultivo extensivo

| |
|------------------------------|
| <i>Rendimiento máximo:</i> |
| 31,5 Hectolitro por hectárea |

En cultivo intensivo

| |
|----------------------------|
| <i>Rendimiento máximo:</i> |
| |

| |
|--------------------------------------|
| 7000 Kilogramos de uvas por hectárea |
|--------------------------------------|

En cultivo intensivo

| |
|----------------------------|
| <i>Rendimiento máximo:</i> |
|----------------------------|

| |
|----------------------------|
| 49 Hectolitro por hectárea |
|----------------------------|

5. ZONA DELIMITADA

| |
|--|
| 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 |
|--|

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

| |
|--------------------|
| CABERNET SAUVIGNON |
|--------------------|

| |
|-------|
| AIREN |
|-------|

| |
|---------|
| VERDEJO |
|---------|

| |
|--------------------------------------|
| TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO |
|--------------------------------------|

| |
|-------|
| SYRAH |
|-------|

| |
|------------------|
| SAUVIGNON BLANCO |
|------------------|

| |
|--------------|
| PETIT VERDOT |
|--------------|

| |
|-----------------------|
| MOSCATEL GRANO MENUDO |
|-----------------------|

| |
|------------|
| MONASTRELL |
|------------|

| |
|--------|
| MERLOT |
|--------|

| |
|--|
| MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES |
|--|

| |
|----------------|
| MACABEO, VIURA |
|----------------|

| |
|--------------------|
| GARNACHA TINTORERA |
|--------------------|

| |
|----------------|
| GARNACHA TINTA |
|----------------|

| |
|------------|
| CHARDONNAY |
|------------|

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Vinos

| |
|---|
| <i>label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails</i> |
|---|

| |
|--|
| La variedad más importante es la Monastrell, cepa muy rústica y perfectamente adaptada a las duras condiciones de la zona (sequía, |
|--|

fuertes calores estivales y heladas primaverales). Ello se traduce en unos vinos amplios, carnosos, de buena riqueza alcohólica y acidez con un carácter aromático afrutado muy personal (frutos maduros) y una astringencia muy bien integrada.

Las otras variedades autorizadas son un complemento ideal para esta variedad, a la que aportan estabilidad de color, acidez y capacidad de envejecimiento, además de armonizar aromáticamente a la perfección.

Vinos de licor

label.newWineName.singleDocument.linkLabelWithArea.conciseDetails

Están elaborados a partir de la variedad Monastrell que les confiere una intensidad colorante media a muy alta, pudiendo llegar casi a la opacidad, resultado de las altas temperaturas características de la zona.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

| | |
|---|---|
| <i>Marco jurídico:</i> | En la normativa nacional |
| <i>Tipo de condición complementaria:</i> | Disposiciones adicionales relativas al etiquetado |
| <i>Descripción de la condición:</i> | |
| Las etiquetas deben ser informadas al Consejo Regulador antes de su puesta en circulación. Figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre de la DOP, 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, que deben ser colocadas por la propia bodega y siempre de manera que no permitan una segunda utilización. | |

II. OTROS DATOS:

1. INFORMACIÓN GENERAL

| | |
|--|---|
| <i>Término(s) equivalentes:</i> | |
| <i>Denominación tradicionalmente utilizada:</i> | No |
| <i>Lengua de la solicitud:</i> | español |
| <i>Base jurídica para la transmisión:</i> | Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009) |
| <i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i> | |
| <i>Tipo de modificación:</i> | Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009) |

Reasons for amendment

| | |
|----------------|---|
| <i>Título:</i> | |
| <i>Reasons</i> | Adaptar el Documento Único a su nuevo formato simplificado. |

2. DATOS DE CONTACTO

a. Datos del solicitante

| | |
|--|---|
| <i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i> | Consejo Regulador D.O. "Jumilla" |
| <i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i> | consejo regulador |
| <i>Nacionalidad:</i> | España |
| <i>Dirección</i> | 15 c/ San Roque 30520 Jumilla (Murcia) España |
| <i>Teléfono.:</i> | 34 968 78 17 61 |
| <i>Fax:</i> | 34 968 78 19 00 |
| <i>Correo(s) electrónico(s):</i> | info@vinosdejumilla.org |

b. Datos del intermediario

| | |
|----------------------------------|--|
| <i>Nombre del intermediario:</i> | Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria. Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica |
| <i>Dirección</i> | 1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España |
| <i>Teléfono.:</i> | 34 91 3475397 |
| <i>Fax:</i> | 34 91 3475410 |
| <i>Correo(s) electrónico(s):</i> | sgcdae@magrama.es |

c. Datos de las partes interesadas

| |
|--|
| |
|--|

d. Datos de las autoridades de control competentes

| | |
|---|--|
| <i>Nombre de la autoridad de control competente</i> | Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria. |
| <i>Dirección</i> | 1 Pº Infanta Isabel 28071 Madrid España |
| <i>Teléfono.:</i> | 34 91 3475397 |
| <i>Fax:</i> | 34 91 3475410 |
| <i>Correo(s) electrónico(s):</i> | sgcdae@magrama.es,dgima@magrama.es |

e. Datos de los organismos de control

| |
|--|
| |
|--|

3. TÉRMINOS TRADICIONALES**a. Letra a)**

| |
|-----------------------------|
| Denominación de origen (DO) |
|-----------------------------|

b. Letra b)

| |
|--------------|
| Viejo |
| Superior |
| Reserva |
| Rancio |
| Noble |
| Gran reserva |
| Crianza |
| Clásico |
| Añejo |

4. Zona NUTS

| | |
|-------|--------------------|
| ES620 | Murcia |
| ES62 | Región de Murcia |
| ES6 | SUR |
| ES421 | Albacete |
| ES42 | Castilla-La Mancha |
| ES4 | CENTRO (E) |
| ES | ESPAÑA |

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

| |
|---------------|
| PEDRO XIMENEZ |
|---------------|

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO**a. Pliego de condiciones**

| | |
|-----------------------|--|
| Situación: | Adjunto |
| Nombre del expediente | DOP JUMILLA. Pliego de condiciones. Con mods menores.doc |

b. Decisión nacional de aprobación:

| | |
|-----------------------|--|
| Nombre del expediente | DO Jumilla Disposición nacional 1.pdf |
| Referencia jurídica: | Orden de 10 de noviembre de 1995 por la que se aprueba el Reglamento de la |

| | |
|--|--|
| | denominación de origen "Jumilla" y de su Consejo Regulador |
|--|--|

c. Otro(s) documento(s):

| | |
|------------------------------|--|
| <i>Nombre del expediente</i> | DO Jumilla Disposición nacional 2.pdf |
| <i>Descripción:</i> | Orden de 11 de octubre de 1996 por la que se modifica el Reglamento de la DO Jumilla |

| | |
|------------------------------|--|
| <i>Nombre del expediente</i> | DO Jumilla Disposición nacional 3.pdf |
| <i>Descripción:</i> | Orden de 18 de abril de 2001 por la que se modifica el Reglamento de la DO Jumilla |

| | |
|------------------------------|---|
| <i>Nombre del expediente</i> | DO Jumilla Disposición nacional 4.pdf |
| <i>Descripción:</i> | ORDEN APA/1633/2003, de 5 de junio, por la que se modifica el Reglamento de la DO Jumilla |

| | |
|------------------------------|---|
| <i>Nombre del expediente</i> | DO Jumilla Disposición nacional 5.pdf |
| <i>Descripción:</i> | Orden ARM/859/2009, de 24 de marzo, por la que se modifica el Reglamento de la DO Jumilla |

| | |
|------------------------------|--|
| <i>Nombre del expediente</i> | PROYECTO ORDEN ARM. 2011.DOP JUMILLA.Modificaciones menores.doc |
| <i>Descripción:</i> | Proyecto de Orden de aprobación de las modificaciones menores solicitadas (en tramitación) |

| | |
|------------------------------|---|
| <i>Nombre del expediente</i> | Modificaciones Reglamento para Pliego.pdf |
| <i>Descripción:</i> | Solicitud del Consejo Regulador de modificación de la disposición nacional de aprobación (modificaciones menores) |

d. Mapas de la zona delimitada

| |
|--|
| |
|--|

e. Nota para la Comisión Europea

| |
|--|
| |
|--|

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

| | |
|----------------|---|
| <i>Enlace:</i> | http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/DOP_JUMILLA__Pliego_de_condiciones_tcm7-215196.pdf |
|----------------|---|