

## 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.	Grado alcohólico adquirido mínimo % 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	De 54 a 87 o	13,3 o
<u>Rosado</u>	-	12,0	4,0 a 6,5	0,8
Jumilla				
<u>Tinto</u>	-	12,0	De 54 a 87 o	13,3 o
<u>Rosado</u>	-	11,5	4,0 a 6,5	0,8
<u>Blanco</u>	-	11,0		
Jumilla dulce				
<u>Tinto</u>	12,0	12,0	De 54 a 87 o	13,3 o
<u>Rosado</u>	11,5	11,5	4,0 a 6,5	0,8
<u>Blanco</u>	11,0	11,0		
Vino de Licor				
<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, dióxido de azufre), se ajustan a lo indicado en la legislación comunitaria vitivinícola vigente. Estos requisitos analíticos 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 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 características descritas a continuación en las fases visual, olfativa y gustativa. Todos los vinos no deben tener defectos que pudieran alterar la calidad de los mismos.

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

### **Vinos blancos (Jumilla y Jumilla Dulce):**

Fase Visual: De Color acerado a Color Topacio. Límpidos y Brillantes.

Fase Olfativa: Fruta Fresca. 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 y Jumilla Monastrell y Jumilla Dulce):**

Fase Visual: De Color Rosa Frambuesa a Salmón Pálido. Límpidos y Brillantes.

Fase Olfativa: Fruta Fresca. 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 y Jumilla Monastrell y Jumilla Dulce):**

Fase Visual: De Color Rojo Violáceo a Rojo Teja, pudiendo llegar a ocre en los dulces. Límpidos y Brillantes.

Fase Olfativa: Fruta Roja. Fruta Negra. En el caso del vino dulce 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):**

Fase Visual: De Color Rojo Cereza a Ocre. Límpidos y Brillantes.

Fase Olfativa: Fruta Negra. Fruta desecada.

Fase Gustativa: El dulzor predomina sobre la acidez. Tánicos.

### **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 1.900<sup>1</sup> 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 realizará de manera que no perjudique a 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 mínima de 10,70° Baumé para uvas blancas y 11° para uvas tintas.

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

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 terminado 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.

#### **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:

- 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.

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

Cuando los rendimientos sean superiores a los máximos admitidos, la uva procedente de dichas parcelas, no podrá ser utilizada para elaboración de vinos protegidos por la DOP Jumilla.

#### **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, Verdejo, Merseguera y Viognier. 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 corredores” escalonados, donde aparecen planicies, vallonadas y ondulaciones suaves.

Los suelos son pardos y pardo-rojizos, de naturaleza caliza; presentan textura 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  $-10^{\circ}$  C. La temperatura media anual es de  $16^{\circ}$  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 triada 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 oídio. 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

*Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico y legislación que la desarrolle.*

*Orden APM/839/2017, de 28 de agosto, por la que se aprueban los Estatutos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Jumilla".*

### **b) Requisitos adicionales**

#### **i. 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.

- v Registro de bodegas de almacenamiento.
- v Registro de bodegas de crianza.
- v Registro de bodegas embotelladoras.

ii. Prácticas de cultivo

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, dirigidas tanto al viticultor como a la bodega, las cuales tendrán carácter de obligado cumplimiento.

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.

iii. Expedición de vinos

Toda expedición de vino a granel, mosto o uva, destinados a producir vino con DOP Jumilla, sólo podrá hacerse entre instalaciones inscritas de bodegas certificadas, perdiendo, en caso contrario, el amparo de la DOP. Estos movimientos, aun perteneciendo a la misma razón social, serán autorizados por el Consejo Regulador con anterioridad a su ejecución, y deberán ir acompañados de la documentación vigente.

iv. 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, 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 previa a su comercialización.

El envasado de los vinos amparados sólo podrá realizarse en las instalaciones de las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas Embotelladoras y certificadas, ubicadas dentro de la zona de producción de la DOP Jumilla.

Para garantizar el adecuado uso de la DOP, todos los vinos amparados se expedirán envasados.

La elaboración de los vinos con denominación de origen no finaliza con el proceso de transformación del mosto en vino, mediante la fermentación alcohólica y otros procesos complementarios, sino que el envasado debe ser considerado como la última fase de la elaboración de estos vinos, ya que tal proceso va acompañado de prácticas enológicas complementarias, filtración, estabilización, correcciones de diversa índole que pueden afectar a sus características y especificidades. Además, en muchos casos, es necesario un periodo de envejecimiento en botella para redondear y afinar el vino. Por otra parte, es obvio que en



traslados que exigen largas distancias y periodos prolongados, aumentan el riesgo de alteraciones en el producto, como fenómenos de oxidación o cambios de temperatura, que perjudican la calidad. Por tanto, para preservar la calidad del vino es necesario que se embotelle dentro de la zona delimitada de la DOP.

El organismo de control, delegado por la autoridad competente española y acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación en la norma ISO 17065 de certificación de productos, sólo puede garantizar que los graneles que se expidieran con destino a operadores que están fuera de la zona delimitada, cumplen, hasta la expedición, los requisitos del pliego de condiciones de la DOP Jumilla y su origen. Pero, por motivos logísticos y de coste no puede realizar ese control en destino que, en la práctica tampoco realizan las autoridades competentes de esos países (el 75% de los graneles va a países terceros). De manera que se desconoce cómo terminan comercializándose esos vinos, pero sí se sabe que sus botellas no ostentan la contraetiqueta o precinta numerada obligatorias, pues no son solicitadas al organismo de control por esas bodegas embotelladores. Lo que significa que no deberían existir embotellados fuera de la zona delimitada que utilizaran la DOP Jumilla. Por tanto, para garantizar el origen y salvaguardar el control, es necesario que todo el vino se embotelle dentro de la zona delimitada.

v. Etiquetado de los vinos

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 20 milímetros, siendo esta altura máxima siempre inferior al tamaño de la marca comercial.

Esta mención irá junto a la leyenda “Denominación de Origen Protegida” o “Denominación de Origen” y cuyas letras tendrán una altura mínima de 2 mm y nunca igual o superior a la altura del nombre de la Denominación de Origen a la que acompaña.

El resto de menciones serán las que determine la legislación general aplicable de etiquetado de vino, así como los referidos en la normativa o regulación específica de etiquetado en su edición vigente, establecida por este Consejo Regulador.

Los envases irán provistos de precintas de garantía, contraetiquetas o numeración a insertar en etiquetas, expedidas por el Consejo Regulador, que deben ser colocadas por la propia bodega, en un lugar visible del envase, 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 112.a del Reglamento (CE) N° 1308/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 17 de diciembre de 2013, Reglamento único para las OCM, es: “Denominación de Origen”.

Según se establece en el artículo 119.3.a del citado Reglamento, tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión “Denominación de origen protegida”.

Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 112.b del Reglamento (CE) N° 1308/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 17 de diciembre de 2013, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida “Jumilla” son:

Para los pertenecientes a la categoría 1 del anexo VII parte II del Reglamento (CE) nº 1308/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 17 de diciembre de 2013: “Crianza”, “Reserva”, “Gran Reserva”, “Añejo”, “Noble”, “Superior” y “Viejo”.

Para los pertenecientes a las categorías 1 ó 3 del anexo VII parte II ter del Reglamento (CE) nº 1308/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 17 de diciembre de 2013: “Rancio”

Y para los pertenecientes a la categoría 3 del anexo VII parte II del Reglamento (CE) nº 1308/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 17 de diciembre de 2013: “Clásico”.

## 9. COMPROBACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO

### a) Autoridad Competente y organismo de control.

La autoridad competente es:

Dirección General de la Industria Alimentaria.  
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.  
Paseo de la Infanta Isabel, 1.- 28014 MADRID  
Teléfono: (34) 91 347 53 61  
Correo electrónico: [dgia@mapa.es](mailto:dgia@mapa.es), [sgccala@mapa.es](mailto:sgccala@mapa.es)

El organismo de control es:

Consejo Regulador de la DOP Jumilla  
C/ San Roque, 15  
30520 Jumilla (Murcia)  
Tif.: 34 968 78 17 61;  
e-mail: [secretaria@vinosdejumilla.org](mailto:secretaria@vinosdejumilla.org)  
[control@vinosdejumilla.org](mailto:control@vinosdejumilla.org)

### b) Tareas

#### i. Alcance de los controles

- Examen organoléptico y físico-químicos.

- 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 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 del proceso de elaboración: aleatoriamente la entrada de uva en bodega y sistemáticamente los volúmenes elaborados.
- 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.
- La realización de los análisis físico-químicos tendrá lugar en Laboratorios Oficiales, dependientes del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA), de la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, del Instituto Regional de Investigación Agroalimentaria y Forestal (IRIAF), de la Comunidad Autónoma Castilla – La Mancha, o del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.