C/2025/3208

11.6.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/3208)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(Член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Jumilla“

PDO-ES-A0109-AM08 — 12.3.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Jumilla“

2. **Вид на географското означение**

☒ защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ защитено географско указание (ЗГУ)

☐ географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието, рибарството и храните (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. ЗАЛИЧАВАНЕ НА ОБОЗНАЧЕНИЕ ВЪРХУ ЕТИКЕТА

Описание:

От изискването за етикетиране се заличава обозначението „Pie franco“ [неприсадени лози].

Изменението се отнася до точка 8, буква б), подточка v) от продуктовата спецификация и до точка 9 от единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Основание:

Искането за заличаване на посоченото обозначение върху етикета е наложено от съществуващата неопределеност и правна несигурност по отношение на прилагането на съответното изискване, контрола върху неговото спазване и управлението на самостоятелен регистър на лозята от неприсадени лози. Преди всичко обаче то е продиктувано от установените правни пропуски, свързани с бъдещото засаждане на такива лозя, което може да породи съдебни спорове в рамките на ЗНП „Jumilla“ и извън него.

Наред с това посоченото изискване, което няма аналог в Испания, може да постави винопроизводителите и винарските изби, обхванати от ЗНП „Jumilla“, в неизгодно положение спрямо тези в други райони на производство, както и да доведе до ограничаване на настоящата и бъдещата търговия с вина, произведени от този вид лоза.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Jumilla

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3. Ликьорни вина

а) Код по Комбинираната номенклатура

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

5. **Бели вина (Jumilla Monastrell, Jumilla и Jumilla Dulce)**

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: цветът варира от стоманеносив до топаз, с блясък. Мирис: бели плодове (червени плодове при виното *blanc de noirs*). В сладките вина могат да се долавят нотки на сушени плодове. Вкус: балансиран между киселинност и сладост. При сладките вина сладостта преобладава над киселинността.

* Аналитичните изисквания, които не са включени в таблицата, са в съответствие с действащото законодателство на ЕС в областта на виното.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

6. **Вина розе (Jumilla и Jumilla Monastrell)**

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: цветът варира от малиноворозов до оранжево-кафяв, с блясък. Мирис: червени плодове. В сладките вина могат да се долавят нотки на сушени плодове. Вкус: балансирана киселинност. При сладките вина сладостта преобладава над киселинността.

* Аналитичните изисквания, които не са включени в таблицата, са в съответствие с действащото законодателство на ЕС в областта на виното.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

7. **Вина розе (Jumilla Dulce)**

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: цветът варира от малиноворозов до оранжево-кафяв, с блясък. Мирис: червени плодове. В сладките вина могат да се долавят нотки на сушени плодове. Вкус: балансирана киселинност. При сладките вина сладостта преобладава над киселинността.

* Аналитичните изисквания, които не са включени в таблицата, са в съответствие с действащото законодателство на ЕС в областта на виното.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

8. **Червени вина (Jumilla Monastrell, Jumilla и Jumilla Dulce)**

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: цветът варира от виолетово-син до керемиденочервен, като в сладките вина могат да се забележат оттенъци на охра; с блясък. Мирис: червени плодове, черни плодове. В сладките вина се долавят нотки на сушени плодове. Вкус: балансирана киселинност. Танинов. При сладките вина сладостта преобладава над киселинността.

* Аналитичните изисквания, които не са включени в таблицата, са в съответствие с действащото законодателство на ЕС в областта на виното.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

9. **Ликьорни вина (Tinto Monastrell)**

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: цветът варира от виолетово-син до охра, с блясък. Мирис: черни плодове, сушени плодове. Вкус: сладостта преобладава над киселинността. Танинов.

* Аналитичните изисквания, които не са включени в таблицата, са в съответствие с действащото законодателство на ЕС в областта на виното.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 15

— Минимална обща киселинност (meq/l):

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

10. **Винопроизводствени практики**

а) *Специфични енологични практики*

1. Практика на отглеждане

Лозята, обхванати от ЗНП „Jumilla“, могат да се отглеждат чрез използване на екстензивни или интензивни методи.

— Екстензивно отглеждане: за лозя, в които поради съображения, свързани с релефа, надморската височина, валежите и други екологични фактори, гъстотата на засаждане отговаря на следните селскостопански параметри: най-много 1 900 растения на хектар и най-малко 1 100 растения на хектар.

— Интензивно отглеждане:: за лозя, които — отново според условията на средата — отговарят на следните селскостопански параметри: гъстота на засаждане между 3 350 и 1 500 растения на хектар.

2. Специфична енологична практика

При пресоването мъстта и виното се подлагат на натиск, осигуряващ максимален рандеман, който след преработка не може да надвишава 74 l готово вино на 100 kg грозде.

За целите на изчисляването във връзка с процесите на стареене като начална дата се приема първият ден на месец октомври на съответната година.

3. Приложимо ограничение при производството на вината

При производството на типовете вина Jumilla и Jumilla Monastrell, обхванати от ЗНП „Jumilla“, трябва да се спазват следните пропорции на разрешените сортове в зависимост от типа вино:

— Червени вина: трябва да съдържат най-малко 95 % грозде от сортовете Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah и Petit Verdot.

— Вина розе: трябва да са произведени от най-малко 50 % грозде от сортовете Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah и Petit Verdot.

— Бели вина: могат да се произвеждат по два начина:

— от най-малко 85 % вино, получено от грозде от сортовете Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera и Viognier,

— като вина *blanc de noirs* — изцяло и единствено от разрешените червени сортове. Върху етикетите на тези вина трябва да присъства обозначението *blanc de noirs* или еквивалентно обозначение.

б) *Максимални добиви*

1. Червени сортове при екстензивно отглеждане

5 000 килограма грозде от хектар

37 хектолитра от хектар

2. Бели сортове при екстензивно отглеждане

5 625 килограма грозде от хектар

41,62 хектолитра от хектар

3. При интензивно отглеждане

8 750 килограма грозде от хектар

64,75 хектолитра от хектар

11. **Определен географски район**

Районът на производство на вината, обхванати от ЗНП „Jumilla“, включва земите, разположени в общините в района на Jumilla в провинция Мурсия, както и Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra и Montealegre del Castillo в провинция Албасете.

12. **Винен сорт грозде/винени сортове грозде**

AIREN

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA SITGES

MERLOT

MERSEGUERA

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

VERDEJO

VIOGNIER

13. **Описание на връзката или връзките**

а) *Вина*

Основният сорт грозде е Monastrell — силно устойчив сорт, който се е адаптирал отлично към суровите условия в района (суша, много горещи лета и пролетни слани). От него се произвеждат плътни вина с наситен вкус, които имат високо алкохолно съдържание и киселинност и се отличават със силно специфичен ароматен профил (узрели плодове) и добре интегрирана тръпчивост.

Другите разрешени сортове допълват по оптимален начин сорта Monastrell, като стабилизират цвета, добавят киселинност и пригодност за стареене, а също така хармонизират съвършено ароматите.

б) *Ликьорни вина*

Тези вина се произвеждат от сорта Monastrell, който им придава от средна до много висока наситеност на цвета; вината могат да бъдат почти непрозрачни, което е резултат от високите температури, характерни за района.

14. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Етикетиране

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Върху етикетите трябва да фигурира защитеното наименование за произход, изписано ясно с шрифт, чиято височина е най-малко 3 mm и най-много 20 mm, като тази максимална височина трябва при всички положения да е по-малка от големината на шрифта, използван за търговската марка.

Наименованието трябва да фигурира в близост до надписа „Denominación de Origen Protegida“ или „Denominación de Origen“, чийто шрифт трябва да е с височина най-малко 2 mm, но при всички положения да е по-малък от наименованието за произход, което придружава.

Въвеждат се правила относно обозначението „Viña vieja“, така че то да може да се използва само за вина, които отговарят на следните изисквания: да са произведени от най-малко 85 % грозде, което произхожда от лозя с минимална възраст 30 години, доказана с документална справка в лозарските регистри.

Контролният орган може да извършва необходимите проверки по време на одитите на винопроизводителите или когато прецени за необходимо.

При етикетирането, търговското представяне и рекламата се забранява използването на всякакви изрази, надписи или обозначения, навеждащи на мисълта, че вината произхождат от стари лозя, ако съответните вина не отговарят на изискванията, определени за това обозначение.

Останалите обозначения са посочените в общото законодателство в областта на етикетирането на вината и в специфичните правила и разпоредби за етикетирането, установени от регулаторния съвет и в сила към настоящия момент.

Опаковките трябва да включват печати за качество, контраетикети или номерирани етикети, които се предоставят от регулаторния съвет и които трябва да бъдат поставени от винарската изба на видно място върху опаковките и по начин, предотвратяващ повторното им използване.

Експедиране на вината

Правна уредба:

Определя се от орган за управление на ЗНП/ЗГУ, когато това е предвидено от държавите членки.

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Вината, обхванати от ЗНП, могат да се опаковат само в съоръженията, разположени в района на производство на ЗНП „Jumilla“.

За да се гарантира правилното използване на ЗНП, всички обхванати от него вина трябва да бъдат експедирани в опаковано състояние.

Производството на вината с наименование за произход не завършва с процеса на превръщане на мъстта във вино чрез алкохолна ферментация и други допълнителни процеси. За последен етап от производството на тези вина трябва да се счита опаковането, тъй като то обхваща допълнителни енологични практики — филтруване, стабилизиране и различни способи за коригиране на вината, които биха могли да окажат влияние върху характеристиките и спецификата на продукта. Освен това в много случаи е необходим период на стареене в бутилка, за да може готовото вино да придобие завършен вид. От друга страна е известно, че транспортирането на дълги разстояния или за продължителни периоди увеличава риска от промени в продукта (като окисляване или температурни промени), които оказват неблагоприятно въздействие върху качеството. Поради това, за да се запази качеството на виното, е необходимо то да бъде бутилирано в определения район на ЗНП.

Контролният орган се назначава от компетентния испански орган и се акредитира от националния орган за акредитиране съгласно ISO 17065 относно сертифицирането на продукти. В случай на небутилирано вино, което се експедира за оператори извън определения район, контролният орган може да гарантира произхода и спазването на изискванията на продуктовата спецификация за ЗНП „Jumilla“ само до момента на експедирането. Независимо от това поради причини, свързани с логистиката и разходите, контролният орган не може да извършва дейност в държавите по местоназначение (75 % от небутилираното вино се изпраща за трети държави), в които практиката показва, че също не се извършват проверки от страна на националните компетентни органи. Съответно контролният орган не е наясно как тези вина се предлагат на пазара, но има данни, че върху бутилките не се поставя задължителният контраетикет или номериран печат, тъй като бутилиращите предприятия не са се свързали с контролния орган, за да ги поискат. Това означава, че бутилирането на вина със ЗНП „Jumilla“ не трябва да се извършва извън определения район. Поради това, за да се гарантира произходът и да се осигури контролът, е необходимо всички вина да бъдат бутилирани в определения район.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP_Jumilla.aspx