C/2025/3208

11.6.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3208)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Jumilla“

PDO-ES-A0109-AM08 – 12.3.2025

1. **Název produktu**

„Jumilla“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy

6. **Důvod pro standardní změnu**

Jedná se o standardní změnu, protože není dána žádná z okolností podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. ZRUŠENÍ VÝRAZU POUŽÍVANÉHO NA ETIKETÁCH

Popis:

Ruší se požadavek na označování týkající se výrazu „Pie franco“.

Změna se týká bodu 8 písm. b) podbodu v) specifikace výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Odůvodnění:

Je požadováno zrušení tohoto výrazu na etiketách, protože panuje právní nejistota, pokud jde o uplatňování tohoto pravidla, jeho kontrolu a správu vlastního registru vinic s neroubovanou révou, a především byly zjištěny právní mezery, co se týče budoucího provádění, což může vést ke sporům v rámci CHOP Jumilla i mimo něj.

Toto pravidlo, které ve Španělsku nemá obdoby, může navíc pěstitele a vinařství v oblasti CHOP Jumilla znevýhodnit oproti pěstitelům a vinařstvím v jiných produkčních oblastech a může být překážkou pro současný a budoucí odbyt vín z hroznů vypěstovaných na takových vinicích.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Jumilla

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3. Likérové víno

a. Kód kombinované nomenklatury

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

5. **Bílá vína (Jumilla Monastrell, Jumilla a Jumilla Dulce).**

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: barva na škále mezi ocelovou a topazovou, jiskrnost. Vůně: bílé ovoce (v případě vín *blanc de noirs* červené ovoce). U sladkých vín případně tóny sušeného ovoce. Chuť: vyvážený poměr kyselosti a sladkosti. U sladkých vín převažuje sladkost nad kyselostí.

* Analytické požadavky, které nejsou uvedeny v tabulce, jsou v souladu s platnými právními předpisy EU o víně.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

6. **Růžová vína (Jumilla a Jumilla Monastrell)**

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: malinově růžová barva až barva cibulové slupky, jiskrnost. Vůně: červené ovoce. U sladkých vín případně tóny sušeného ovoce. Chuť: vyvážená kyselost. U sladkých vín převažuje sladkost nad kyselostí.

* Analytické požadavky, které nejsou uvedeny v tabulce, jsou v souladu s platnými právními předpisy EU o víně.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

7. **Růžová vína (Jumilla Dulce)**

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: malinově růžová barva až barva cibulové slupky, jiskrnost. Vůně: červené ovoce. U sladkých vín případně tóny sušeného ovoce. Chuť: vyvážená kyselost. U sladkých vín převažuje sladkost nad kyselostí.

* Analytické požadavky, které nejsou uvedeny v tabulce, jsou v souladu s platnými právními předpisy EU o víně.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

8. **Červená vína (Jumilla Monastrell, Jumilla a Jumilla Dulce)**

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: barva od fialově modré po cihlově červenou, u sladkých vín může být až okrová; jiskrnost. Vůně: červené ovoce, černé ovoce. U sladkých vín tóny sušeného ovoce. Chuť: vyvážená kyselost, třísloviny. U sladkých vín převažuje sladkost nad kyselostí.

* Analytické požadavky, které nejsou uvedeny v tabulce, jsou v souladu s platnými právními předpisy EU o víně.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

9. **Likérová vína (Tinto Monastrell)**

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: barva od fialově modré po okrovou, jiskrnost. Vůně: černé ovoce, sušené ovoce. Chuť: sladkost převažuje nad kyselostí, třísloviny.

* Analytické požadavky, které nejsou uvedeny v tabulce, jsou v souladu s platnými právními předpisy EU o víně.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 15

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

10. **Vinařské postupy**

a. *Zvláštní enologické postupy*

1. Pěstební postup

Vinice, na které se vztahuje chráněné označení původu „Jumilla“, mohou být obhospodařovány extenzivně, nebo intenzivně.

— Režim extenzivního pěstování: vinice, kde z důvodu reliéfu, nadmořské výšky, srážek a dalších ekologických okolností odpovídá hustota výsadby se svými agronomickými vlastnostmi těmto parametrům: maximálně 1 900 keřů/ha a minimálně 1 100 keřů/ha.

— Režim intenzivního pěstování: vinice, které s ohledem na přírodní prostředí vykazují se svými agronomickými vlastnostmi následující parametry: hustota výsadby v rozsahu 3 350 až 1 500 keřů/ha

2. Zvláštní enologický postup

Pokud jde o extrakci moštu nebo vína, při zpracovávání se uplatňuje tlak, který nevede k výlisnosti vyšší než 74 l hotového vína na 100 kg hroznů.

Pro účely výpočtu začátku postupů zrání se za počáteční datum považuje první říjnový den každého roku.

3. Omezení, pokud jde o vinifikaci

Při výrobě vín s CHOP Jumilla druhu Jumilla a Jumilla Monastrell se musí dodržovat následující podíly povolených odrůd podle druhu vína:

— Červená vína: nejméně 95 % hroznů musí pocházet z odrůd Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah a Petit Verdot.

— Růžová vína: nejméně 50 % hroznů musí pocházet z odrůd Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah a Petit Verdot.

— Bílá vína: mohou se vyrábět dvěma způsoby:

— nejméně 85 % vína se získává z hroznů odrůd Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera a Viognier,

— jako vína „blanc de noirs“, tzn. 100 % hroznů pochází z povolených modrých odrůd. Na etiketách těchto vín musí být uvedeno označení „blanc de noirs“ nebo jeho ekvivalent.

b. *Maximální výnosy*

1. Modré odrůdy pěstované extenzivně

5 000 kg hroznů/ha

37 hl/ha

2. Bílé odrůdy pěstované extenzivně

5 625 kg hroznů/ha

41,62 hl/ha

3. Intenzivní pěstování

8 750 kg hroznů/ha

64,75 hl/ha

11. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce vín s chráněným označením původu „Jumilla“ je tvořena pozemky v obcích Jumilla (provincie Murcia), Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra a Montealegre del Castillo (provincie Albacete).

12. **Moštová odrůda (odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

a. *Vína*

Nejvýznamnější odrůdou je Monastrell, velmi rustikální kultivar dokonale přizpůsobený drsným podmínkám oblasti (sucho, velká letní horka a jarní mrazy). To se odráží v širokých, masitých vínech s příjemným obsahem alkoholu a kyselostí, s velmi osobitým ovocným aromatickým charakterem (zralé ovoce) a dobře zapojenou svíravostí.

Ostatní povolené odrůdy jsou ideálním doplňkem tohoto kultivaru, dodávají vínům stálost barvy, kyselost a schopnost zrát a dokonale slaďují zastoupená aromata.

b. *Likérová vína*

Vyrábějí se z odrůdy Monastrell, která jim propůjčuje střední až velmi vysokou intenzitu barvy, která může dosáhnout až stupně, kdy je víno téměř neprůsvitné. Tato charakteristika je dána vysokými teplotami příznačnými pro vymezenou oblast.

14. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na štítcích musí být zřetelně uveden název chráněného označení původu, přičemž použité písmo musí být nejméně 3 a nejvýše 20 mm vysoké a maximální velikost písma u tohoto názvu musí být vždy menší než velikost písma použitého pro obchodní značku.

K tomuto názvu musí být připojena slova „Denominación de Origen Protegida“ nebo „Denominación de Origen“ vytištěná písmem o výšce nejméně 2 mm, jehož velikost nikdy nesmí být stejná nebo větší než velikost použitá u názvu označení původu, který tato slova doprovázejí.

Použití výrazu „Viña vieja“ je omezeno pouze na vína, která splňují tento požadavek: alespoň 85 % hroznů použitých k jejich výrobě bylo sklizeno z nejméně 30 let staré vinice, což musí být doloženo vinohradnickými záznamy.

Kontrolní subjekt může provádět příslušné kontroly během auditů vinařství nebo pokud to považuje za nezbytné.

Na etiketách, v obchodní úpravě nebo v reklamě se nesmí používat žádné údaje, vysvětlivky nebo výrazy, které by naznačovaly, že víno pochází ze starých vinic, pokud dané víno nesplňuje požadavky stanovené pro tento výraz.

Ostatní výrazy na štítku se řídí platnou obecnou legislativou o označování vín a platnými předpisy nebo platnou konkrétní regulací týkající se označování, kterou přijala regulační rada tohoto CHOP.

Obaly se opatřují záručními pečetěmi, kontrolními štítky nebo číselnými kódy umísťovanými na etikety. Tyto prvky vydává regulační rada, produkt se jimi opatřuje ve vinařství, kde byl vyroben, a musí být na obale umístěny tak, aby byly viditelné a nemohly být opětovně použity.

Expedice vín

Právní rámec:

Stanoví jej organizace odpovědná za CHOP/CHZO, pokud jej členské státy vyžadují.

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Balení chráněných vín smí probíhat výhradně v zařízeních nacházejících se v rámci oblasti produkce CHOP Jumilla.

Aby bylo zajištěno náležité používání CHOP, musí být všechna chráněná vína expedována v balení.

Výroba vín s označením původu nekončí procesem přeměny hroznového moštu na víno alkoholovým kvašením a dalšími doplňkovými postupy, ale za závěrečnou fázi výroby těchto vín se musí považovat balení, neboť tento proces zahrnuje doplňující enologické postupy, např. filtraci, stabilizaci a různé další druhy úprav, které mohou ovlivnit specifické vlastnosti. Navíc je v mnoha případech nutné, aby víno po určitou dobu zrálo v láhvi a získalo tak dokonalou finální podobu. Také je zřejmé, že přeprava na dlouhé vzdálenosti nebo po delší dobu zvyšuje riziko kvalitativního znehodnocení produktu, například vlivem oxidace nebo teplotních změn. Aby se zachovala kvalita vína, je nutné ho stáčet do lahví přímo ve vymezené oblasti CHOP.

Kontrolní subjekt, určený příslušným španělským orgánem a akreditovaný vnitrostátním akreditačním orgánem podle normy ISO 17065 pro certifikaci produktů, může u nelahvovaného vína expedovaného hospodářským subjektům mimo vymezenou oblast garantovat původ a dodržení specifikace CHOP Jumilla pouze do okamžiku expedice. Z logistických a finančních důvodů však nemůže provádět kontroly v místech určení, kde žádné kontroly v praxi neprovádějí ani příslušné orgány daných zemí (75 % zásilek nelahvovaného vína je expedováno do třetích zemí). Ve výsledku tak není známo, jak jsou nakonec taková vína uváděna na trh. Ví se nicméně, že na lahvích takových vín není povinný kontrolní štítek nebo číslovaná pečeť, jelikož dané stáčírny o ně kontrolní subjekt nežádají. To znamená, že by nemělo docházet k lahvování mimo vymezenou oblast a současnému opatřování takto stočených vín chráněným označením původu Jumilla. Pro zaručení původu a zabezpečení kontrolních mechanismů je proto nutné, aby se veškeré víno stáčelo do lahví ve vymezené oblasti.

Odkaz na specifikaci produktu

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