C/2025/3208

11.6.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3208)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Jumilla«

PDO-ES-A0109-AM08 — 12.3.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Jumilla«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vin

☐ Spiritus

4. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer

6. **Klassificering som standardændring**

Der er tale om en standardændring, da den ikke udgør nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. FJERNELSE AF EN BENÆVNELSE FRA MÆRKNINGEN

Beskrivelse

Følgende benævnelse er blevet fjernet fra mærkningsreglerne: »Pie franco«.

Denne ændring vedrører punkt 8.b.v i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Begrundelse

Der anmodes om, at denne benævnelse fjernes fra mærkningen, da der er usikkerhed og manglende retssikkerhed med hensyn til denne regels anvendelse, hvordan den bør overvåges, og hvordan et særligt register over vindyrkningsarealer beplantet med vinstokke uden grundstammer skal forvaltes. Vigtigst af alt er der opdaget huller i lovgivningen, når det gælder plantningen af sådanne vinstokke i fremtiden. Dette kan føre til tvister inden for og uden for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jumilla«.

Desuden er denne regel unik i Spanien, hvilket kan være skadeligt og ufordelagtigt for vinavlere og vingårde, der fremstiller den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jumilla«, sammenlignet med andre vinproducerende regioner. Det kan også udgøre en begrænsning af den nuværende og fremtidige markedsføring af vine fremstillet med denne type vinstokke.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Jumilla

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3. Hedvin

a. Kode i den kombinerede nomenklatur

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

5. **Hvidvine (»Jumilla Monastrell«, »Jumilla« og »Jumilla Dulce«)**

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: stål til topas. Klar. Duft: hvide frugter (røde frugter for »blanc de noirs«-vine). Søde vine kan have noter af tørrede frugter. Smag: afbalanceret mellem syrlighed og sødme. I de søde vine er sødmen mere fremtrædende end syrligheden.

* Analytiske kendetegn, der ikke er medtaget i tabellen, er i overensstemmelse med de gældende fællesskabsbestemmelser for vinsektoren.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

6. **Rosévine (»Jumilla« og »Jumilla Monastrell«)**

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: hindbærrød til løgskalsfarvet. Klar. Duft: røde frugter. Søde vine kan have noter af tørrede frugter. Smag: afbalanceret syrlighed. I de søde vine er sødmen mere fremtrædende end syrligheden.

* Analytiske kendetegn, der ikke er medtaget i tabellen, er i overensstemmelse med de gældende fællesskabsbestemmelser for vinsektoren.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

7. **Rosévine (»Jumilla Dulce«)**

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: hindbærrød til løgskalsfarvet. Klar. Duft: røde frugter. Søde vine kan have noter af tørrede frugter. Smag: afbalanceret syrlighed. I de søde vine er sødmen mere fremtrædende end syrligheden.

* Analytiske kendetegn, der ikke er medtaget i tabellen, er i overensstemmelse med de gældende fællesskabsbestemmelser for vinsektoren.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

8. **Rødvine (»Jumilla Monastrell«, »Jumilla« og »Jumilla Dulce«)**

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: søde vine, der spænder fra blåviolet til teglrød, kan udvikle en okkerfarvet nuance. Klar. Duft: røde frugter. Sorte frugter. De søde vine har noter af tørrede frugter. Smag: afbalanceret syrlighed. Garvesyre. I de søde vine er sødmen mere fremtrædende end syrligheden.

* Analytiske kendetegn, der ikke er medtaget i tabellen, er i overensstemmelse med de gældende fællesskabsbestemmelser for vinsektoren.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

9. **Hedvine (»Tinto Monastrell«)**

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: nuancer, der spænder fra blåviolet til okker. Klar. Duft: sorte frugter. Tørret frugt. Smag: sødmen er mere fremtrædende end syrligheden. Garvesyre.

* Analytiske kendetegn, der ikke er medtaget i tabellen, er i overensstemmelse med de gældende fællesskabsbestemmelser for vinsektoren.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 15

— Minimalt totalt syreindhold: i meq/l

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

10. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Dyrkningspraksis

Vindyrkningsarealer, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jumilla«, kan være genstand for ekstensive eller intensive dyrkningsmetoder.

— Ekstensiv dyrkning: for vindyrkningsarealer, hvor beplantningstætheden på grund af terræn, højde over havet, nedbørsmængde og andre miljøfaktorer opfylder følgende landbrugsparametre: højst 1 900 planter pr. hektar og mindst 1 100 planter pr. hektar.

— Intensiv dyrkning: for vindyrkningsarealer, der igen i henhold til miljøfaktorer opfylder følgende landbrugsparametre: beplantningstæthed på mellem 3 350 og 1 500 planter pr. hektar.

2. Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Ved presningen udsættes mosten og vinen for tryk, der giver et maksimalt udbytte, som efter forarbejdningen ikke må overstige 74 liter færdigfremstillet vin pr. 100 kg druer.

Ved beregningen af lagringsprocessen betragtes den første dag i oktober hvert år som udgangspunkt.

3. Relevante restriktioner for fremstilling af vinene

De vine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jumilla«, af typen »Jumilla« og »Jumilla Monastrell«, skal fremstilles i overensstemmelse med følgende andele af de godkendte sorter efter vintype:

— Rødvine: De skal indeholde mindst 95 % druer af sorterne Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah og Petit Verdot.

— Rosévine: De skal indeholde mindst 50 % druer af sorterne Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah og Petit Verdot.

— Hvidvine: De kan fremstilles på to måder:

— med et indhold af mindst 85 % vin fremstillet af druer af sorterne Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera og Viognier

— som »blanc de noirs«-vine, kun fra 100 % af de godkendte røde sorter. Mærkningen af disse vine skal være forsynet med betegnelsen »blanc de noirs« eller et tilsvarende udtryk.

b. *Maksimale udbytter*

1. Mest dyrkede røde sorter

5 000 kg druer pr. hektar

37 hektoliter pr. hektar

2. Mest dyrkede hvide sorter

5 625 kg druer pr. hektar

41,62 hektoliter pr. hektar

3. Intensiv dyrkning

8 750 kg druer pr. hektar

64,75 hektoliter pr. hektar

11. **Afgrænset geografisk område**

Produktionsområdet for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jumilla« omfatter arealer beliggende i kommunerne Jumilla i provinsen Murcia og Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra og Montealegre del Castillo i provinsen Albacete.

12. **Primær(e) druesort(er)**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

a. *Vin*

Den vigtigste sort er Monastrell, der er en hårdfør sort, som er perfekt tilpasset områdets barske forhold med tørke, meget varme somre og forårsfrost. Den giver runde og fyldige vine med højt alkohol- og syreindhold og meget karakteristiske aromaer af modne frugter og en velintegreret skarphed.

De øvrige godkendte sorter er det ideelle supplement til denne sort. De giver stabilitet i farver, syreindhold og lagringsevne samt perfekt aromatisk harmoni.

b. *Hedvin*

Disse vine fremstilles af sorten Monastrell, som giver dem en farveintensitet, der varierer fra middel til meget høj og potentielt næsten uigennemsigtig som et resultat af de høje temperaturer, der er karakteristiske for området.

14. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Mærkning

Retsgrundlag

National lovgivning

Type supplerende betingelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen

Navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse skal fremgå tydeligt af etiketten med en skrifttype, der er mindst 3 mm og højst 20 mm høj, men samtidig skal denne maksimale højde på bogstaverne være mindre end varemærket.

Betegnelsen skal anføres ved siden af ordene »Denominación de Origen Protegida« eller »Denominación de Origen« med en skrifttype, hvis højde er på mindst 2 mm, men som altid skal være mindre end navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Benævnelsen »Viña vieja« er reguleret og må kun anvendes for vine, der opfylder følgende kriterier: vin, der er fremstillet af mindst 85 % druer fra vindyrkningsarealer, som er 30 år gamle eller derover, hvilket skal attesteres ved dokumenter fra vinavlsregistrene.

Kontrolorganet kan foretage passende kontrol i forbindelse med audit af vinproducenter, eller hvis det finder det nødvendigt.

For vine, der ikke opfylder de betingelser, der er fastsat for denne benævnelse, er det forbudt at anføre i mærkningen, præsentationen eller reklamen, at vinen stammer fra gamle vinstokke.

Andre henvisninger vil være dem, der er fastsat i den generelle lovgivning om mærkning af vin og i de særlige regler og bestemmelser om mærkning, der er fastsat af kontrolorganet og er i kraft i øjeblikket.

Emballagen skal være forsynet med garantisegl, etiketter på forsiden/bagsiden eller nummererede etiketter udstedt af kontrolorganet, som skal påsættes af vinproducenten og være synlige på emballagen på en sådan måde, at de ikke kan genanvendes.

Vintransport

Retsgrundlag

For en organisation, der forvalter BOB/BGB, når medlemsstaterne foreskriver dette.

Type supplerende betingelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen

Vinen med den beskyttede oprindelsesbetegnelse skal udelukkende pakkes i faciliteter beliggende i produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jumilla«.

For at sikre passende anvendelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse skal alle beskyttede vine afsendes emballerede.

Fremstillingen af vinene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse slutter ikke med den proces, der består i at forarbejde most til vin ved hjælp af alkoholgæring og andre supplerende processer. Emballeringen må betragtes som den sidste fase af fremstillingen af disse vine, idet den involverer supplerende ønologiske fremgangsmåder, filtrering, stabilisering og forskellige typer af korrigerende foranstaltninger, der vil kunne ændre vinenes kendetegn og specificiteter. Endvidere er det i mange tilfælde nødvendigt med en periode med oplagring på flaske for at afrunde den færdige vins smag. Endvidere er det klart, at transport over lange afstande eller i langvarige perioder øger risikoen for, at produktets egenskaber ændres, som f.eks. oxidering eller temperaturændringer, som skader kvaliteten. For at bevare vinens kvalitet skal den aftappes inden for det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Kontrolorganet udpeges af den kompetente spanske myndighed og akkrediteres af det nationale akkrediteringsorgan i henhold til ISO 17065 om produktcertificering. I tilfælde af at der sendes bulkforsendelser til erhvervsdrivende uden for det afgrænsede område, kan kontrolorganet kun garantere, at kravene vedrørende oprindelse og produktspecifikation for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jumilla« overholdes indtil afsendelsesstedet. Af logistiske og omkostningsmæssige årsager er det imidlertid ikke i stand til at foretage en sådan kontrol i bestemmelseslandene. I praksis gør de kompetente myndigheder i disse lande heller ikke dette (75 % af sendingerne i løs vægt er bestemt til tredjelande). Derfor ved kontrolorganet ikke, hvordan disse vine afsættes på markedet. Det ved derimod godt, at flaskerne ikke bærer den sekundære etiket eller det nummererede segl som påkrævet, idet der ikke er noget krav om dette i henhold til aftapningsproceduren. Det betyder, at der ikke bør foretages nogen aftapning af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jumilla« uden for det afgrænsede område. Alle vine skal derfor aftappes inden for det afgrænsede område for at garantere oprindelsen og kontrollen.

Link til produktspecifikationen

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