C/2025/3208

11.6.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung der Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/3208)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Jumilla“

PDO-ES-A0109-AM08 — 12.3.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Jumilla“

2. **Art der geografischen Angabe:**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Weine

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung]

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. STREICHUNG EINER KENNZEICHNUNGSANGABE

Beschreibung:

Die Regulierung der Kennzeichnungsangabe „Pie franco“ wird gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Buchstabe b Ziffer v der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Begründung:

Die Streichung dieser Kennzeichnungsangabe wird beantragt, da es Ungewissheit und Rechtsunsicherheit hinsichtlich der Anwendung dieser Regulierung, ihrer Kontrolle und der Führung eines eigenen Registers der wurzelecht gepflanzten Rebflächen gibt, und vor allem Gesetzeslücken in Bezug auf ihre künftige Umsetzung festgestellt wurden, was zu Rechtsstreitigkeiten innerhalb und außerhalb der g.U. Jumilla führen kann.

Darüber hinaus kann diese einheitliche Regulierung in Spanien zu Schäden und Nachteilen für die Winzer und Weinkellereien der g.U. Jumilla im Vergleich zu denjenigen in anderen Erzeugerregionen sowie zu einer Beschränkung der derzeitigen und künftigen Vermarktung von Weinen aus dieser Art von Rebflächen führen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Jumilla

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

a. Code der Kombinierten Nomenklatur

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

5. **Weißweine (Jumilla Monastrell, Jumilla und Jumilla Dulce)**

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Stahlfarben bis braun. Brillant. Geruch: Weiße Früchte (rote Früchte bei Weinen der Kategorie *Blanc de Noirs*). Bei Süßweinen mit Noten von Trockenfrüchten. Geschmack: Ausgewogene Säure und Süße. Bei Süßweinen überwiegt die Süße gegenüber der Säure.

* Die Analyseparameter, die nicht in der Tabelle berücksichtigt sind, entsprechen den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter (ausgedrückt als Weinsäure)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

6. **Roséweine (Jumilla und Jumilla Monastrell)**

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Himbeerrosa bis zwiebelschalenfarben. Brillant. Geruch: Rote Früchte. Bei Süßweinen mit Noten von Trockenfrüchten. Geschmack: Ausgewogene Säure. Bei Süßweinen überwiegt die Süße gegenüber der Säure.

* Die Analyseparameter, die nicht in der Tabelle berücksichtigt sind, entsprechen den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter (ausgedrückt als Weinsäure)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

7. **Roséweine (Jumilla Dulce)**

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Himbeerrosa bis zwiebelschalenfarben. Brillant. Geruch: Rote Früchte. Bei Süßweinen mit Noten von Trockenfrüchten. Geschmack: Ausgewogene Säure. Bei Süßweinen überwiegt die Süße gegenüber der Säure.

* Die Analyseparameter, die nicht in der Tabelle berücksichtigt sind, entsprechen den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter (ausgedrückt als Weinsäure)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

8. **Rotweine (Jumilla Monastrell, Jumilla und Jumilla Dulce)**

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Blau-violett bis ziegelrot bis hin zu ockerfarben bei süßen Weinen. Brillant. Geruch: Rote Früchte. Schwarze Früchte. Bei Süßweinen mit Noten von Trockenfrüchten. Geschmack: Ausgewogene Säure. Tanninbetont. Bei Süßweinen überwiegt die Süße gegenüber der Säure.

* Die Analyseparameter, die nicht in der Tabelle berücksichtigt sind, entsprechen den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter (ausgedrückt als Weinsäure)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

9. **Likörweine (Tinto Monastrell)**

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Blau-violett bis ockerfarben. Brillant. Geruch: Schwarze Früchte. Trockenfrüchte. Geschmack: Die Süße überwiegt gegenüber der Säure. Tanninbetont.

* Die Analyseparameter, die nicht in der Tabelle berücksichtigt sind, entsprechen den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 15

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

10. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Anbauverfahren

Die Rebflächen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Jumilla“ dürfen nach den Vorschriften der extensiven und der intensiven Bewirtschaftung bewirtschaftet werden.

— Extensive Bewirtschaftung: auf Rebflächen, wo die Pflanzdichte aufgrund der Gelände-, Höhen-, Niederschlags- und sonstigen ökologischen Gegebenheiten in ihren agronomischen Eigenschaften folgenden Parametern entspricht: höchstens 1 900 Rebstöcke/ha und mindestens 1 100 Rebstöcke/ha.

— Intensive Bewirtschaftung: auf Rebflächen, die ebenfalls aufgrund von Umweltbedingungen in ihren agronomischen Eigenschaften folgenden Parametern entsprechen: Pflanzdichte zwischen 3 350 und 1 500 Rebstöcken/ha.

2. Spezifisches önologisches Verfahren

Durch das Pressen ergibt sich bei der Gewinnung des Mostes oder des Weines im Verarbeitungsprozess ein Höchstertrag von 74 Litern Wein pro 100 Kilo Trauben.

Der 1. Oktober jeden Jahres wird für die Berechnung des Beginns der Reifungsprozesse als Beginn angesehen.

3. Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Bei der Erzeugung von Weinen mit der g.U. Jumilla sind bei den Weinsorten Jumilla und Jumilla Monastrell folgende Anteile der zugelassenen Rebsorten einzuhalten:

— Rotweine: Sie enthalten zu mindestens 95 % Trauben der Sorten Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah und Petit Verdot.

— Roséweine: Sie werden zu mindestens 50 % aus Trauben der Sorten Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah und Petit Verdot erzeugt.

— Weißweine: Sie können auf zwei Arten erzeugt werden:

— mit zu mindestens 85 % aus Trauben der Sorten Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de Grano Menudo, Verdejo, Merseguera und Viognier erzeugtem Wein;

— als Weine der Kategorie „Blanc de Noirs“, die zu 100 % aus den zugelassenen roten Rebsorten hergestellt werden müssen. Diese Weine sind mit der Angabe „Blanc de Noirs“ oder einer gleichwertigen Angabe zu kennzeichnen.

b. *Höchsterträge*

1. Rote Rebsorten aus extensiver Bewirtschaftung

5 000 kg Trauben je Hektar

37 Hektoliter je Hektar

2. Weiße Rebsorten aus extensiver Bewirtschaftung

5 625 kg Trauben je Hektar

41,62 Hektoliter je Hektar

3. Bei intensiver Bewirtschaftung

8 750 kg Trauben je Hektar

64,75 Hektoliter je Hektar

11. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der Weine der geschützten Ursprungsbezeichnung „Jumilla“ umfasst Flächen der Gemeinden Jumilla (Provinz Murcia), Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra und Montealegre del Castillo. Die letzteren liegen in der Provinz Albacete.

12. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

a. *Wein*

Die wichtigste Sorte ist Monastrell, eine sehr robuste Sorte, die bestens an die harten Bedingungen des Gebiets (Dürren, sehr heiße Sommer und Frühjahrsfrost) angepasst ist. Daraus ergeben sich körperreiche, fleischige Weine mit einem hohen Alkohol- und Säuregehalt, mit sehr typischen Aromen (reife Früchte) und einer sehr gut integrierten Adstringenz.

Die anderen zugelassenen Sorten sind eine ideale Ergänzung dieser Sorte, da sie zur Stabilität der Farbe und Säure, zur Eignung zur Reifung sowie zur perfekten Harmonisierung der Aromen beitragen.

b. *Likörweine*

Diese Weine werden aus der Rebsorte Monastrell hergestellt, die ihnen eine mittlere bis sehr hohe Farbintensität verleiht, die aufgrund der hohen Temperaturen, die für das Gebiet charakteristisch sind, fast undurchsichtig sein kann.

14. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Etiketten muss der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung, deren Schriftgröße mindestens 3 Millimeter und höchstens 20 Millimeter betragen muss, deutlich sichtbar angebracht sein, wobei diese maximale Schriftgröße immer kleiner sein muss als die Schriftgröße der Handelsmarke.

Diese Angabe muss neben der Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder „Ursprungsbezeichnung“ aufgeführt werden, die Schriftgröße muss mindestens 2 mm betragen und darf in keinem Fall gleich groß oder größer als der Name der Ursprungsbezeichnung sein.

Die Angabe „Viña vieja“ darf nur für Weine verwendet werden, die folgende Anforderungen erfüllen: Sie werden zu mindestens 85 % aus Trauben von Rebstöcken mit einem Mindestalter von 30 Jahren erzeugt, was anhand der Weinbauregister dokumentiert sein muss.

Die Kontrollstelle kann die entsprechenden Kontrollen während der Überprüfung einer Weinkellerei oder dann, wenn sie dies für erforderlich hält, durchführen.

Sämtliche Ausdrücke oder Angaben bei der Kennzeichnung, Aufmachungen oder Werbungen, die darauf hindeuten, dass ein Wein von Rebstöcken der Kategorie „Viña vieja“ stammt, obwohl er diese Anforderungen nicht erfüllt, sind verboten.

Alle weiteren Angaben sind diejenigen, die in den geltenden allgemeinen Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung von Wein festgelegt sind, sowie diejenigen, auf die in den Rechtsvorschriften oder speziellen Kennzeichnungsvorschriften der Aufsichtsbehörde in ihrer aktuellen Fassung Bezug genommen wird.

Die Verpackungen müssen mit von der Aufsichtsbehörde ausgestellten Garantiesiegeln, Kontrolletiketten oder mit einer Nummerierung versehen sein, die von der Weinkellerei selbst an einer sichtbaren Stelle der Verpackung so angebracht werden, dass sie nicht wieder verwendet werden können.

Weintransport

Rechtsrahmen:

Durch eine Organisation, die die geschützten Ursprungsbezeichnungen/geschützten geografischen Angaben verwaltet, sofern durch die Mitgliedstaaten festgelegt

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Der geschützte Wein darf ausschließlich in Anlagen abgefüllt werden, die im Erzeugungsgebiet der g.U. Jumilla liegen.

Um eine angemessene Verwendung der g.U. zu gewährleisten, müssen alle geschützten Weine abgefüllt versandt werden.

Die Erzeugung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung endet nicht mit der Umwandlung von Most in Wein durch alkoholische Gärung und andere ergänzende Verfahren, sondern mit der Abfüllung. Diese ist als letzte Phase der Erzeugung dieser Weine zu betrachten, da hier weitere önologische Verfahren zum Einsatz kommen, die sich auf die besonderen Eigenschaften auswirken können, insbesondere die Filterung, die Stabilisierung und verschiedene Arten von Korrekturmaßnahmen. Zudem ist in vielen Fällen zur Abrundung des fertigen Weins eine Flaschenreifung erforderlich. Im Übrigen liegt es auf der Hand, dass ein Transport über große Entfernungen oder über längere Zeiträume das Risiko von Veränderungen des Erzeugnisses, wie etwa durch Oxidation oder Temperaturschwankungen, erhöht, die sich negativ auf die Qualität auswirken. Um die Qualität des Weins zu erhalten, muss er daher im abgegrenzten Gebiet der g.U. abgefüllt werden.

Die Kontrollstelle wird von der zuständigen spanischen Behörde ernannt und von der nationalen Akkreditierungsstelle gemäß ISO 17065 für die Produktzertifizierung akkreditiert. Bei Fassweinen, die an Marktteilnehmer außerhalb des abgegrenzten Gebiets versandt wird, kann die Kontrollstelle den Ursprung und die Einhaltung der g.U. Jumilla nur bis zum Versandort garantieren. Aus logistischen und finanziellen Gründen kann die Kontrollstelle jedoch nicht in Bestimmungsländern tätig werden, in denen die zuständigen nationalen Behörden in der Praxis auch keine Kontrollen durchführen. Etwa 75 % der Fassweinsendungen gehen in Drittländer. Folglich weiß die Kontrollstelle nicht, wie diese Weine in den Verkehr gebracht werden. Sie weiß jedoch, dass die Flaschen nicht wie vorgeschrieben mit dem Kontrolletikett oder dem nummerierten Siegel versehen sind, da die Abfüllbetriebe diese nicht anfordern. Daraus folgt, dass die Abfüllung von Weinen der g.U. Jumilla nicht außerhalb des abgegrenzten Gebiets erfolgen darf. Um den Ursprung nachzuweisen und die Kontrolle zu gewährleisten, muss daher der gesamte Wein innerhalb des abgegrenzten Gebiets abgefüllt werden.

Link zur Produktspezifikation

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