C/2025/3208

11.6.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/3208)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Jumilla»

PDO-ES-A0109-AM08 — 12.3.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Jumilla»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ εωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει γεωγραφικά η περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων.

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. ΚΑΤΑΡΓΗΣΗ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Περιγραφή

Η παρακάτω ένδειξη καταργείται από τους κανόνες επισήμανσης: «Pie franco».

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 8.b.v των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Αιτιολογία

Ζητείται να καταργηθεί αυτή η ένδειξη από την επισήμανση, λόγω αβεβαιότητας και ανασφάλειας δικαίου όσον αφορά την εφαρμογή, τον τρόπο παρακολούθησης του εν λόγω κανόνα και τον τρόπο διαχείρισης του ειδικού μητρώου αμπελώνων φυτεμένων με αυτόρριζα αμπέλια. Το σημαντικότερο είναι ότι εντοπίστηκαν νομικά κενά όσον αφορά τη μελλοντική φύτευση τέτοιων αμπελώνων, τα οποία θα μπορούσαν να οδηγήσουν σε ένδικες διαφορές εντός και εκτός της ΠΟΠ Jumilla.

Επιπλέον, αυτός ο μοναδικός στην Ισπανία κανόνας θα μπορούσε να αποβεί επιζήμιος και δυσμενής για τους αμπελοκαλλιεργητές και τα οινοποιεία της ΠΟΠ Jumilla σε σχέση με τις άλλες αμπελουργικές περιοχές. Θα μπορούσε επίσης να περιορίσει τη σημερινή και τη μελλοντική εμπορία οίνων που παράγονται από τέτοιους αμπελώνες.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Jumilla

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος**

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

a. Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

5. **Λευκοί οίνοι (Jumilla Monastrell, Jumilla και Jumilla Dulce)**

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: χρώμα που κυμαίνεται από ψυχρό γκρι έως χρυσοκάστανο. Λαμπερή. Άρωμα: λευκών φρούτων (κόκκινων φρούτων στην περίπτωση των οίνων *blanc de noirs*). Οι γλυκοί οίνοι μπορεί να εμφανίζουν νότες αποξηραμένων φρούτων. Γεύση: ισορροπία οξύτητας και γλυκύτητας. Στους γλυκούς οίνους, η γλυκύτητα επικρατεί έναντι της οξύτητας.

* Οι αναλυτικές απαιτήσεις που δεν περιλαμβάνονται στον πίνακα είναι σύμφωνες με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία για τον αμπελοοινικό τομέα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 10

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

6. **Ερυθρωποί οίνοι (Jumilla και Jumilla Monastrell)**

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: χρώμα που κυμαίνεται από ρόδινο του σμέουρου έως το χρώμα του φλοιού του κρεμμυδιού. Λαμπερή. Άρωμα: κόκκινων φρούτων. Οι γλυκοί οίνοι μπορεί να εμφανίζουν νότες αποξηραμένων φρούτων. Γεύση: ισορροπημένη οξύτητα. Στους γλυκούς οίνους, η γλυκύτητα επικρατεί έναντι της οξύτητας.

* Οι αναλυτικές απαιτήσεις που δεν περιλαμβάνονται στον πίνακα είναι σύμφωνες με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία για τον αμπελοοινικό τομέα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

7. **Ερυθρωποί οίνοι (Jumilla Dulce)**

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: χρώμα που κυμαίνεται από ρόδινο του σμέουρου έως το χρώμα του φλοιού του κρεμμυδιού. Λαμπερή. Άρωμα: κόκκινων φρούτων. Οι γλυκοί οίνοι μπορεί να εμφανίζουν νότες αποξηραμένων φρούτων. Γεύση: ισορροπημένη οξύτητα. Στους γλυκούς οίνους, η γλυκύτητα επικρατεί έναντι της οξύτητας.

* Οι αναλυτικές απαιτήσεις που δεν περιλαμβάνονται στον πίνακα είναι σύμφωνες με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία για τον αμπελοοινικό τομέα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

8. **Ερυθροί οίνοι (Jumilla Monastrell, Jumilla και Jumilla Dulce)**

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: χρώμα που κυμαίνεται από ιώδες-κυανό έως κεραμιδί· οι γλυκοί οίνοι μπορεί να αναπτύσσουν απόχρωση ώχρας. Λαμπερή. Άρωμα: κόκκινων φρούτων. Μαύρων φρούτων. Οι γλυκοί οίνοι εμφανίζουν νότες αποξηραμένων φρούτων. Γεύση: ισορροπημένη οξύτητα. Τανική. Στους γλυκούς οίνους, η γλυκύτητα επικρατεί έναντι της οξύτητας.

* Οι αναλυτικές απαιτήσεις που δεν περιλαμβάνονται στον πίνακα είναι σύμφωνες με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία για τον αμπελοοινικό τομέα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 12

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

9. **Οίνοι λικέρ (Tinto Monastrell)**

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: χρώμα που κυμαίνεται από ιώδες-κυανό έως ώχρα. Λαμπερή. Άρωμα: μαύρων φρούτων. Αποξηραμένων φρούτων. Γεύση: η γλυκύτητα επικρατεί έναντι της οξύτητας. Τανική.

* Οι αναλυτικές απαιτήσεις που δεν περιλαμβάνονται στον πίνακα είναι σύμφωνες με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία για τον αμπελοοινικό τομέα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

10. **Οινοποιητικές πρακτικές**

a. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Μέθοδος καλλιέργειας

Στους αμπελώνες που καλύπτονται από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Jumilla» μπορεί να εφαρμόζονται πρακτικές εκτατικής ή εντατικής καλλιέργειας.

— Εκτατική καλλιέργεια: για αμπελώνες στους οποίους, λόγω εδάφους, υψομέτρου, βροχοπτώσεων και άλλων περιβαλλοντικών παραγόντων, η πυκνότητα φύτευσης συμμορφώνεται με τις ακόλουθες γεωργικές παραμέτρους: 1 900 φυτά ανά εκτάριο κατά μέγιστο και 1 100 φυτά ανά εκτάριο κατ' ελάχιστο.

— Εντατική καλλιέργεια: για αμπελώνες οι οποίοι, επίσης λόγω περιβαλλοντικών συνθηκών, συμμορφώνονται με τις ακόλουθες γεωργικές παραμέτρους: πυκνότητα φύτευσης μεταξύ 3 350 και 1 500 φυτών ανά εκτάριο.

2. Ειδική οινολογική πρακτική

Κατά την εξαγωγή του γλεύκους και του οίνου εφαρμόζονται πιέσεις που δίνουν μέγιστη απόδοση η οποία, κατόπιν μετατροπής, δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 74 λίτρα έτοιμου οίνου ανά 100 χιλιόγραμμα σταφυλιών.

Για τον υπολογισμό των διαδικασιών παλαίωσης, ημέρα εκκίνησης θεωρείται η πρώτη ημέρα του Οκτωβρίου κάθε έτους.

3. Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Για τους οίνους που καλύπτονται από την ΠΟΠ Jumilla των τύπων Jumilla και Jumilla Monastrell, πρέπει να τηρούνται τα ακόλουθα ποσοστά επιτρεπόμενων ποικιλιών αμπέλου, ανάλογα με τον τύπο του οίνου:

— Ερυθροί οίνοι: τουλάχιστον το 95 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται σε κάθε οίνο πρέπει να προέρχεται από τις ποικιλίες Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah και Petit Verdot.

— Ερυθρωποί οίνοι: τουλάχιστον το 50 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται σε κάθε οίνο πρέπει να προέρχεται από τις ποικιλίες Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah και Petit Verdot.

— Λευκοί οίνοι: μπορούν να παρασκευαστούν με δύο τρόπους:

— τουλάχιστον το 85 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται σε κάθε οίνο πρέπει να προέρχεται από τις ποικιλίες Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera και Viognier·

— ως οίνοι *blanc de noirs*, οι οποίοι παράγονται εξ ολοκλήρου και αποκλειστικά από τις επιτρεπόμενες ερυθρές ποικιλίες. Η επισήμανση των εν λόγω οίνων πρέπει να περιλαμβάνει την ένδειξη «Blanc de noirs» ή ισοδύναμη ένδειξη.

b. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Ευρέως καλλιεργούμενες ερυθρές ποικιλίες

5 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

37 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Ευρέως καλλιεργούμενες λευκές ποικιλίες

5 625 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

41,62 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Εντατική καλλιέργεια

8 750 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

64,75 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

11. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής των οίνων που καλύπτονται από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Jumilla» περιλαμβάνει τις εκτάσεις γης που βρίσκονται εντός του δήμου Jumilla, στην επαρχία Μούρθια, και των δήμων Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra και Montealegre del Castillo, στην επαρχία Albacete.

12. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

AIREN

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA SITGES

MERLOT

MERSEGUERA

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMENEZ

PETIT VERDOT

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

VERDEJO

VIOGNIER

13. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

a. *Οίνος*

Η σημαντικότερη ποικιλία σταφυλιών είναι η ποικιλία Monastrell, μια ιδιαίτερα ανθεκτική ποικιλία που είναι άψογα προσαρμοσμένη στις αντίξοες συνθήκες της περιοχής, δηλαδή την ξηρασία, τα πολύ θερμά καλοκαίρια και τους εαρινούς παγετούς. Παράγει σαρκώδεις οίνους με γεμάτο σώμα, με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη και υψηλή οξύτητα, με πολύ χαρακτηριστικά αρώματα ώριμων φρούτων και καλά ενσωματωμένη στυφότητα.

Οι υπόλοιπες εγκεκριμένες ποικιλίες συμπληρώνουν άψογα την ποικιλία Monastrell, σταθεροποιώντας το χρώμα και προσθέτοντας οξύτητα και ικανότητα παλαίωσης, με παράλληλη πλήρη εναρμόνιση των αρωμάτων.

b. *Οίνοι λικέρ*

Οι εν λόγω οίνοι παράγονται από την ποικιλία Monastrell, μια ποικιλία που τους προσδίδει χρώμα μέτριας έως και πολύ υψηλής έντασης, ενδεχομένως μέχρι και αδιαφανές, ως αποτέλεσμα των υψηλών θερμοκρασιών που επικρατούν στην περιοχή.

14. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης πρέπει να αναγράφεται εμφανώς στις ετικέτες, με γραμματοσειρά που πρέπει να έχει ύψος 3 χιλιοστόμετρα κατ' ελάχιστο και 20 χιλιοστόμετρα κατά μέγιστο. Το μέγιστο αυτό ύψος πρέπει επίσης να είναι μικρότερο από το μέγεθος του εμπορικού σήματος.

Η ονομασία πρέπει να εμφανίζεται πλησίον των ενδείξεων «Denominación de Origen Protegida» (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) ή «Denominación de Origen» (Ονομασία Προέλευσης), των οποίων η γραμματοσειρά πρέπει να είναι ύψους 2 χιλιοστόμετρων κατ' ελάχιστο, αλλά πρέπει πάντοτε να είναι μικρότερη από τη συνοδευτική ονομασία της ΠΟΠ.

Η ένδειξη «Viña vieja» υπόκειται σε κανόνες που διασφαλίζουν ότι μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για οίνους που πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις: τουλάχιστον το 85 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των οίνων προέρχεται από αμπελώνες ηλικίας τουλάχιστον 30 ετών, η οποία πρέπει να τεκμηριώνεται με στοιχεία από τα αμπελουργικά μητρώα.

Ο οργανισμός ελέγχου μπορεί να διενεργεί τους αναγκαίους ελέγχους κατά τη διάρκεια ελέγχων στα οινοποιεία ή όταν κρίνεται αναγκαίο.

Στην επισήμανση, την παρουσίαση ή τη διαφήμιση οίνων που δεν πληρούν τις προϋποθέσεις χρήσης της εν λόγω ένδειξης, απαγορεύεται η χρήση διατυπώσεων, εκφράσεων ή ενδείξεων, οι οποίες θα μπορούσαν να δημιουργήσουν την εντύπωση ότι ο οίνος προέρχεται από παλαιά αμπέλια.

Οι λοιπές αναφορές είναι αυτές που προβλέπονται στη γενική νομοθεσία για την επισήμανση των οίνων, καθώς και στους ειδικούς κανόνες και κανονισμούς σχετικά με την επισήμανση που έχουν θεσπιστεί από το ρυθμιστικό συμβούλιο και ισχύουν επί του παρόντος.

Η συσκευασία πρέπει να φέρει σφραγίδες ποιότητας, εμπρόσθια/οπίσθια ετικέτα ή αριθμημένες ετικέτες, οι οποίες χορηγούνται από το ρυθμιστικό συμβούλιο. Οι εν λόγω ετικέτες πρέπει να τοποθετούνται από το οινοποιείο κατά τρόπο ώστε να είναι ορατές πάνω στη συσκευασία και να αποτρέπεται η εκ νέου χρησιμοποίησή τους.

Μεταφορά των οίνων

Νομικό πλαίσιο

Από οργανισμό που διαχειρίζεται ΠΟΠ/ΠΓΕ, όταν προβλέπεται από τα κράτη μέλη.

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Ο προστατευόμενος οίνος πρέπει να συσκευάζεται αποκλειστικά σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής παραγωγής της ΠΟΠ «Jumilla».

Προκειμένου να διασφαλίζεται η κατάλληλη χρήση της ΠΟΠ, όλοι οι προστατευόμενοι οίνοι πρέπει να αποστέλλονται συσκευασμένοι.

Η παραγωγή των οίνων που φέρουν την ονομασία προέλευσης δεν ολοκληρώνεται με τη διαδικασία της μετατροπής του γλεύκους σε οίνο μέσω αλκοολικής ζύμωσης και με τις λοιπές συμπληρωματικές διαδικασίες, αλλά με τη συσκευασία. Η συσκευασία πρέπει να θεωρείται το τελικό στάδιο της παραγωγής των εν λόγω οίνων, καθώς περιλαμβάνει άλλες οινοποιητικές πρακτικές που θα μπορούσαν να επηρεάσουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και συγκεκριμένα: διήθηση, σταθεροποίηση και διάφορα είδη διορθωτικών πρακτικών. Επίσης, σε πολλές περιπτώσεις, για την τελειοποίηση του έτοιμου οίνου απαιτείται περίοδος παλαίωσης στη φιάλη. Επιπλέον, είναι σαφές ότι η μεταφορά σε μεγάλες αποστάσεις ή για παρατεταμένες περιόδους αυξάνει τον κίνδυνο αλλοιώσεων του προϊόντος, όπως οξείδωση ή μεταβολές της θερμοκρασίας, που επηρεάζουν δυσμενώς την ποιότητα. Συνεπώς, για να διαφυλαχθεί η ποιότητα του οίνου, είναι αναγκαίο να εμφιαλώνεται εντός της οριοθετημένης περιοχής της ΠΟΠ.

Ο οργανισμός ελέγχου διορίζεται από την αρμόδια ισπανική αρχή και διαπιστεύεται από τον εθνικό οργανισμό διαπίστευσης κατά το πρότυπο ISO 17065 σχετικά με την πιστοποίηση προϊόντων. Στην περίπτωση χύδην αποστολών σε επιχειρήσεις εκτός της οριοθετημένης περιοχής, ο οργανισμός ελέγχου μπορεί μόνον να εγγυηθεί την προέλευση και τη συμμόρφωση με την ΠΟΠ «Jumilla» έως το σημείο αποστολής. Ωστόσο, για λόγους εφοδιαστικής και κόστους, ο οργανισμός ελέγχου δεν μπορεί να δραστηριοποιηθεί σε χώρες προορισμού όπου, στην πράξη, ούτε οι εθνικές αρμόδιες αρχές διενεργούν ελέγχους. Περίπου το 75 % των χύδην φορτίων αποστέλλεται σε τρίτες χώρες. Κατά συνέπεια, ο οργανισμός ελέγχου δεν γνωρίζει με ποια μορφή διατίθενται στην αγορά οι οίνοι αυτοί. Αυτό που γνωρίζει είναι ότι οι φιάλες δεν φέρουν συμπληρωματική ετικέτα ή αριθμημένη σφραγίδα, όπως απαιτείται, καθώς δεν υπάρχουν σχετικές απαιτήσεις για τις εργασίες εμφιάλωσης. Αυτό σημαίνει ότι δεν θα πρέπει να εκτελούνται εργασίες εμφιάλωσης των οίνων ΠΟΠ «Jumilla» εκτός της οριοθετημένης περιοχής. Ως εκ τούτου, για να διασφαλιστούν η προέλευση και ο έλεγχος, είναι αναγκαίο όλοι οι οίνοι να εμφιαλώνονται εντός της οριοθετημένης περιοχής.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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