C/2025/3208

11.6.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/3208)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Jumilla“

PDO-ES-A0109-AM08 — 12.3.2025

1. **Toote nimetus**

„Jumilla“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Sektor**

☐ Põllumajanduskaubad

☒ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, kalandus- ja toiduaineteministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. MÄRGISTUSEST ON VÄLJA JÄETUD ÜKS MÄRGE.

Kirjeldus

Märgistamiseeskirjadest on välja jäetud järgmine märge: „Pie franco“ (pookimata istutatud).

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 8 alapunkti b alapunkti v ja muudetakse koonddokumendi punkti 9.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Põhjendus

Nõutakse selle märke etiketilt väljajätmist, sest kõnealuse eeskirja kohaldamise, selle kontrolli ja pookimata viinapuudega viinamarjaistanduste registri haldamise osas valitseb ebakindlus ja õiguslik ebakindlus ning eelkõige on tuvastatud õiguslikud lüngad selle tulevasel rakendamisel, mis võib kaasa tuua kaitstud päritolunimetusega „Jumilla“ otseselt ja kaudselt seotud vaidlusi.

Lisaks võib see Hispaanias ühtselt kehtiv eeskiri kaasa tuua kaitstud päritolunimetusega „Jumilla“ seotud viinamarjakasvatajate ja veinitootjate ebasoodsa olukorra võrreldes teiste tootmispiirkondade viinamarjakasvatajate ja veinitootjatega ning piirata sellist tüüpi viinamarjaistandustest saadud viinamarjadest valmistatud veinide turustamist nii praegu kui ka tulevikus.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Jumilla

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likööorvein

a. CN-kood

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

5. **Valged veinid (Jumilla Monastrell, Jumilla ja Jumilla Dulce)**

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: varieerub metalsest topaasini. Kirkad. Lõhn: valged puuviljad (tumedatest viinamarjadest valmistatud valgete veinide puhul on tunda punaseid puuvilju). Magusates veinides võib tunda kuivatatud puuviljade nüansse. Maitse: tasakaal happesuse ja magususe vahel. Magusate veinide puhul domineerib magusus happesuse üle.

* Tabelis sätestamata analüütilised nõuded on kooskõlas veinialaste kehtivate liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

6. **Roosad veinid (Jumilla ja Jumilla Monastrell)**

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: varieerub vaarikaroosast sibulakoorekollaseni. Kirkad. Lõhn: punased marjad, Magusates veinides võib tunda kuivatatud puuviljade nüansse. Maitse: tasakaalustatud happesusega. Magusate veinide puhul domineerib magusus happesuse üle.

* Tabelis sätestamata analüütilised nõuded on kooskõlas veinialaste kehtivate liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

7. **Roosad veinid (Jumilla Dulce)**

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: varieerub vaarikaroosast sibulakoorekollaseni. Kirkad. Lõhn: punased marjad, Magusates veinides võib tunda kuivatatud puuviljade nüansse. Maitse: tasakaalustatud happesusega. Magusate veinide puhul domineerib magusus happesuse üle.

* Tabelis sätestamata analüütilised nõuded on kooskõlas veinialaste kehtivate liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,5

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

8. **Punased veinid (Jumilla Monastrell, Jumilla ja Jumilla Dulce)**

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: varieerub sinakaslillast tellispunaseni, magusad veinid võivad omandada ookerpunase varjundi. Kirkad. Lõhn: punased marjad, mustad marjad. Magusates veinides esineb kuivatatud puuviljade nüansse. Maitse: tasakaalustatud happesusega. Tanniinine. Magusate veinide puhul domineerib magusus happesuse üle.

* Tabelis sätestamata analüütilised nõuded on kooskõlas veinialaste kehtivate liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

9. **Likööorveinid (Tinto Monastrell)**

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: varieerub sinakaslillast ookerpunaseni. Kirkad. Lõhn: mustad marjad, kuivatatud puuviljad. Maitse: magusus domineerib happesuse üle. Tanniinine.

* Tabelis sätestamata analüütilised nõuded on kooskõlas veinialaste kehtivate liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15

— Minimaalne üldhappesus: milliekvivalentides liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

10. **Veinivalmistustavad**

a. *Veinivalmistamise eritavad*

1. Viljelustavad

Kaitstud päritolunimetusega „Jumilla“ hõlmatud viinamarjaistandustes võib olla kasutusel kas ekstensiiv- või intensiivviljelus.

— Ekstensiivviljelus: viinamarjaistandused, kus maapinna, kõrguse, sademete hulga ja muude keskkonnategurite tõttu vastab istutustihedus järgmistele põllumajanduslikele parameetritele: vähemalt 1 100 ja kõige rohkem 1 900 viinapuud hektari kohta.

— Intensiivviljelus: viinamarjaistandused, mis samade keskkonnategurite tõttu vastavad järgmistele põllumajanduslikele parameetritele: vähemalt 1 500 ja kõige rohkem 3 350 viinapuud hektari kohta.

2. Veinivalmistuse eritava

Viinamarjavirde või veini ekstraheerimisel kasutatav surve peab olema selline, et ekstraheerimise maksimaalne tulemus oleks kuni 74 liitrit valmisveini 100 kilogrammi viinamarjade kohta.

Laagerdamisprotsessi alguse arvutamisel loetakse laagerdumise alguskuupäevaks iga aasta oktoobri esimene päev.

3. Veinivalmistamise kohta kehtestatud piirangud

Kaitstud päritolunimetusega „Jumilla“ hõlmatud veinide Jumilla ja Jumilla Monastrell valmistamisel tuleb vastavalt veinitüübile järgida järgmist lubatud sortide osakaalu.

— Punased veinid: peavad sisaldama vähemalt 95 % ulatuses viinamarjasorte „Monastrell“, „Garnacha Tintorera“, „Cencibel“, „Cabernet Sauvignon“, „Garnacha“, „Merlot“, „Syrah“ ja „Petit Verdot“.

— Roosad veinid: vein peab olema valmistatud vähemalt 50 % ulatuses sortidest „Monastrell“, „Garnacha Tintorera“, „Cencibel“, „Cabernet Sauvignon“, „Garnacha“, „Merlot“, „Syrah“ ja „Petit Verdot“.

— Valged veinid: need veinid võivad olla kahesugused:

— veinid, mis sisaldavad vähemalt 85 % ulatuses veini, mis on valmistatud sortidest „Airén“, „Macabeo“, „Pedro Ximénez“, „Malvasía“, „Chardonnay“, „Sauvignon Blanc“, „Moscatel de Grano Menudo“, „Verdejo“, „Merseguera“ ja „Viognier“;

— tumedatest viinamarjadest valmistatud valged veinid, mis on valmistatud 100 % ulatuses üksnes lubatud punastest sortidest. Nende veinide etiketil peab olema märge „blanc de noirs“ või samaväärne märge.

b. *Maksimaalne saagikus*

1. Ekstensiivviljeldavad punased sordid

5 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

37 hektoliitrit hektari kohta

2. Ekstensiivviljeldavad valged sordid

5 625 kilogrammi viinamarju hektari kohta

41,62 hektoliitrit hektari kohta

3. Intensiivviljeldavad sordid

8 750 kilogrammi viinamarju hektari kohta

64,75 hektoliitrit hektari kohta

11. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetusega „Jumilla“ veinide tootmispiirkond hõlmab Jumilla omavalitsusüksust Murcia provintsis ning Fuentealamo, Albatana, Onturi, Hellíni, Tobarra ja Montealegre del Castillo omavalitsusüksuseid Albacete provintsis.

12. **Veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

a. *Veinid*

Kõige olulisem sort on „Monastrell“, mis on väga vastupidav ja piirkonna karmide tingimustega (põud, kuumad suved ja kevadkülmad) suurepäraselt kohanenud. Veinid on täidlased, lopsakad, suure alkoholisisalduse ja happesusega, neile on iseloomulikud küpsete puuviljade aroom ja hästi põimunud kootavus.

Teised lubatud sordid täiendavad seda sorti suurepäraselt, andes peale maitse- ja lõhnabuketi täiustamise ka värvipüsivuse, happesuse ning laagerdumisvõime.

b. *Likköörveinid*

Need veinid on valmistatud sordist „Monastrell“, mis annab tänu piirkonnas valitsevatele kõrgetele temperatuuridele veinidele keskmise intensiivsusega kuni väga intensiivse värvuse (mis võib olla peaaegu läbipaistmatu).

14. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Märgistamine

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus

Märgistusel peab olema nähtaval kohal kirjas kaitstud päritolunimetus tähtedega, mille kõrgus jääb vahemikku 3–20 mm, kusjuures KPNi tähtede maksimumkõrgus peab olema väiksem kui kaubamärgi tähtede kõrgus.

Sellele nimetusele tuleb lisada väljend „Denominación de Origen Protegida“ („Kaitstud päritolunimetus“) või „Denominación de Origen“ („Päritolunimetus“), mis on kirjutatud vähemalt 2 mm kõrguste tähtedega, mis ei tohi olla mingil juhul päritolunimetusega sama kõrgusega ega kõrgemad.

Märge „Viña vieja“ on reguleeritud nii, et seda võib kasutada ainult veinide puhul, mis vastavad järgmistele nõuetele: viinamarjad on toodetud vähemalt 85 % ulatuses viinamarjadest, mis on saadud vähemalt 30-aastastest viinamarjaistandustest, ja seda peab olema võimalik tõendada dokumenteeritud viinamarjaistandusregistrite põhjal.

Kontrolliasutus võib teha asjakohaseid kontrolle veinitootjate auditite ajal või siis, kui ta peab seda vajalikuks.

Etiketil, esitlusel või reklaamis on keelatud kasutada mis tahes väljendit, selgitust või märget, mis viitaks sellele, et vein on pärit vanade viinapuude viinamarjaistandustest, veinide puhul, mis ei vasta sellele märkele kehtestatud nõuetele.

Muud väljendid on sätestatud veini märgistamise kohta kehtivates üldistes õigusaktides ning lisaks on neile viidatud märgistamist reguleerivas õigusnormis ja kontrolliasutuse kehtestatud praegu kehtivas erieeskirjas.

Pakenditel peavad olema garantiipitser, lisamärgised või numbrimärgis, mis lisatakse kontrolliasutuse väljastatud etikettidele, mille peab pakendile nähtavasse kohta lisama veinitootja ise selliselt, et neid ei saaks korduskasutada.

Veinide transportimine

Õigusraamistik

Kaitstud päritolunimetusi / kaitstud geograafilisi tähiseid haldav organisatsioon, kui see on liikmesriikides ette nähtud.

Lisatingimuse liik

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Kaitstud vein tuleb pakendada eranditult kaitstud päritolunimetusega „Jumilla“ hõlmatud piirkonnas asuvates tootmisüksustes.

Kaitstud päritolunimetuse nõuetekohase kasutamise tagamiseks tuleb kogu vein enne välja saatmist villida.

Päritolunimetusega veinide tootmine ei lõpe viinamarjavirde veiniks muutmisega alkoholkäärimise ja muude täiendavate protsesside abil, vaid pakendamisega. Pakendamist tuleb lugeda nende veinide tootmise viimaseks etapiks, kuna see hõlmab ka muid veinivalmistustavasid, mis võivad eriomadusi mõjutada, näiteks filtreerimine, stabiliseerimine ja mitmesugused parandusmeetmed. Lisaks on paljudel juhtudel veini viimistlemiseks vajalik teatud pudelis laagerdumise aeg. Samuti on selge, et pikad vahemaad ja pikaajaline transport suurendavad toote omaduste muutumise ohtu, näiteks võib vein oksüdeeruda või selle kvaliteet temperatuurimuutuste tõttu halveneda. Seega on veini kvaliteedi säilitamiseks vajalik, et see villitaks kaitstud päritolunimetusega hõlmatud piirkonnas.

Kontrollorgani nimetab Hispaania pädev asutus ja seda akrediteerib riiklik akrediteerimisasutus vastavalt standardile ISO 17065 toodete sertifitseerimise kohta. Väljaspool määratletud piirkonda tegutsevatele ettevõtjatele saadetava lahtise veini päritolu ja vastavust KPNile „Jumilla“ saab kontrollorgan tagada vaid kuni välja saatmise hetkeni. Vahemaa ja kulude tõttu ei saa kontrollorgan tegutseda sihtriikides, kus riiklikud pädevad asutused tegelikkuses veini ei kontrolli. Umbes 75 % villimata kujul saadetavast veinist läheb kolmandatesse riikidesse. Seega ei tea kontrollorgan, kuidas need veinid turule lastakse. Kindel on aga see, et kohustuslikke lisaetikette ega nummerdatud pitsereid pudelitele ei paigaldata, sest villimisettevõtted pole neid tellinud. Järelikult ei tohiks kaitstud päritolunimetust „Jumilla“ kandvat veini väljaspool määratletud piirkonda villida. Seega on päritolu ja kontrolli tagamiseks oluline, et veini villitaks vaid määratletud piirkonnas.

Link tootespetsifikaadile

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