C/2025/3208

11.6.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/3208)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Jumilla”

PDO-ES-A0109-AM08 – 12.3.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Jumilla”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriö

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetystä muutoksesta.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. MERKINNÄN POISTAMINEN

Kuvaus

Merkintään liittyvistä säännöistä on poistettu seuraava merkintä: ”Pie franco”.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan b alakohdan v alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Perustelu

Merkinnän poistamista on pyydetty, koska siihen liittyy epävarmuutta ja oikeusvarmuuden puutetta siltä osin kuin on kyse säännön soveltamisesta, valvomisesta ja varttamattomia viiniköynnöksiä koskevan rekisterin hallinnoinnista. Ennen kaikkea lainsäädännössä on havaittu porsaanreikiä, jotka liittyvät tällaisten viiniköynnösten istuttamiseen tulevaisuudessa ja jotka voivat johtaa erimielisyyksiin SAN-nimityksen ”Jumilla” kattamalla alueella ja sen ulkopuolella.

Sääntö on myös ainoa laatuaan Espanjassa, mikä voisi olla haitallista ja epäedullista SAN-nimityksen ”Jumilla” kattaman alueen viininviljelijöille ja viininvalmistamoille, kun niitä verrataan muihin viininviljelyalueisiin. Se saattaisi myös merkitä tällaisten viinien kaupan pitämisen rajoitusta nyt ja tulevaisuudessa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Jumilla

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

a. Yhdistetyn nimikkeistön koodi

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viini(e)n kuvaus**

5. **Valkoviinit (Jumilla Monastrell, Jumilla ja Jumilla Dulce)**

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri vaihtelee teräksensävyisestä topaasiin; kirkas. Tuoksu: valkoiset hedelmät (punaiset hedelmät, kun kyseessä ovat *blanc de noirs* -viinit). Makeissa viineissä voi olla kuivattujen hedelmien vivahteita. Maku: Hapokkuus ja makeus ovat tasapainossa. Makeissa viineissä makeus on hapokkuutta hallitsevampi.

* Muiden kuin taulukossa esitettyjen analyyttisten vaatimusten osalta noudatetaan voimassa olevaa EU:n viinilainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

6. **Roseeviinit (Jumilla ja Jumilla Monastrell)**

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri vaihtelee vadelmanpunaisesta sipulinkuoren väriin; kirkas. Tuoksu: Punaiset marjat. Makeissa viineissä voi olla kuivattujen hedelmien vivahteita. Maku: Tasapainoisen hapokas; makeissa viineissä makeus on hapokkuutta hallitsevampi.

* Muiden kuin taulukossa esitettyjen analyyttisten vaatimusten osalta noudatetaan voimassa olevaa EU:n viinilainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

7. **Roseeviinit (Jumilla Dulce)**

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri vaihtelee vadelmanpunaisesta sipulinkuoren väriin; kirkas. Tuoksu: Punaiset marjat. Makeissa viineissä voi olla kuivattujen hedelmien vivahteita. Maku: Tasapainoisen hapokas; makeissa viineissä makeus on hapokkuutta hallitsevampi.

* Muiden kuin taulukossa esitettyjen analyyttisten vaatimusten osalta noudatetaan voimassa olevaa EU:n viinilainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

8. **Punaviinit (Jumilla Monastrell, Jumilla ja Jumilla Dulce)**

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri vaihtelee sinivioletista tiilenpunaiseen, makeisiin viineihin voi kehittyä okran sävy; kirkas. Tuoksu: Punaiset marjat, tummat marjat. Makeissa viineissä on kuivattujen hedelmien vivahteita. Maku: Tasapainoisen hapokas; tanniininen; makeissa viineissä makeus on hapokkuutta hallitsevampi.

* Muiden kuin taulukossa esitettyjen analyyttisten vaatimusten osalta noudatetaan voimassa olevaa EU:n viinilainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

9. **Väkevät viinit (Tinto Monastrell)**

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri vaihtelee violetinsinisestä okraan; kirkas. Tuoksu: Tummat marjat, kuivatut hedelmät. Maku: Makeus on hapokkuutta hallitsevampi; tanniininen.

* Muiden kuin taulukossa esitettyjen analyyttisten vaatimusten osalta noudatetaan voimassa olevaa EU:n viinilainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 15

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

10. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viljelymenetelmä

Suojatun alkuperänimityksen ”Jumilla” piiriin kuuluvilla viinitarhoilla voidaan harjoittaa laajaperäistä viljelyä tai tehoviljelyä.

— Laajaperäinen viljely: viinitarhat, joissa istutustiheys täyttää maasto-, korkeus-, sade- ja muiden ympäristötekijöiden vuoksi seuraavat maatalouden parametrit: enintään 1 900 köynnöstä hehtaaria kohden ja vähintään 1 100 köynnöstä hehtaaria kohden.

— Tehoviljely: viinitarhat, jotka niin ikään ympäristöolosuhteiden vuoksi täyttävät seuraavat maatalouden parametrit: istutustiheys 3 350–1 500 köynnöstä hehtaaria kohden.

2. Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Puristettaessa rypäleen puristemehuun ja viiniin kohdistuu painetta ja sen seurauksena saadaan enimmäistuotos, joka saa jalostusprosessin jälkeen olla enintään 74 litraa valmista viiniä sataa rypälekiloa kohti.

Vanhentamisprosesseja laskettaessa lähtökohdaksi otetaan kunkin vuoden lokakuun ensimmäinen päivä.

3. Viinien valmistusta koskevat rajoitukset

SAN-merkinnän ”Jumilla” saaneiden Jumilla- ja Jumilla Monastrell -viinien osalta on noudatettava seuraavia viinityypin mukaan määritettyjä sallittujen rypälelajikkeiden osuuksia:

— Punaviinit: vähintään 95 prosenttia kussakin viinissä käytettävistä rypäleistä on oltava Monastrell-, Garnacha Tintorera-, Cencibel-, Cabernet Sauvignon-, Garnacha-, Merlot-, Syrah- ja Petit Verdot -lajikkeiden rypäleitä.

— Roseeviinit: vähintään 50 prosenttia kussakin viinissä käytettävistä rypäleistä on oltava Monastrell-, Garnacha Tintorera-, Cencibel-, Cabernet Sauvignon-, Garnacha-, Merlot-, Syrah- ja Petit Verdot -lajikkeiden rypäleitä.

— Valkoviinit: valmistuksessa voidaan käyttää jompaakumpaa seuraavista rypälelajikkeiden yhdistelmistä:

— vähintään 85 prosenttia kussakin viinissä käytettävistä rypäleistä on oltava Airén-, Macabeo-, Pedro Ximénez-, Malvasía-, Chardonnay-, Sauvignon Blanc-, Moscatel de grano menudo-, Verdejo-, Merseguera- ja Viognier-lajikkeiden rypäleitä

— *blanc de noirs* -viinit valmistetaan kokonaan ja yksinomaan sallituista punaisista lajikkeista. Tällaisten viinien merkinnöissä on oltava merkintä ”Blanc de noirs” tai vastaava.

b. *Enimmäistuotos*

1. Laajalti viljellyt punaiset lajikkeet

5 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

37 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Laajalti viljellyt valkoiset lajikkeet

5 625 kg rypäleitä hehtaaria kohden

41,62 hehtolitraa hehtaaria kohden

3. Tehoviljely

8 750 kg rypäleitä hehtaaria kohden

64,75 hehtolitraa hehtaaria kohden

11. **Rajattu maantieteellinen alue**

Alkuperänimityksellä ”Jumilla” suojattujen viinien tuotantoalue kattaa Jumillan kunnissa Murcian maakunnassa sijaitsevat alueet sekä Albaceten maakunnassa sijaitsevat Fuentealamon, Albatanan, Onturin, Hellínin, Tobarran ja Montealegre del Castillon kunnat.

12. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

a. *Viini*

Tärkein rypälelajike on Monastrell. Tämä sitkeä lajike on täydellisesti sopeutunut alueen ankariin olosuhteisiin, joita leimaavat kuivuus, erittäin kuumat kesät ja keväthallat. Se tuottaa täyteläisiä, lihaisia viinejä, joissa on runsaasti alkoholia ja hapokkuutta sekä erittäin tyypillisiä kypsien hedelmien aromeja ja hyvin integroitunutta tanniinisuutta.

Muut sallitut lajikkeet täydentävät Monastrell-lajiketta täydellisesti. Ne vakauttavat viinin väriä, lisäävät sen hapokkuutta ja kypsymiskykyä sekä tuovat aromeihin harmonisuutta.

b. *Väkevät viinit*

Nämä viinit valmistetaan Monastrell-lajikkeesta, joka tuo viineihin keskivoimakkaasta erittäin voimakkaaseen vaihtelevan, mahdollisesti lähes läpinäkymättömän, värin. Tämä johtuu alueelle ominaisista korkeista lämpötiloista.

14. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Merkinnät

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus

Suojatun alkuperänimityksen nimi on merkittävä etiketteihin näkyvästi kirjasinlajilla, jonka korkeus on vähintään kolme millimetriä ja enintään 20 millimetriä sillä edellytyksellä, että enimmäiskorkeus on pienempi kuin tavaramerkin koko.

SAN-nimityksen vieressä on oltava merkintä ”Denominación de Origen Protegida” (Suojattu alkuperänimitys) tai ”Denominación de Origen” (Alkuperänimitys) vähintään kahden millimetrin korkuisella kirjasinlajilla. Merkinnän on kuitenkin aina oltava pienempi kuin sen ohessa oleva SAN-nimitys.

Merkintään ”Viña vieja” sovelletaan sääntöjä, joilla varmistetaan, että sitä voidaan käyttää ainoastaan seuraavien vaatimusten mukaisissa viineissä: vähintään 85 prosenttia viinien valmistukseen käyttävistä rypäleistä on peräisin vähintään 30 vuotta vanhoista viinitarhoista. Tästä on oltava asiakirjanäyttöä viinitilojen rekistereissä.

Valvontaelin voi tehdä tarvittavat tarkastukset muiden viinitiloilla tehtävien tarkastusten yhteydessä tai tarvittaessa.

Merkinnöissä, esillepanossa tai mainonnassa ei saa käyttää mitään sanamuotoja, ilmauksia tai merkintöjä, joista voisi saada sellaisen vaikutelman, että viini on valmistettu vanhoista viiniköynnöksistä saaduista rypäleistä, jos viini ei täytä tämän merkinnän käytölle asetettuja vaatimuksia.

Muilta osin noudatetaan viinien merkintöjä koskevaa yleistä lainsäädäntöä sekä merkintöjä koskevia erityissääntöjä ja -määräyksiä, jotka ovat sääntelyneuvoston vahvistamia ja nykyisin voimassa.

Pakkauksissa on oltava sääntelyneuvoston myöntämät laatuleimat, etiketit ja vastaetiketit tai numeroidut etiketit. Ne on kiinnitettävä viininvalmistamossa, ja niiden on oltava näkyvissä pakkauksessa tavalla, joka estää niiden uudelleenkäytön.

Viinien kuljetus

Oikeudellinen kehys

SAN-/SMM-nimityksiä hallinnoivan organisaation säännöt, jos jäsenvaltiot ovat vahvistaneet asiaa koskevia sääntöjä.

Lisäedellytyksen tyyppi

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus

Nimityksellä suojattu viini on pakattava yksinomaan SAN-viinin ”Jumilla” tuotantoalueella sijaitsevissa tiloissa.

SAN-nimityksen asianmukaisen käytön varmistamiseksi kaikki suojatut viinit on lähetettävä pakattuna.

Alkuperänimityksen saaneiden viinien valmistus ei pääty rypäleen puristemehun muuntamiseen viiniksi alkoholikäymisen ja muiden täydentävien menetelmien avulla vaan pakkaamiseen, joka on katsottava näiden viinien tuotannon viimeiseksi vaiheeksi, koska siihen liittyy täydentäviä viininvalmistusmenetelmiä, kuten suodatus, stabilointi ja erilaiset korjaavat toimenpiteet, jotka voivat vaikuttaa viinien ominaisuuksiin ja erityispiirteisiin. Lisäksi monissa tapauksissa valmiin viinin viimeistelyssä tarvitaan pullokypsytystä. On myös selvää, että pitkät tai aikaa vievät kuljetusmatkat lisäävät tuotteessa tapahtuvien muutosten, kuten laatuun haitallisesti vaikuttavan hapettumisen tai lämpötilamuutoksen riskiä. Viinin laadun säilyttämiseksi se on pullotettava SAN-nimityksen rajatulla alueella.

Ainoastaan Espanjan toimivaltaisen viranomaisen nimeämä valvontaelin, jonka kansallinen akkreditointielin akkreditoi tuotesertifiointeja koskevan ISO 17065 -standardin mukaisesti, voi taata, että rajatun alueen ulkopuolisille toimijoille lähetettävä pullottamaton viini täyttää Jumilla SAN -viinin tuote-eritelmien mukaiset vaatimukset lähetyspaikkaan saakka. Logistiikkaan ja kustannuksiin liittyvistä syistä valvontaelin ei kuitenkaan voi suorittaa määrämaissa valvontaa, jota määrämaiden kansalliset toimivaltaiset viranomaisetkaan eivät käytännössä suorita (75 % pullottamattomasta viinistä menee kolmansiin maihin). Näin ollen ei ole tietoa siitä, miten nämä viinit saatetaan lopulta markkinoille. Se kuitenkin tiedetään, että pulloissa ei ole vaadittua varmennusetikettiä eikä numeroitua sinettiä, koska pullottamisesta vastuussa olevat viinivalmistamot eivät ole pyytäneet niitä valvontaelimeltä. Tämä tarkoittaa, että Jumilla SAN -viiniä ei saisi pullottaa rajatun alueen ulkopuolella. Alkuperän ja valvonnan varmistamiseksi viini on pullotettava kokonaisuudessaan rajatulla alueella.

Linkki tuote-eritelmään

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