C/2025/3208

11.6.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3208)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Jumilla”

PDO-ES-A0109-AM08 – 12.3.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Jumilla”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☐ poljoprivredni proizvodi

☒ vina

☐ jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne podrazumijeva nikakve izmjene iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. BRIŠE SE JEDAN IZRAZ ZA OZNAČIVANJE

Opis:

Iz pravila o označivanju uklanja se sljedeći izraz: „Pie franco”.

Izmjena se odnosi na točku 8.b.v. specifikacije proizvoda i točku 9. jedinstvenog dokumenta.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Obrazloženje:

Traži se da se taj izraz ukloni jer postoji nejasnoća i pravna nesigurnost u pogledu primjene tog pravila, njegove kontrole i upravljanja registrom vinograda u kojima su zasađeni necijepljeni trsovi, a prije svega su utvrđeni pravni nedostaci u pogledu njihove buduće sadnje, što može dovesti do spornih situacija za ZOI Jumilla, ali i u drugim slučajevima.

Osim toga, činjenica da se to pravilo primjenjuje samo u Španjolskoj može dovesti u nepovoljan položaj vinogradare i vinarije koji proizvode ZOI Jumilla u usporedbi s onima u drugim vinogradarskim regijama te do ograničavanja sadašnjeg i budućeg stavljanja na tržište vina proizvedenih u toj vrsti vinograda.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Jumilla

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3. Likersko vino

a. Oznaka kombinirane nomenklature

— 22 – PIĆA, JAKA ALKOHOLNA PIĆA I OCAT

2204 – Vino od svježeg grožđa, uključujući pojačana vina; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

5. **Bijela vina (Jumilla Monastrell, Jumilla i Jumilla Dulce)**

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: boja u rasponu od ljubičaste do okera, sjajna. Miris: po bijelom voću (crvenom voću u vinima *blanc de noirs*). Slatka vina mogu imati note suhog voća. Okus: uravnotežena kiselost i slatkoća. Kod slatkih vina slatkoća prevladava nad kiselosti.

* Analitički zahtjevi koji nisu uključeni u tablicu usklađeni su s važećim zakonodavstvom EU-a o vinima.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

6. **Ružičasta vina (Jumilla i Jumilla Monastrell)**

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: od ružičaste boje maline do boje ljuske luka, sjajna. Miris: crveno voće. Slatka vina mogu imati note suhog voća. Okus: Okus: uravnotežena kiselost. Kod slatkih vina slatkoća prevladava nad kiselosti.

* Analitički zahtjevi koji nisu uključeni u tablicu usklađeni su s važećim zakonodavstvom EU-a o vinima.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

7. **Ružičasta vina (Jumilla Dulce)**

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: od ružičaste boje maline do boje ljuske luka, sjajna. Miris: crveno voće. Slatka vina mogu imati note suhog voća. Okus: uravnotežena kiselost. Kod slatkih vina slatkoća prevladava nad kiselosti.

* Analitički zahtjevi koji nisu uključeni u tablicu usklađeni su s važećim zakonodavstvom EU-a o vinima.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

8. **Crna vina (Jumilla Monastrell, Jumilla i Jumilla Dulce)**

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: od ljubičaste boje do crvene boje opeke, a slatka vina mogu imati nijanse oker boje, sjajna. Miris: crveno voće. Crno bobičasto voće. Slatka vina imaju note suhog voća. Okus: Okus: uravnotežena kiselost. Trpak. Kod slatkih vina slatkoća prevladava nad kiselosti.

* Analitički zahtjevi koji nisu uključeni u tablicu usklađeni su s važećim zakonodavstvom EU-a o vinima.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

9. **Likerska vina (Tinto Monastrell)**

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: od ljubičaste do oker boje, sjajna. Miris: crno bobičasto voće. Sušeno voće. Okus: slatkoća prevladava nad kiselosti. Trpak.

* Analitički zahtjevi koji nisu uključeni u tablicu usklađeni su s važećim zakonodavstvom EU-a o vinima.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 15

— Najmanja ukupna kiselost: u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

10. **Postupci proizvodnje vina**

a. *Posebni enološki postupci*

1. Postupak uzgoja

Uzgoj u vinogradima obuhvaćenima zaštićenom oznakom izvornosti „Jumilla" može biti ekstenzivan ili intenzivan.

— ekstenzivan uzgoj: vinogradi u kojima je zbog terena, nadmorske visine, količine padalina i drugih okolišnih čimbenika gustoća sadnje usklađena sa sljedećim poljoprivrednim parametrima: najviše 1 900 trsova po hektaru, a najmanje 1 100 biljaka po hektaru.

— intenzivan uzgoj: vinogradi koji su, također zbog okolišnih uvjeta, usklađeni sa sljedećim poljoprivrednim parametrima: gustoća sadnje od 1 500 do 3 350 trsova po hektaru.

2. Poseban enološki postupak

Mošt i vino prešaju se tako da se dobije maksimalan prinos koji nakon prerade ne smije biti veći od 74 litre gotovog vina na 100 kilograma grožđa.

Kao datum početka procesa starenja uzima se prvi dan listopada svake godine.

3. Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Za proizvodnju vina sa ZOI-jem Jumilla, vrsta Jumilla i Jumilla Monastrell, moraju se poštovati sljedeći udjeli odobrenih sorti prema vrsti vina:

— Crna vina: moraju sadržavati najmanje 95 % grožđa sorti Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah i Petit Verdot.

— Ružičasta vina: proizvode se od najmanje 50 % grožđa sorti Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah i Petit Verdot.

— Bijela vina: mogu se proizvoditi na dva načina:

— moraju sadržavati najmanje 85 % grožđa sorti Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera i Viognier.

— vina „blanc de noirs" isključivo se proizvode od odobrenih crnih sorti (100 %). Na etiketama tih vina mora biti naveden izraz „blanc de noirs" ili jednakovrijedan izraz.

b. *Najveći prinosi*

1. Crne sorte u ekstenzivnom uzgoju

5 000 kilograma grožđa po hektaru

37 hektolitara po hektaru

2. Bijele sorte u ekstenzivnom uzgoju

5 625 kilograma grožđa po hektaru

41,62 hektolitara po hektaru

3. Intenzivni uzgoj

8 750 kilograma grožđa po hektaru

64,75 hektolitara po hektaru

11. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje proizvodnje vina obuhvaćenih zaštićenom oznakom izvornosti „Jumilla" sastoji se od zemljišta u općini Jumilla u pokrajini Murciji i u općinama Fuente-Álamu, Albatani, Onturu, Hellínu, Tobarri i Montealegreu del Castillo u pokrajini Albaceteu.

12. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

a. *Vina*

Najvažnija je sorta Monastrell, koja je otporna i savršeno prilagođena oštrim uvjetima na tom području obilježenom sušama, vrlo vrućim ljetima i proljetnim mrazovima. Daje puna vina snažnog okusa, visokog sadržaja alkohola i visoke kiselosti, s vrlo karakterističnim aromama zrelog voća i dobro integriranom trpkosti.

Druge odobrene sorte savršeno nadopunjuju Monastrell jer doprinose stabilizaciji boje, kiselosti i mogućnosti starenja te savršeno uravnotežuju arome.

b. *Likerska vina*

Ta se vina proizvode od sorte Monastrell, koja im daje srednje do vrlo intenzivnu boju, ponekad gotovo neprozirnu, što je rezultat visokih temperatura karakterističnih za to područje.

14. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)**

Označivanje

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Naziv zaštićene oznake izvornosti mora biti jasno vidljiv na etiketama i zapisan slovima visine od 3 do 20 milimetara, pri čemu maksimalna visina uvijek mora biti manja od visine žiga.

Naziv se mora nalaziti do riječi „Denominación de Origen Protegida” ili „Denominación de Origen” i biti zapisan slovima visine najmanje 2 mm, ali manjima od pratećeg naziva zaštićene oznake izvornosti.

Prema propisima, izraz „Viña vieja” smije se upotrebljavati samo za vina koja ispunjavaju sljedeće zahtjeve: proizvedena su od najmanje 85 % grožđa iz vinograda starih najmanje 30 godina, što se mora potvrditi dokumentima iz vinogradarskih registara.

Inspekcijsko tijelo može provesti odgovarajuće provjere tijekom pregleda vinarije ili kad to smatra potrebnim.

Zabranjeni su svi izrazi, legende ili oznake na etiketi te pri prezentiranju ili oglašavanju koji bi mogli upućivati na to da vino potječe od starih trsova vinove loze u vinima koja ne ispunjavaju uvjete utvrđene za upotrebu tog izraza.

Druga upućivanja bit će ona koja su navedena u općem zakonodavstvu o označivanju vina i u posebnim pravilima i propisima o označivanju koje je donio regulatorni odbor i koji su trenutačno na snazi.

Pakiranje mora sadržavati pečate kvalitete, sekundarne etikete ili numerirane naljepnice koje je izdao regulatorni odbor. Mora ih postaviti vinarija tako da budu vidljivi na pakiranju i da se spriječi njihova ponovna upotreba.

Prijevoz vina

Pravni okvir:

utvrđuje ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om, ako tako odrede države članice.

Vrsta dodatnog uvjeta:

pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Zaštićeno vino smije se pakirati isključivo u objektima koji se nalaze unutar proizvodnog područja ZOI-ja Jumilla.

Kako bi se osigurala odgovarajuća upotreba ZOI-ja, sva zaštićena vina moraju se otpremiti u pakiranju.

Proizvodnja vina s oznakom izvornosti nije gotova nakon postupka pretvorbe mošta u vino alkoholnom fermentacijom i drugih dodatnih postupaka, nego nakon pakiranja. To se mora smatrati završnom fazom proizvodnje tih vina jer uključuje druge enološke postupke koji mogu utjecati na posebna svojstva, konkretno: filtriranje, stabilizaciju i različite vrste korektivnih mjera. Nadalje, u mnogim slučajevima potrebno je dozrijevanje u boci kako bi se zaokružio okus gotovog vina. Usto, jasno je da prijevoz na velike udaljenosti ili tijekom duljeg vremena povećava rizik od promjene proizvoda, npr. zbog oksidacije ili promjene temperature, što negativno utječe na kvalitetu. Stoga radi očuvanja kvalitete vino treba puniti na razgraničenom području ZOI-ja.

Španjolsko nadležno tijelo imenuje kontrolno tijelo, koje akreditira nacionalno akreditacijsko tijelo u skladu s normom ISO 17065 o certificiranju proizvoda. Kad je riječ o vinu u rinfuzi koje se otprema subjektima izvan razgraničenog područja, kontrolno tijelo može jamčiti podrijetlo i usklađenost sa specifikacijama proizvoda sa ZOI-jem Jumilla samo do trenutka otpreme. Međutim, iz logističkih i financijskih razloga ne može provoditi kontrole u odredišnim zemljama, a u praksi to ne čine ni nadležna tijela u tim zemljama (75 % pošiljaka vina u rinfuzi otprema se u treće zemlje). Zbog toga kontrolno tijelo ne zna kako se ta vina stavljaju na tržište, no zna da na bocama nema obvezne sekundarne etikete ni numerirane naljepnice jer ih punionice ne traže. To znači da ne bi trebalo biti punionica za ZOI Jumilla izvan razgraničenog područja. Stoga je radi jamčenja podrijetla i zaštite kontrole potrebno sve vino puniti unutar razgraničenog područja.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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