C/2025/3208

2025.6.11.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele [1]

(C/2025/3208)

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Jumilla”

PDO-ES-A0109-AM08 – 2025.3.12.

1. **A termék elnevezése**

„Jumilla”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium.

6. **Standard módosításként való minősítés**

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. KIFEJEZÉS TÖRLÉSE A CÍMKÉRŐL

Leírás

A címkézési szabályokból törölték a következő kifejezést: „Pie franco”.

Ez a módosítás a termékleírás 8.b.v. pontját és az egységes dokumentum 9. pontját érinti.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Indokolás

Kérjük, hogy ezt a kifejezést töröljék a címkéről, mivel bizonytalanság, és a jogbiztonság hiánya áll fenn e szabály alkalmazásával, a nyomon követés módjával és a nem oltott szőlővel telepített szőlőültetvények külön nyilvántartásának kezelésével kapcsolatban. Mindenekelőtt jogi kiskapukat fedeztek fel az ilyen szőlők jövőbeli telepítésével kapcsolatban. Ez vitákhoz vezethet a Jumilla OEM-mel kapcsolatban és azon kívül is.

Ezenkívül ez a szabály egyedülálló Spanyolországban, ami káros lehet, illetve más borvidékekhez képest hátrányba hozhatja a Jumilla OEM bortermelőit és borászatait. Ez az ilyen típusú szőlőből készült borok jelenlegi és jövőbeli forgalmazásának korlátozását is jelentheti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Jumilla

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

a. Kombinált Nómenklatúra-kód

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

5. **Fehérborok (Jumilla Monastrell, Jumilla és Jumilla Dulce)**

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: acél- és topázfényű árnyalatok. Ragyogó fényű. Illat: fehér gyümölcsös (piros gyümölcsös a *blanc de noirs* borok esetében). Az édes borok aszalt gyümölcsös jegyekkel rendelkezhetnek. Szájban keltett érzet: a savasság és édesség egyensúlya. Az édes borokban az édes íz van túlsúlyban a savassággal szemben.

* A táblázatban nem szereplő analitikai követelmények megfelelnek a borokról szóló hatályos uniós jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10

— Minimális összes savtartalom: 4 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

6. **Rozé borok (Jumilla és Jumilla Monastrell)**

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: a málnarózsaszíntől a hagymahéjig terjedő szín. Ragyogó fényű. Illat: piros gyümölcsös. Az édes borok aszalt gyümölcsös jegyekkel rendelkezhetnek. Szájban keltett érzet: kiegyensúlyozott savasság. Az édes borokban az édes íz van túlsúlyban a savassággal szemben.

* A táblázatban nem szereplő analitikai követelmények megfelelnek a borokról szóló hatályos uniós jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: 4 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

7. **Rozé borok (Jumilla Dulce)**

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: a málnarózsaszíntől a hagymahéjig terjedő szín. Ragyogó fényű. Illat: piros gyümölcsös. Az édes borok aszalt gyümölcsös jegyekkel rendelkezhetnek. Szájban keltett érzet: kiegyensúlyozott savasság. Az édes borokban az édes íz van túlsúlyban a savassággal szemben.

* A táblázatban nem szereplő analitikai követelmények megfelelnek a borokról szóló hatályos uniós jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom: 4 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

8. **Vörösborok (Jumilla Monastrell, Jumilla és Jumilla Dulce)**

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: lilás kék és téglavörös szín közötti árnyalatok, az édes boroknál okkersárga árnyalat alakulhat ki. Ragyogó fényű. Illat: piros gyümölcsös. Fekete gyümölcsös. Az édes borok aszalt gyümölcsös jegyekkel rendelkeznek. Szájban keltett érzet: kiegyensúlyozott savasság. Tanninos. Az édes borokban az édes íz van túlsúlyban a savassággal szemben.

* A táblázatban nem szereplő analitikai követelmények megfelelnek a borokról szóló hatályos uniós jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12

— Minimális összes savtartalom: 4 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

9. **Likőrborok (Tinto Monastrell)**

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: a lilás kéktől az okkerig terjedő árnyalatok. Ragyogó fényű. Illat: Fekete gyümölcsös. Aszalt gyümölcsös. Szájban keltett érzet: az édes íz van túlsúlyban a savassággal szemben. Tanninos.

* A táblázatban nem szereplő analitikai követelmények megfelelnek a borokról szóló hatályos uniós jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15

— Minimális összes savtartalom: (milliekvivalens/liter)

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

10. **Borkészítési eljárások**

a. *Konkrét borászati eljárások*

1. Művelési gyakorlat

A „Jumilla” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó szőlőültetvényeken extenzív vagy intenzív művelésmód is alkalmazható.

— Extenzív művelés: azokon a szőlőültetvényeken, ahol a terep, a tengerszint feletti magasság, a csapadék és egyéb környezeti tényezők miatt az ültetési sűrűség megfelel a következő mezőgazdasági paramétereknek: hektáronként maximum 1 900 és minimum 1 100 tőke.

— Intenzív művelés: azokon a szőlőültetvényeken, amelyek ismét a környezeti viszonyoknak megfelelően teljesítik a következő mezőgazdasági paramétereket: ültetési sűrűség: 1 500–3 350 tőke/hektár.

2. Konkrét borászati eljárás

Préselés során a mustot és a bort akkora nyomás alá helyezik, hogy a feldolgozást követően a 100 kilogramm szőlőből nyert kész bor maximális hozama nem haladhatja meg a 74 litert.

Az érlelési folyamat kiszámításához minden évben október első napját veszik kezdőnapnak.

3. A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A Jumilla OEM-mel ellátott, Jumilla és Jumilla Monastrell típusú borok esetében az engedélyezett szőlőfajtáknak bortípusonként a következő aránynak kell megfelelniük:

— Vörösborok az egyes borokhoz felhasznált szőlő legalább 95 %-ának Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah és Petit Verdot fajtákhoz kell tartoznia.

— Rozé borok: az egyes borokhoz felhasznált szőlő legalább 50 %-ának Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah és Petit Verdot fajtákhoz kell tartoznia.

— Fehérborok: kétféleképpen készülhetnek el:

— az egyes borokhoz felhasznált szőlő legalább 85 %-a az Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera és Viognier fajtákhoz tartozó szőlő,

— teljes mértékben és kizárólag az engedélyezett vörös fajtákból készült *blanc de noirs* borként. Az ilyen borok címkéjén fel kell tüntetni a „Blanc de noirs” vagy azzal egyenértékű jelölést.

b. *Maximális hozamok*

1. Széles körben termesztett vörös fajták

5 000 kilogramm szőlő hektáronként

37 hektoliter hektáronként

2. Széles körben termesztett fehér fajták

5 625 kilogramm szőlő hektáronként

41,62 hektoliter hektáronként

3. Intenzív művelés

8 750 kilogramm szőlő hektáronként

64,75 hektoliter hektáronként

11. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Jumilla” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítási területe a Murcia tartományban található Jumilla településen, valamint az Albacete tartománybeli Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra és Montealegre del Castillo településeken belül található földterületet foglalja magában.

12. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

a. *Bor*

A legfontosabb az igen ellenálló Monastrell szőlőfajta, amely kiválóan alkalmazkodik a terület zord körülményeihez, az aszályos, forró nyarakhoz és a tavaszi fagyokhoz. Testes, alkoholban és savakban gazdag borok készülnek belőle, amelyeken az érett gyümölcs rendkívül karakteres aromái és jól integrált fanyarság érződnek.

A többi engedélyezett fajta tökéletesen kiegészíti a Monastrellt, ezáltal stabilizálja a színt, savasságot kölcsönöz és érlelésre alkalmassá teszi a borokat, valamint kiválóan harmonizálja az aromákat.

b. *Likőrborok*

Ezek a borok Monastrell szőlőfajtából készülnek, amely közepes és nagyon nagy színintenzitást, csaknem opálos jelleget kölcsönöz, ami a területre jellemző magas hőmérsékletnek köszönhető.

14. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Címkézés

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezését jól láthatóan, legalább 3 milliméteres és legfeljebb 20 milliméteres betűmérettel kell feltüntetni a címkéken. Ennek a maximális magasságnak szintén kisebbnek kell lennie a védjegy méreténél.

Az elnevezésnek a „Denominación de Origen Protegida” [oltalom alatt álló eredetmegjelölés] vagy „Denominación de Origen” [eredetmegjelölés] szavak mellett kell szerepelnie, amelyeket legalább 2 milliméteres betűmérettel kell feltüntetni, mindig kisebbel, mint az OEM-hez tartozó elnevezést.

A „Viña vieja” kifejezésre olyan szabályok vonatkoznak, amelyek biztosítják, hogy azt csak az alábbi követelményeknek megfelelő borok esetében lehessen használni: a borok készítéséhez felhasznált szőlő legalább 85 %-a legalább 30 éves szőlőültetvényről származik, amit a szőlőkataszterből származó okirattal kell igazolni.

Az ellenőrző szerv elvégezheti a szükséges ellenőrzéseket a pincészetek auditja során, vagy ha azt szükségesnek ítéli.

Tilos a címkén, a kiszerelésen vagy a reklámban bármilyen olyan megfogalmazást, kifejezést vagy fogalmat használni, amely azt a benyomást keltheti, hogy a bor öreg szőlőből származik, ha valójában nem felel meg az e kifejezés használatára vonatkozó követelményeknek.

A további feltüntetendő információkat a borok címkézéséről szóló általános jogszabály, valamint a szabályozó testület által meghatározott és hatályos, a címkézésre vonatkozó egyedi szabályok és előírások állapítják meg.

A csomagolásnak magában kell foglalnia a szabályozó testület által kiadott minőségi zárjegyeket, elülső/hátsó címkéket vagy számozott címkéket. Ezeket a borászatban kell felhelyezni úgy, hogy jól láthatóak legyenek a csomagoláson és ne lehessen újból felhasználni őket.

A borok szállítása

Jogi keret:

Az OEM-ekkel/OFJ-kkel foglalkozó szervezetre alkalmazandó szabályok, amennyiben a tagállamok hoztak ilyeneket.

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

Az oltalom alatt álló bor csomagolása kizárólag a „Jumilla” OEM előállítási területén belül található létesítményekben történhet.

Az OEM megfelelő használatának biztosítása érdekében az oltalom alatt álló összes bort a csomagolásban kell feladni.

Az eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítása nem a must alkoholos erjesztés és más kiegészítő eljárások útján történő borrá alakításának folyamatával, hanem a csomagolással zárul. Ezt a borkészítés utolsó szakaszának kell tekinteni, mivel olyan egyéb borkészítési eljárásokat is magában foglal, amelyek befolyásolhatják a különleges jellemzőket, nevezetesen a következőket: szűrés, stabilizálás és különféle korrekciós intézkedések. Ezen túlmenően az elkészült bor lekerekítéséhez számos esetben palackos érlelési időszakra van szükség. Egyértelmű továbbá, hogy a nagy távolságokra vagy hosszabb időn át történő szállítás növeli a minőséget kedvezőtlenül befolyásoló termékmódosulások, mint az oxidáció vagy a hőmérsékletváltozások kockázatát. Minőségének megőrzése érdekében ezért a bor palackozását az OEM körülhatárolt területén belül kell végezni.

Az ellenőrző szervezetet az illetékes spanyol hatóság jelöli ki és a nemzeti akkreditáló testület akkreditálja a terméktanúsításról szóló ISO 17065 szabvány szerint. Amennyiben az ömlesztett mennyiségeket a körülhatárolt területen kívül eső piaci szereplőknek adják fel, az ellenőrző szervezet csak a feladás helyéig tudja garantálni a származást és a „Jumilla” OEM-nek való megfelelést. Logisztikai okokból és a költségek miatt azonban az ellenőrző szervezet nem működhet olyan rendeltetési országokban, ahol a gyakorlatban az illetékes nemzeti hatóságok sem végeznek ellenőrzéseket. Az ömlesztett szállítmányok mintegy 75 %-a harmadik országokba irányul. Következésképpen az ellenőrző szervezet nem tudja, hogy e borokat miként hozzák forgalomba. Mindössze annyit tud, hogy a palackokon nem szerepel az előírt hátcímke vagy számozott zárjel, mivel ezekre vonatkozóan nincs igény a palackozók részéről. Ez azt jelenti, hogy a körülhatárolt területen kívül nem szabad megengedni a „Jumilla” OEM palackozását. Ezért a származás garantálása és az ellenőrzés biztosítása érdekében valamennyi bort a körülhatárolt területen kell palackozni.

A termékleíráshoz vezető link

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