C/2025/3208

2025 6 11

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/3208)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Jumilla“

PDO-ES-A0109-AM08 – 2025 3 12

1. **Produkto pavadinimas**

„Jumilla“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☒ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Tai – standartinis pakeitimas, nes juo nedaromi jokie Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodyti pakeitimai.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. IŠBRAUKIAMA VIENA IŠ ETIKETĖSE PATEIKIAMŲ NUORODŲ

Aprašymas

Iš nuorodas etiketėse reguliuojančios taisyklės išbraukiama nuoroda į neskiepytus vynmedžius – „Pie franco“.

Todėl keičiamas produkto specifikacijos 8 skirsnio b punkto v papunktis ir bendrojo dokumento 9 punktas.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Pagrindimas

Prašymas leisti iš etikečių išbraukti šią nuorodą grindžiamas tuo, kad esama neaiškumo ir teisinio netikrumo dėl šios taisyklės taikymo bei susijusios kontrolės ir pasodintiems neskiepytiems vynmedžiams skirto registro tvarkymo, taip pat visų pirma dėl to, kad nustatyta teisės nuostatų dėl būsimo tokių vynmedžių sodinimo spragų, dėl kurių gali kilti su SKVN „Jumilla“ (ir ne tik su ja) susijusių ginčų.

Be to, tokia taisyklė Ispanijoje – vienintelė, todėl gali apsunkinti bei neigiamai paveikti SKVN „Jumilla“ žymimiems vynams naudojamų vynuogių augintojų ir vyninių veiklos sąlygas, palyginti su veiklos sąlygomis kituose vyno gamybos regionuose, taip pat apriboti dabartinę ir būsimą prekybą iš šios rūšies vynmedžių uogų pagamintais vynais.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Jumilla

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

a. Kombinuotosios nomenklatūros kodas

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

5. **Baltieji vynai („Jumilla Monastrell“, „Jumilla“ ir „Jumilla Dulce“)**

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: nuo plieno iki topazo spalvos. Tviskūs. Kvapas: baltųjų vaisių ir uogų (raudonųjų vaisių ir uogų, jei tai *blanc de noirs* vynai). Saldžiuose vynuose gali būti juntamas džiovintų vaisių aromatas. Skonis: subalansuotas rūgštumas ir saldumas. Saldžiuose vynuose rūgštumą nusveria saldumas.

* Lentelėje nenurodyti analitiniai reikalavimai atitinka vyno sektorių reglamentuojančių ES teisės aktų reikalavimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 10

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

6. **Rožiniai vynai („Jumilla“ ir „Jumilla Monastrell“)**

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: nuo aviečių rožinės iki svogūno lukštų spalvos. Tviskūs. Kvapas: raudonųjų vaisių ir uogų. Saldžiuose vynuose gali būti juntamas džiovintų vaisių aromatas. Skonis: juntamas subalansuotas rūgštumas. Saldžiuose vynuose rūgštumą nusveria saldumas.

* Lentelėje nenurodyti analitiniai reikalavimai atitinka vyno sektorių reglamentuojančių ES teisės aktų reikalavimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 11

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

7. **Rožiniai vynai („Jumilla Dulce“)**

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: nuo aviečių rožinės iki svogūno lukštų spalvos. Tviskūs. Kvapas: raudonųjų vaisių ir uogų. Saldžiuose vynuose gali būti juntamas džiovintų vaisių aromatas. Skonis: juntamas subalansuotas rūgštumas. Saldžiuose vynuose rūgštumą nusveria saldumas.

* Lentelėje nenurodyti analitiniai reikalavimai atitinka vyno sektorių reglamentuojančių ES teisės aktų reikalavimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 11,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

8. **Raudonieji vynai („Jumilla Monastrell“, „Jumilla“ ir „Jumilla Dulce“)**

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: gali būti nuo violetinės iki plytų raudonumo spalvos, o saldūs vynai gali būti raudonai rusvo atspalvio. Tviskūs. Kvapas: raudonųjų vaisių ir uogų, juodųjų vaisių ir uogų. Saldžiuose vynuose juntamas džiovintų vaisių aromatas. Skonis: juntamas subalansuotas rūgštumas ir taninai. Saldžiuose vynuose rūgštumą nusveria saldumas.

* Lentelėje nenurodyti analitiniai reikalavimai atitinka vyno sektorių reglamentuojančių ES teisės aktų reikalavimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 12

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

9. **Likeriniai vynai („Tinto Monastrell“)**

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: nuo violetinių atspalvių mėlynos iki raudonai rusvos spalvos. Tviskūs. Kvapas: juodųjų vaisių ir uogų, džiovintų vaisių. Skonis: saldumas nusveria rūgštumą. Juntami taninai.

* Lentelėje nenurodyti analitiniai reikalavimai atitinka vyno sektorių reglamentuojančių ES teisės aktų reikalavimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 15

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas miliekvivalentais viename litre

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

10. **Vyno gamybos metodai**

a. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Auginimo praktika

Vynuogynai, iš kuriuose užaugintų vynuogių gaminami saugoma kilmės vietos nuoroda „Jumilla“ žymimi vynai, gali būti auginami dviem būdais – ekstensyviuoju ir intensyviuoju.

— Ekstensyvusis auginimas – tai vynuogynų auginimo būdas, kurį taikant dėl vietovės reljefo, aukščio, kritulių kiekio ir kitų aplinkos veiksnių sodinimo tankumas atitinka šiuos agronominius parametrus: ne daugiau kaip 1 900 ir ne mažiau kaip 1 100 vynmedžių viename hektare.

— Intensyvusis auginimas – tai vynuogynų auginimo būdas, kurį taikant taip pat dėl aplinkos veiksnių sodinimo tankumas atitinka šiuos agronominius parametrus: 1 500–3 350 vynmedžių viename hektare.

2. Specifinis vynininkystės metodas

Spaudžiant misą ir vyną presuojama taip, kad perdirbimo procese didžiausia išeiga iš 100 kilogramų vynuogių neviršytų 74 litrų vyno (galutiniame gamybos etape).

Nustatant brandinimo proceso pradžią, pradine atskaitos data laikoma kiekvienų metų spalio 1 d.

3. Atitinkami vyno gamybos apribojimai

Gaminant rūšių „Jumilla“ ir „Jumilla Monastrell“ vynus, kuriems taikoma SKVN „Jumilla“, turi būti laikomasi šių leidžiamų veislių vynuogių proporcijų (priklausomai nuo vyno rūšies):

— raudonieji vynai: turi būti gaminami naudojant ne mažiau kaip 95 proc. šių veislių vynuogių: „Monastrell“, „Garnacha Tintorera“, „Cencibel“, „Cabernet Sauvignon“, „Garnacha“, „Merlot“, „Syrah“ ir „Petit Verdot“;

— rožiniai vynai: turi būti gaminami naudojant bent 50 proc. šių veislių vynuogių: „Monastrell“, „Garnacha Tintorera“, „Cencibel“, „Cabernet Sauvignon“, „Garnacha“, „Merlot“, „Syrah“ ir „Petit Verdot“;

— baltieji vynai gali būti gaminami dviem būdais:

— ne mažiau kaip 85 proc. vyno gali būti pagaminta iš šių veislių vynuogių: „Airén“, „Macabeo“, „Pedro Ximénez“, „Malvasía“, „Chardonnay“, „Sauvignon Blanc“, „Moscatel de grano menudo“, „Verdejo“, „Merseguera“ ir „Viognier“,

— rūšies „blanc de noirs“ vynai gaminami tik iš leidžiamų raudonųjų vynuogių veislių. Šių vynų etiketėse turi būti pateikta nuoroda „blanc de noirs“ arba lygiavertis terminas.

b. *Didžiausias derlius ir išeiga*

1. Ekstensyviuoju būdu auginamų raudonųjų vynuogių veislės

5 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

37 hektolitrai iš hektaro

2. Ekstensyviuoju būdu auginamų baltųjų vynuogių veislės

5 625 kilogramų vynuogių iš hektaro

41,62 hektolitrų iš hektaro

3. Intensyviuoju būdu auginamų vynuogių veislės

8 750 kilogramų vynuogių iš hektaro

64,75 hektolitrai iš hektaro

11. **Nustatyta geografinė vietovė**

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Jumilla“ žymimų vynų gamybos vietovė apima Chumiljos savivaldybėje (Mursijos provincija) ir Albasetės provincijoje esančių Fuentės Alamo, Albatanos, Ontūro, Heljino, Tobaro ir Montealegre del Kastiljo savivaldybių teritorijas.

12. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

a. *Vynai*

Pati svarbiausia yra atspari ir prie atšiaurių vietovės sąlygų (sausrų, didelių vasaros karščių ir pavasarinių šalnų) puikiai prisitaikiusi vynuogių veislė „Monastrell“. Iš jos vynuogių gaminami sodrūs, tiršti, tinkamos alkoholio koncentracijos ir rūgštumo vynai, kuriems būdingas labai savitas sunokusių vaisių aromatas ir gerai derantis aitrumas.

Šią veislę puikiai papildo kitos leidžiamos naudoti vynuogių veislės. Jos ne tik užtikrina tobulą aromatų harmoniją, bet ir suteikia stabilią spalvą, rūgštumą ir garantuoja vynų tinkamumą brandinti.

b. *Likeriniai vynai*

Šie vynai gaminami iš veislės „Monastrell“ vynuogių, kurios jiems suteikia vidutiniškai intensyvią arba labai intensyvią, o kartais net matinę spalvą, kurią lemia vietovei būdingos labai aukštos temperatūros.

14. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Ženklinimas

Teisinis pagrindas –

nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis –

papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Etiketėse privaloma aiškiai nurodyti saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimą. Jo raidžių aukštis turi būti ne mažesnis nei 3 milimetrai ir ne didesnis nei 20 milimetrų. Bet kuriuo atveju šis didžiausias raidžių aukštis turi būti mažesnis už prekių ženklo dydį.

Kartu pateikiamas užrašas „Denominación de Origen Protegida“ [„Saugoma kilmės vietos nuoroda“] arba „Denominación de Origen“ [„Kilmės vietos nuoroda“]; jo raidžių aukštis turi būti ne mažesnis nei 2 milimetrai ir niekada neturi būti tokio pat dydžio kaip kartu pateikiamas kilmės vietos nuorodos pavadinimas arba už jį didesnis.

Nustatomos taisyklės dėl nuorodos „Viña vieja“, pagal kurias ji gali būti vartojama tik žymint šiuos reikalavimus atitinkančius vynus: jie turi būti pagaminti iš vynuogių, kurių ne mažiau kaip 85 proc. yra užaugintos bent 30 metų senumo vynuogynuose, ir tai turi būti galima pagrįsti dokumentiniais įrodymais iš vynuogynų registrų.

Būtinus patikrinimus gali atlikti kontrolės įstaiga atlikdama vyninių auditą arba kai mano, kad tai reikalinga.

Ženklinant, pristatant ar reklamuojant produktus draudžiama vartoti bet kokias formuluotes, frazes ar nuorodas, kurios galėtų sudaryti įspūdį, kad vynas pagamintas iš senų vynmedžių vynuogių, kai iš tiesų jis neatitinka šios nuorodos vartojimo reikalavimų.

Kita pateiktina informacija nustatyta bendruosiuose teisės aktuose dėl vyno ženklinimo, taip pat reguliavimo tarnybos parengtose bei galiojančiose specialiose ženklinimo nuostatose arba taisyklėse.

Ant pakuočių turi būti garantinės plombos, nugarinės etiketės arba numeriai, nurodytini reguliavimo tarnybos išduotose etiketėse, – jais pakuotes matomoje vietoje turi pažymėti pati vyninė taip, kad jų nebūtų galima panaudoti pakartotinai.

Vynų vežimas

Teisinis pagrindas –

nustatytas SKVN / SGN administruojančios institucijos, jei tai numato valstybės narės.

Papildomos sąlygos rūšis –

išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas

Saugoma nuoroda žymimi vynai turi būti išpilstomi tik SKVN „Jumilla“ žymimų vynų gamybos vietovėje esančiose patalpose.

Siekiant užtikrinti tinkamą SKVN vartojimą, visi saugomi vynai turi būti siunčiami jau išpilstyti į butelius.

Kilmės vietos nuoroda žymimų vynų gamybos procesas baigiasi ne tada, kai vykstant alkoholinio rūgimo ir kitiems papildomiems procesams iš misos gaunamas vynas. Galutiniu šių vynų gamybos etapu turi būti laikomas išpilstymas, nes per šį procesą taikomi kiti poveikį vyno savybėms ir ypatumams galintys turėti vynininkystės metodai, kaip antai filtravimo, stabilizavimo ir įvairaus pobūdžio koregavimo. Be to, daugeliu atvejų būtinas brandinimo buteliuose laikotarpis, per kurį vynas subręsta ir įgyja subalansuotą skonį. Kita vertus, akivaizdu, kad vežant vyno produktus ilgą laiką dideliais atstumais padidėja jų pakitimų, pvz., oksidacijos ar temperatūros pokyčių, kurie neigiamai veikia kokybę, rizika. Todėl, siekiant išsaugoti vyno kokybę, jį būtina išpilstyti SKVN nustatytoje vietovėje.

Garantuoti, kad neišpilstyto vyno kiekiai, kurie veiklos vykdytojams išsiunčiami už nustatytos vietovės ribų, iki jų išsiuntimo momento atitinka SKVN „Jumilla“ žymimo produkto specifikacijos reikalavimus, ir to vyno kilmę gali tik Ispanijos kompetentingos institucijos įgaliota ir nacionalinės akreditavimo įstaigos pagal ISO 17065 standartą dėl produktų sertifikavimo akredituota kontrolės įstaiga. Tačiau dėl priežasčių, susijusių su logistika ir sąnaudomis, kontrolės įstaiga tokios kontrolės negali atlikti paskirties šalyse, kuriose jos praktiškai nevykdo ir nacionalinės kompetentingos institucijos (apie 75 proc. neišpilstyto vyno siuntų vežamos į trečiąsias šalis). Todėl kontrolės įstaiga nežino, kaip šie vynai pateikiami rinkai. Jai žinoma tik tai, kad ant butelių nebūna privalomos nugarinės etiketės arba plombos su numeriais, nes vyną išpilstančios vyninės jų iš kontrolės įstaigos neprašo. Tai reiškia, kad SKVN žymimas vynas „Jumilla“ neturėtų būti išpilstomas už nustatytos vietovės ribų. Todėl, siekiant užtikrinti kilmę ir kontrolę, būtina, kad visas vynas būtų išpilstomas į butelius nustatytoje vietovėje.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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