C/2025/3208

11.6.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/3208)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

"Jumilla"

PDO-ES-A0109-AM08 – 12.3.2025.

1. **Produkta nosaukums**

"Jumilla"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ lauksaimniecības produkti

☒ vīni

☐ stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

7. **Apstiprinātā standarta grozījuma (grozījumu) apraksts**

1. TERMINA SVĪTROŠANA NO MARĶĒJUMA

Apraksts

No marķēšanas noteikumiem ir svītrots termins *Pie franco*.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta b) apakšpunkta v) punktu un vienotā dokumenta 9. punktu.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Pamatojums

Šā termina svītrošana no marķējuma ir prasīta, jo pastāv neskaidrība un nav juridiskās noteiktības attiecībā uz šā noteikuma piemērošanu, to, kā tas būtu jāuzrauga un kā tiktu pārvaldīts īpašs ar nepotētiem vīnogulājiem apstādītu vīndārzu reģistrs. Vissvarīgākais ir tas, ka ir atklātas juridiskās nepilnības attiecībā uz šādu vīnogulāju stādīšanu nākotnē. Tas varētu novest pie strīdiem ACVN "Jumilla" kopienā un ārpus tās.

Turklāt šis noteikums Spānijā ir unikāls un varētu ACVN "Jumilla" vīnkopjiem un vīna darītavām nodarīt kaitējumu un tos nostādīt nelabvēlīgā situācijā salīdzinājumā ar citiem vīna ražošanas reģioniem. Tas varētu arī ierobežot no šāda veida vīnogulājiem iegūtu vīnu pašreizējo un turpmāko tirdzniecību.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

Jumilla

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3. Desertvīns

a. Kombinētās nomenklatūras kods

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

5. **Baltvīni ("Jumilla" *Monastrell*, "Jumilla" un "Jumilla" *Dulce*)**

ĪSS APRAKSTS

Izskats: tēraudam līdzīgā līdz topāza krāsā. Dzidri. Aromāts: baltie augļi (*blanc de noirs* vīniem – sarkanie augļi). Saldajiem vīniem aromātā var būt žāvētu augļu notis. Garša: līdzsvarots skābums un saldums. Saldo vīnu gadījumā saldums dominē pār skābumu.

* Tabulā neiekļautās analītiskās prasības atbilst spēkā esošajiem ES vīna nozares tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

6. **Sārtvīni (“Jumilla” un “Jumilla” *Monastrell*)**

ĪSS APRAKSTS

Izskats: aveņsārtā līdz sīpolmizas krāsā. Dzidri. Aromāts: sarkanie augļi. Saldajiem vīniem aromātā var būt žāvētu augļu notis. Garša: līdzsvarots skābums. Saldo vīnu gadījumā saldums dominē pār skābumu.

* Tabulā neiekļautās analītiskās prasības atbilst spēkā esošajiem ES vīna nozares tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

7. **Sārtvīni (“Jumilla” *Dulce*)**

ĪSS APRAKSTS

Izskats: aveņsārtā līdz sīpolmizas krāsā. Dzidri. Aromāts: sarkanie augļi. Saldajiem vīniem aromātā var būt žāvētu augļu notis. Garša: līdzsvarots skābums. Saldo vīnu gadījumā saldums dominē pār skābumu.

* Tabulā neiekļautās analītiskās prasības atbilst spēkā esošajiem ES vīna nozares tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11,5

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

8. **Sarkanvīni (“Jumilla” *Monastrell*, “Jumilla” un “Jumilla” *Dulce*)**

ĪSS APRAKSTS

Izskats: violeti zilā līdz ķiegeļsarkanā krāsā, saldie vīni var būt ar okera nokrāsu. Dzidri. Aromāts: sarkanie augļi, tumšie augļi. Saldajiem vīniem aromātā ir žāvētu augļu notis. Garša: līdzsvarots skābums. Tanīniem raksturīga garša. Saldo vīnu gadījumā saldums dominē pār skābumu.

* Tabulā neiekļautās analītiskās prasības atbilst spēkā esošajiem ES vīna nozares tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 12

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

9. **Desertvīni (*Tinto Monastrell*)**

ĪSS APRAKSTS

Izskats: violeti zilā līdz okera krāsā. Dzidri. Aromāts: tumšie augļi, žāvēti augļi. Garša: saldums dominē pār skābumu. Tanīniem raksturīga garša.

* Tabulā neiekļautās analītiskās prasības atbilst spēkā esošajiem ES vīna nozares tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 15

— Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos uz litru):

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

10. **Vīndarības metodes**

a. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Audzēšanas metode

Vīndārzos, kur audzē vīnogas, no kurām gatavo ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Jumilla" apzīmēto vīnu, var izmantot ekstensīvās vai intensīvās audzēšanas metodes.

— Ekstensīvā audzēšana: vīndārzos, kur reljefa, augstuma, nokrišņu un citu vides faktoru dēļ stādījumu biezība atbilst šādiem lauksaimnieciskajiem parametriem: ne vairāk kā 1 900 vīnkoku uz hektāru un ne mazāk kā 1 100 vīnkoku uz hektāru.

— Intensīvā audzēšana: vīndārzos, kuri atkarībā no vides apstākļiem atbilst šādiem lauksaimnieciskajiem parametriem: stādījumu biezība no 3 350 līdz 1 500 vīnkokiem uz hektāru.

2. Īpašā vīndarības metode

Misas un vīna ieguves laikā tiek pielietots spiediens, kas nodrošina tādu maksimālo ražas iznākumu, kurš pēc pārveides nedrīkst pārsniegt 74 litrus gatavā vīna no 100 kilogramiem vīnogu.

Izturēšanas procesu ilguma aprēķināšanas nolūkā par sākumu uzskata katra gada oktobra pirmo dienu.

3. Attiecīgais vīndarīšanas ierobežojums

Ar ACVN "Jumilla" apzīmētajiem "Jumilla" un "Jumilla" *Monastrell* vīniem atkarībā no vīna veida jāatbilst šādām atļauto vīnogu šķirņu proporcijām:

— sarkanvīni: vismaz 95 % vīnogu, ko izmanto katrā vīnā, jābūt "Monastrell", "Garnacha Tintorera", "Cencibel", "Cabernet Sauvignon", "Garnacha", "Merlot", "Syrah" un "Petit Verdot" šķirņu vīnogām;

— sārtvīni: vismaz 50 % vīnogu, ko izmanto katrā vīnā, jābūt "Monastrell", "Garnacha Tintorera", "Cencibel", "Cabernet Sauvignon", "Garnacha", "Merlot", "Syrah" un "Petit Verdot" šķirņu vīnogām;

— baltvīnus drīkst gatavot divējādi:

— vismaz 85 % vīnogu, ko izmanto katrā vīnā, jābūt "Airén", "Macabeo", "Pedro Ximénez", "Malvasía", "Chardonnay", "Sauvignon Blanc", "Moscatel de grano menudo", "Verdejo", "Merseguera" un "Viognier" šķirņu vīnogām,

— *blanc de noirs* vīnus drīkst ražot tikai un vienīgi no atļautajām sarkanogu šķirnēm. Šādu vīnu marķējumā jābūt terminam *blanc de noirs* vai līdzvērtīgai norādei.

b. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Sarkanogu šķirnes, ekstensīvā audzēšana

5 000 kg vīnogu no hektāra

37 hl no hektāra

2. Baltogu šķirnes, ekstensīvā audzēšana

5 625 kg vīnogu no hektāra

41,62 hl no hektāra

3. Intensīvā audzēšana

8 750 kg vīnogu no hektāra

64,75 hl no hektāra

11. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Jumilla" apzīmēto vīnu ražošanas apgabals ietver zemes, kas atrodas *Jumilla* pašvaldības teritorijā (Mursijas [*Murcia*] provincē) un *Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra* un *Montealegre del Castillo* pašvaldības teritorijā (Alvasetes [*Albacete*] provincē).

12. **Vīna vīnogu šķirnes**

"AIRÉN"

"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. **Saiknes apraksts**

a. *Vīns*

Vissvarīgākā vīnogu šķirne ir "Monastrell". Tā ir ļoti izturīga šķirne, kas lieliski pielāgojusies apgabala skarbajiem apstākļiem – sausumam, ļoti karstajām vasarām un pavasara salnām. No tās iegūst pilnmiesīgus, samtainus vīnus ar augstu spirta saturu un lielu skābumu, tiem ļoti raksturīgs nogatavojušos augļu aromāts un labi integrēta savelkoša garša.

Pārējās atļautās šķirnes lieliski papildina "Monastrell", stabilizējot krāsu un pievienojot skābumu un izturēšanas spēju, kā arī lieliski harmonizējot aromātus.

b. *Desertvīni*

Šos vīnus gatavo no "Monastrell" – šķirnes, kas tiem nodrošina vidēju līdz ļoti izteiktu krāsas intensitāti, reizēm padarot vīnus gandrīz necaurspīdīgus. To nosaka augstā temperatūra, kas raksturīga šā apgabala klimatam.

14. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Marķējums

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam jābūt skaidri norādītam marķējumā; rakstzīmju augstumam jābūt vismaz 3 mm un ne vairāk kā 20 mm. Šim maksimālajam augstumam turklāt jābūt mazākam par preču zīmes izmēru.

Nosaukums jānorāda blakus tekstam *Denominación de Origen Protegida* [aizsargāts cilmes vietas nosaukums] vai *Denominación de Origen* [cilmes vietas nosaukums]; šā teksta rakstzīmju augstumam jābūt vismaz 2 mm, taču tam vienmēr jābūt mazākam par blakus esošo ACVN.

Saskaņā ar noteikumiem par terminu *Viña vieja* to drīkst izmantot tikai vīniem, kuri atbilst tālāk norādītajām prasībām: vismaz 85 % vīnogu, ko izmanto vīnu ražošanā, jābūt iegūtiem vīndārzos, kuri ir vismaz 30 gadus veci, kā to apliecina dokumentāri pierādījumi no vīndārzu reģistriem.

Pārbaudes iestāde var veikt vajadzīgās pārbaudes vīna darītavu revīziju laikā vai tad, kad to uzskata par vajadzīgu.

Marķējumā, noformējumā un reklāmā ir aizliegts izmantot jebkādus formulējumus, izteicienus vai terminus, kas varētu radīt iespaidu, ka vīns ir iegūts no vecu vīnogulāju ogām, ja tas faktiski neatbilst prasībām, kas noteiktas šā termina izmantošanai.

Pārējās norādes ir noteiktas vispārējos tiesību aktos par vīna marķējumu un tādos īpašajos noteikumos par marķēšanu, ko sagatavojusi Regulatīvā padome un kas pašreiz ir spēkā.

Uz iepakojuma jābūt kvalitātes zīmogiem, priekšējai/aizmugurējai etiķetei vai numurētiem marķējumiem, ko izdevusi Regulatīvā padome. Tie jāpiestiprina vīna darītavā, tiem jābūt redzamiem uz iepakojuma, un tos nedrīkst būt iespējams izmantot atkārtoti.

Vīnu pārvadāšana

Tiesiskais regulējums:

ja dalībvalstis tādu paredzējušas, attiecas uz ACVN/AĢIN pārvaldes organizāciju.

Papildu nosacījuma veids:

iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Ar aizsargāto nosaukumu apzīmētais vīns jāiepako vienīgi telpās, kas atrodas ar ACVN "Jumilla" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā.

Lai nodrošinātu ACVN pienācīgu izmantošanu, visi aizsargātie vīni jānosūta iepakojumā.

Ar cilmes vietas nosaukumu apzīmētu vīnu ražošana nebeidzas ar procesu, kurā misa spirta rūgšanas un citu papildu procesu gaitā kļūst par vīnu, bet gan ar iepakošanu. Tā jāuzskata par šo vīnu ražošanas pēdējo posmu, jo tā ietver citas vīndarības metodes, proti, filtrēšanu, stabilizāciju un dažāda veida korektīvos pasākumus, kas varētu ietekmēt vīnu specifiskās īpašības. Turklāt daudzos gadījumos, lai gatavā vīna aromāts nebūtu ass, vajadzīga tā izturēšana pudelēs. Papildus tam ir skaidrs, ka pārvadāšana lielos attālumos vai ilgstoša pārvadāšana palielina risku izmainīt produkta īpašības, piemēram, tas varētu notikt oksidācijas vai temperatūras izmaiņu gadījumā un tādējādi nelabvēlīgi ietekmēt vīna kvalitāti. Tāpēc, lai saglabātu vīna kvalitāti, tas ir jāpilda pudelēs ar ACVN apzīmētā produkta ražošanas noteiktajā apgabalā.

Kontroles struktūru ieceļ kompetentā Spānijas iestāde un akreditē Nacionālā akreditācijas struktūra saskaņā ar standartu ISO 17065 par produktu sertificēšanu. Ja beztaras produktu nosūta operatoriem ārpus noteiktā apgabala, minētā kontroles struktūra var garantēt izcelsmi un atbilstību ACVN "Jumilla" noteikumiem tikai līdz nosūtīšanas vietai. Tomēr loģistikas un izmaksu dēļ kontroles struktūra nevar darboties galamērķa valstīs, kur praksē kontroles neveic arī valsts kompetentās iestādes. Aptuveni 75 % beztaras produkta sūtījumu nonāk trešās valstīs. Līdz ar to kontroles struktūra nezina, kā šie vīni tiek laisti tirgū. Tā zina tikai to, ka uz pudelēm nav vajadzīgās sekundārās etiķetes vai numurētas plombas, jo iepildītāji tās nepieprasa. Tas nozīmē, ka ar ACVN "Jumilla" saistītas pudeļu piepildīšanas darbības nedrīkstētu veikt ārpus noteiktā apgabala. Tāpēc, lai garantētu izcelsmi un nodrošinātu kontroli, viss vīns pudelēs jāiepilda noteiktajā apgabalā.

Saite uz produkta specifikāciju

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