C/2025/3208

11.6.2025

**Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika, f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27** [1]

(C/2025/3208)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

**"Jumilla"**

**PDO-ES-A0109-AM08 — 12.3.2025**

1. **Isem il-Prodott**

"Jumilla"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Settur**

☐ prodotti agrikoli

☒ inbejjed

☐ xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Spanja

5. **Isem tal-awtoritajiet ta' pajjiż terz jew tal-grupp ta' produtturi stabbilit jew residenti f'pajjiż terz li jikkomunika l-emenda standard lill-Kummissjoni**

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sajd u l-Ikel..

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

Din hija emenda standard minħabba li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet previsti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. JITĦASSAR TERMINU MIT-TIKKETTAR

Deskrizzjoni:

It-terminu li ġej tħassar mir-regoli dwar it-tikkettar: "Pie franco".

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 8(b)(v) tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 9 tad-dokument uniku.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Raġuni:

Qed jintalab li dan it-terminu jitħassar mit-tikkettar minħabba li hemm nuqqas ta' ċertezza u inċertezza legali fir-rigward tal-applikazzjoni ta' din ir-regola, il-kontroll tagħha u l-ġestjoni ta' reġistru speċifiku għall-vinji mħawla mingħajr ma jitlaqqmu, u fuq kollox, ġew identifikati lakuni legali fir-rigward tal-implimentazzjoni futura tagħhom. Dan jista' jwassal għal tilwim fi ħdan id-DOP Jumilla u barra minnha.

Barra minn hekk, din ir-regola unika fi Spanja tista' tkun ta' detriment u ta' żvantaġġ għall-vitikulturi u għall-fabbriki tal-inbid tad-DOP Jumilla meta mqabbla ma' dawk f'reġjuni oħra li jipproduċu l-inbid. Din tista' tirrappreżenta wkoll restrizzjoni fuq il-kummerċjalizzazzjoni attwali u futura tal-inbejjed prodotti minn vinji ta' dan it-tip.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet (ta' Denominazzjonijiet ta' Oriġini Protetti (DOP) jew ta' Indikazzjonijiet Ġeografiċi Protetti (IĠP))**

Jumilla

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dielja kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

3. Inbid likur

a. Klassifikazzjoni tal-inbid f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143

— 22 — XORB, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb, għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

5. **Inbejjed bojod (Jumilla Monastrell, Jumilla u Jumilla Dulce).**

DESKRIZZJONI QASIRA

Apparenza viżiva: tvarja minn lewn l-azzar għal lewn it-topazju. Tleqq. Aroma: frott abjad (frott aħmar fil-każ tal-inbejjed *blanc de noirs*). L-inbejjed ħelwin jista' jkollhom noti ta' frott imqadded. Togħma: bilanċ bejn l-aċidità u l-ħlewwa. Fl-inbejjed ħelwin, il-ħlewwa tippredomina fuq l-aċidità.

* Ir-rekwiżiti analitiċi mhux inklużi fit-tabella huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-UE dwar l-inbid fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 10

— Aċidità totali minima 4 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

6. **Inbejjed Rożè (Jumilla u Jumilla Monastrell)**

DESKRIZZJONI QASIRA

Apparenza viżiva: tvarja minn roża lewn il-lampun għal lewn il-qoxra tal-basla. Tleqq. Aroma: frott aħmar. L-inbejjed ħelwin jista' jkollhom noti ta' frott imqadded. Togħma: aċidità bbilanċjata. Fl-inbejjed ħelwin, il-ħlewwa tippredomina fuq l-aċidità.

* Ir-rekwiżiti analitiċi mhux inklużi fit-tabella huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-UE dwar l-inbid fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 11

— Aċidità totali minima: 4 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

7. **Inbejjed rożè (Jumilla Dulce)**

DESKRIZZJONI QASIRA

Apparenza viżiva: tvarja minn roża lewn il-lampun għal lewn il-qoxra tal-basla. Tleqq. Aroma: frott aħmar. L-inbejjed ħelwin jista' jkollhom noti ta' frott imqadded. Togħma: aċidità bbilanċjata. Fl-inbejjed ħelwin, il-ħlewwa tippredomina fuq l-aċidità.

* Ir-rekwiżiti analitiċi mhux inklużi fit-tabella huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-UE dwar l-inbid fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: 4 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

8. **Inbejjed ħomor (Jumilla Monastrell, Jumilla u Jumilla Dulce)**

DESKRIZZJONI QASIRA

Apparenza viżiva: tvarja minn vjola fil-blu għal aħmar lewn it-terrakotta, fejn l-inbejjed ħelwin jistgħu jiżviluppaw sfumatura tal-okra. Tleqq. Aroma: frott aħmar. Frott iswed. L-inbejjed ħelwin għandhom noti ta' frott imqadded. Togħma: aċidità bbilanċjata. Tannika. Fl-inbejjed ħelwin, il-ħlewwa tippredomina fuq l-aċidità.

* Ir-rekwiżiti analitiċi mhux inklużi fit-tabella huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-UE dwar l-inbid fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 12

— Aċidità totali minima: 4 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

9. **Inbejjed likuri (Tinto Monastrell)**

DESKRIZZJONI QASIRA

Apparenza viżiva: minn vjola fil-blue għal lewn l-okra. Tleqq. Aroma: Frott iswed. Frott imqadded. Togħma: il-ħlewwa tippredomina fuq l-aċidità. Tannika.

* Ir-rekwiżiti analitiċi mhux inklużi fit-tabella huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-UE dwar l-inbid fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 15

— Aċidità totali minima: f'milliekwivalenti għal kull litru

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

10. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

1. Prattika ta' kultivazzjoni

Il-vinji koperti mid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Jumilla jistgħu jkunu soġġetti għal metodi ta' kultivazzjoni estensiva jew ta' kultivazzjoni intensiva.

— Kultivazzjoni estensiva: għall-vinji li fihom, għal raġunijiet ta' terren, altitudni, xita u fatturi ambjentali oħra, id-densità tat-tħawwil tikkonforma mal-parametri agrikoli li ġejjin: massimu ta' 1 900 dielja għal kull ettaru u minimu ta' 1 100 dielja għal kull ettaru.

— Kultivazzjoni intensiva: għall-vinji li, għal darba oħra skont il-kundizzjonijiet ambjentali, jikkonformaw mal-parametri agrikoli li ġejjin: id-densità tat-tħawwil għandha tkun bejn 3 350 u 1 500 dielja għal kull ettaru.

2. Prattika enoloġika speċifika

Waqt l-għasir, il-most u l-inbid jiġu soġġetti għal pressjonijiet li jagħtu rendiment massimu li, wara t-trasformazzjoni, ma jistax jaqbeż l-74 litru ta' nbid lest għal kull 100 kilogramma ta' għeneb.

Għall-fini tal-kalkolu tal-proċessi ta' tqaddim, l-ewwel jum ta' Ottubru ta' kull sena jittieħed bħala l-bidu.

3. Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

Għall-produzzjoni tal-inbejjed koperti mid-DOP Jumilla, tat-tipi Jumilla u Jumilla Monastrell, għandu jkun hemm konformità mal-proporzjonijiet li ġejjin ta' varjetajiet tal-għeneb awtorizzati skont it-tip ta' nbid:

— Inbejjed ħomor: mill-inqas 95 % tal-għeneb użat għall-produzzjoni tal-inbid irid ikun tal-varjetajiet Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah u Petit Verdot.

— Inbejjed roża: mill-inqas 50 % tal-għeneb użat għall-produzzjoni tal-inbid irid ikun tal-varjetajiet Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah u Petit Verdot.

— Inbejjed bojod: dawn jistgħu jiġu prodotti b'żewġ modi:

— mill-inqas 85 % tal-għeneb użat għall-produzzjoni tal-inbid irid ikun tal-varjetajiet Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera u Viognier.

— bħala nbejjed "blanc de noirs", prodotti esklużivament minn 100 % tal-varjetajiet ħomor awtorizzati. Fuq it-tikkettar ta' dawn l-inbejjed, għandu jiġi inkluż it-terminu "blanc de noirs" jew ekwivalenti.

b. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Varjetajiet ħomor ikkultivati b'mod mifrux

5 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

37 ettolitru għal kull ettaru

2. Varjetajiet bojod ikkultivati b'mod mifrux

5 625 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

41,62 ettolitru għal kull ettaru

3. Kultivazzjoni intensiva

8 750 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

64,75 ettolitru għal kull ettaru

11. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika demarkata**

Iż-żona ta' produzzjoni għall-inbejjed koperti mid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Jumilla tinkludi art li tinsab fil-muniċipalitajiet ta' Jumilla (fil-provinċja ta' Murcia), Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra u Montealegre del Castillo fil-provinċja ta' Albacete.

12. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

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. **Rabta maż-żona ġeografika**

a. *Inbejjed*

L-aktar għenba importanti hija l-Monastrell, varjetà robusta ħafna adattata perfettament għall-kundizzjonijiet ħarxa taż-żona, bin-nixfa, is-sjuf sħan ħafna u l-ġlatiet tar-rebbiegħa tagħha. Tipproduċi nbejjed b'palat qawwi, rikki, u b'kontenut għoli ta' alkoħol u aċidità b'aromi karatteristiċi għoljin ta' frott misjur u b'astringenza integrata sew.

Il-varjetajiet awtorizzati l-oħra jikkumplimentaw b'mod perfett lill-varjetà Monastrell, billi jistabbilizzaw il-kulur u jżidu l-aċidità u l-kapaċità tat-tqaddim, kif ukoll jarmonizzaw l-aromi perfettament.

b. *Inbdejjed likuri*

Dawn l-inbejjed huma magħmulin mill-varjetà Monastrell, varjetà li tagħtihom intensità tal-kulur li tvarja minn medja sa qawwija ħafna, potenzjalment kważi opaka, b'riżultat tat-temperaturi għoljin li huma karatteristiċi taż-żona.

14. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Tikkettar

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta jrid jidher b'mod prominenti fuq it-tikketti, f'tipa li trid tkun ta' mill-inqas 3 millimetri u b'tul massimu ta' 20 millimetri. Barra minn hekk, dan it-tul massimu għandu jkun iżgħar mid-daqs tat-trademark.

It-terminu jrid jidher ħdejn l-iskrizzjoni "Denominación de Origen Protegida" jew "Denominación de Origen", li jrid ikun f'tipa b'tul ta' mill-inqas 2 mm, iżda li dejjem għandu jkun iżgħar mill-isem tad-DOP li jkun hemm miegħu.

It-terminu "Viña vieja" ġie rregolat b'tali mod li jista' jintuża biss għall-inbejjed li jikkonformaw mar-rekwiżiti li ġejjin: mill-inqas 85 % tal-għeneb użat biex jiġu prodotti l-inbejjed ikun ġej minn vinji ta' mill-inqas 30 sena, li għalihom għandu jkun hemm prova dokumentata fir-reġistri tad-dwieli.

Il-korp ta' kontroll jista' jwettaq il-verifiki xierqa matul l-awditi tal-fabbriki tal-inbid jew meta jqis li dan ikun meħtieġ.

L-użu ta' kwalunkwe kelma, skrizzjoni jew terminu, fuq it-tikkettar, il-preżentazzjoni jew ir-reklamar, li jissuġġerixxu li l-inbid ġej minn vinji qodma, meta fil-fatt l-inbid ma jkunx jissodisfa r-rekwiżiti stabbiliti għal dak it-terminu, għandu jkun ipprojbit.

It-termini l-oħra se jkunu dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni ġenerali dwar it-tikkettar tal-inbid, u fir-regoli u r-regolamenti speċifiċi dwar it-tikkettar stabbiliti mill-Bord Regolatorju u li huma attwalment fis-seħħ.

L-imballaġġ għandu jinkludi siġilli ta' kwalità, tikketti sekondarji jew tikketti nnumerati maħruġa mill-Bord Regolatorju. Dawn għandhom jitwaħħlu mill-fabbrika tal-inbid u jkunu viżibbli fuq l-imballaġġ b'mod li jipprevjeni l-użu mill-ġdid tagħhom.

*Trasport tal-inbejjed*

Qafas legali:

Għal organizzazzjoni li tiġġestixxi d-DOP/IĠP, meta previst mill-Istati Membri

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-imballaġġ tal-inbid protett għandu jsir biss f'faċilitajiet li jinsabu fiż-żona ta' produzzjoni tad-DOP Jumilla.

Sabiex jiġi żgurat l-użu xieraq tad-DOP, l-inbejjed protetti kollha jridu jintbagħtu fl-imballaġġ.

Il-produzzjoni tal-inbejjed bid-Denominazzjoni ta' Oriġini ma tispiċċax bil-proċess tat-trasformazzjoni tal-most f'inbid permezz tal-fermentazzjoni alkoħolika u ta' proċessi supplimentari oħra, iżda pjuttost bl-imballaġġ. Dan għandu jitqies bħala l-istadju finali tal-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed, peress li jinvolvi prattiki enoloġiċi oħra li jistgħu jaffettwaw il-karatteristiċi u l-partikolaritajiet tiegħu, jiġifieri: il-filtrazzjoni, l-istabbilizzazzjoni u diversi tipi ta' miżuri korrettivi. Barra minn hekk, f'ħafna każijiet, huwa neċessarju perjodu ta' maturazzjoni fil-flixkun sabiex l-inbid lest jikseb palat mimli. Barra minn hekk, huwa ċar li t-trasport fuq distanzi twal jew għal perjodi twal iżid ir-riskju ta' tibdiliet fil-prodott, bħal ossidazzjoni jew bidliet fit-temperatura, li jaffettwaw il-kwalità b'mod ħażin. Għalhekk, sabiex tiġi ppreservata l-kwalità tal-inbid, huwa meħtieġ li dan jiġi bbottiljat fiż-żona demarkata tad-DOP.

Il-korp ta' kontroll jinħatar mill-awtorità kompetenti Spanjola u jiġi akkreditat mill-Korp Nazzjonali ta' Akkreditazzjoni skont l-ISO 17065 dwar iċ-ċertifikazzjoni tal-prodotti. Fil-każ tal-kunsinni bl-ingrossa mibgħuta lil operaturi barra miż-żona demarkata, il-korp ta' kontroll jista' jiggarantixxi biss l-oriġini u l-konformità mad-DOP Jumilla sal-punt tad-dispaċċ. Madankollu, għal raġunijiet ta' loġistika u ta' kost, il-korp ta' kontroll ma jistax jopera f'pajjiżi tad-destinazzjoni fejn, fil-prattika, l-awtoritajiet nazzjonali kompetenti lanqas ma jwettqu kontrolli. Madwar 75 % tal-kunsinni bl-ingrossa jmorru lejn pajjiżi terzi. Għaldaqstant, il-korp ta' kontroll ma jafx kif dawn l-inbejjed jiġu kkummerċjalizzati. Madankollu, jaf li l-fliexken ma jkollhomx it-tikketta sekondarja jew is-siġill innumerat obbligatorji kif meħtieġ peress li l-bottiljaturi ma għamlu l-ebda talba għal dan lill-korp ta' kontroll. Dan ifisser li ma għandux ikun hemm operazzjonijiet ta' bbottiljar li jinvolvu d-DOP Jumilla barra miż-żona demarkata. Għalhekk, sabiex tiġi ggarantita l-oriġini u sabiex jiġi ssalvagwardjat il-kontroll, huwa neċessarju li l-inbid kollu jiġi bbottiljat fiż-żona ġeografika demarkata.

**Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

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