C/2025/3208

11.6.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/3208)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Jumilla”

PDO-ES-A0109-AM08 — 12.3.2025

1. **Productnaam**

“Jumilla”

2. **Type geografische aanduiding**

☒ beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☒ wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministerie van Landbouw, Visserij en Voeding

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. EEN VERMELDING OP HET ETIKET IS GESCHRAPT.

Beschrijving:

Er zijn regels toegevoegd voor het gebruik van de vermelding “Pie franco” op het etiket

Punt 8.b.v van het productdossier en punt 9 van het enig document worden gewijzigd.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Reden:

Deze vermelding op het etiket is geschrapt omdat er onzekerheid en rechtsonzekerheid bestaat over de toepassing van de betrokken regel, de controle ervan en het beheer van een eigen register van niet-geënte wijnstokken, en vooral omdat er juridische lacunes zijn vastgesteld met betrekking tot de toekomstige uitvoering ervan, wat kan leiden tot geschillen binnen en buiten de BOB Jumilla.

Bovendien kan deze uniforme regeling in Spanje voor wijnbouwers en wijnmakerijen met de BOB Jumilla nadeliger en ongunstiger uitpakken dan voor andere productiegebieden en leiden tot een beperking op de huidige en toekomstige afzet van wijnen van dit soort wijnstokken.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

"Jumilla"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB – beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3. Likeurwijn

a. Code van de gecombineerde nomenclatuur

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

5. **Witte wijnen (Jumilla Monastrell, Jumilla en Jumilla Dulce)**

KORTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: staalkleurig tot topaas. Fonkelend. Geur: Wit fruit (rood fruit in het geval van blanc de noirs-wijnen). Bij zoete wijnen soms ook noten van gedroogde vruchten. Smaak: zuur en zoet goed in evenwicht. Bij zoete wijnen wordt het zuur overheerst door het zoet.

* De analytische vereisten die niet in de tabel zijn vermeld, zijn in overeenstemming met de vigerende communautaire wijnwetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10

— Minimale totale zuurgraad: 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

6. **Roséwijnen (Jumilla en Jumilla Dulce)**

KORTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: framboosroze tot uienschil. Fonkelend. Geur: rood fruit Bij zoete wijnen soms ook noten van gedroogde vruchten. Smaak: evenwichtige zuurheid. Bij zoete wijnen wordt het zuur overheerst door het zoet.

* De analytische vereisten die niet in de tabel zijn vermeld, zijn in overeenstemming met de vigerende communautaire wijnwetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11

— Minimale totale zuurgraad: 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

7. **Roséwijnen (Jumilla Dulce)**

KORTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: framboosroze tot uienschil. Fonkelend. Geur: rood fruit Bij zoete wijnen soms ook noten van gedroogde vruchten. Smaak: evenwichtige zuurheid. Bij zoete wijnen wordt het zuur overheerst door het zoet.

* De analytische vereisten die niet in de tabel zijn vermeld, zijn in overeenstemming met de vigerende communautaire wijnwetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— Minimale totale zuurgraad: 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

8. **Rode wijnen (Jumilla Monastrell, Jumilla en Jumilla Dulce)**

KORTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: violetblauw tot dakpanrood, bij zoete wijn soms ook okerkleurig. Fonkelend. Geur: rood fruit zwart fruit. Noten van gedroogde vruchten bij zoete wijn. Smaak: evenwichtige zuurheid. Tannineachtig. Bij zoete wijnen wordt het zuur overheerst door het zoet.

* De analytische vereisten die niet in de tabel zijn vermeld, zijn in overeenstemming met de vigerende communautaire wijnwetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 12

— Minimale totale zuurgraad: 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

9. **Likeurwijnen (Tinto Monastrell)**

KORTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: violetblauw tot okerkleurig. Fonkelend. Geur: zwart fruit. Gedroogd fruit. Smaak: Het zuur wordt overheerst door het zoet. Tannineachtig.

* De analytische vereisten die niet in de tabel zijn vermeld, zijn in overeenstemming met de vigerende communautaire wijnwetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 15

— Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

10. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Specifieke oenologische procedés*

1. Teeltpraktijken

De wijngaarden van de beschermde oorsprongsbenaming "Jumilla" kunnen onderworpen zijn aan een extensieve of een intensieve teelt.

— Extensieve teelt: daar waar vanwege het terrein, de hoogte, de neerslag en andere ecologische omstandigheden, de beplantingsdichtheid overeenstemt met de volgende agronomische parameters: maximaal 1 900 wijnstokken/ha en minimaal 1 100 wijnstokken/ha.

— Intensieve teelt: daar waar eveneens op grond van de ecologische omstandigheden de volgende agronomische parameters gelden: een beplantingsdichtheid tussen 3 350 en 1 500 wijnstokken/ha.

2. Specifiek oenologisch procedé

Bij de extractie van de most/wijn wordt een zodanige druk uitgeoefend dat bij de verwerking maximaal 74 liter wijn per 100 kg druiven wordt verkregen.

Bij de berekening van de aanvang van het verouderingsproces geldt 1 oktober van elk jaar als beginpunt.

3. Beperking met betrekking tot de wijnbereiding

Voor de bereiding van wijnen met de BOB Jumilla moeten voor Jumilla en Jumilla Monastrell de volgende percentages toegestane rassen in acht worden genomen, afhankelijk van het wijntype:

— Rode wijnen: bevatten ten minste 95 % druiven van de rassen monastrell, garnacha tintorera, cencibel, cabernet sauvignon, garnacha, merlot, syrah en petit verdot.

— Roséwijnen: worden bereid uit ten minste 50 % druiven van de rassen monastrell, garnacha tintorera, cencibel, cabernet sauvignon, garnacha, merlot, syrah en petit verdot.

— Witte wijnen: kunnen op twee manieren worden bereid:

— met ten minste 85 % wijn van de rassen airén, macabeo, pedro ximénez, malvasía, chardonnay, sauvignon blanc, moscatel de grain, verdejo, merseguera en viognier.

— als "blanc de noirs", voor 100 % bereid uit toegestane rode rassen. Op het etiket van deze wijnen moet "blanc de noirs" of een gelijkwaardige vermelding staan.

b. *Maximumopbrengsten*

1. Extensief geteelde blauwe druivenrassen

5 000 kilogram druiven per hectare

37 hectoliter per hectare

2. Witte druivenrassen – extensieve teelt

5 625 kilogram druiven per hectare

41,62 hectoliter per hectare

3. Intensieve teelt

8 750 kilogram druiven per hectare

64,75 hectoliter per hectare

11. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied van de wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming "Jumilla" omvat grond die gelegen is in de gemeente Jumilla (provincie Murcia) en de gemeenten Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra en Montealegre del Castillo (provincie Albacete).

12. **Wijndruivenras(sen)**

AIRÉN

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA SITGES

MERLOT

MERSEGUERA

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMÉNEZ

VERDOT VERDOT

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO — CENCIBEL

VERDEJO

VIOGNIER

13. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

a. *Wijnen*

Het belangrijkste druivenras is de monastrell, een gehard ras dat uitstekend is aangepast aan de barre omstandigheden van het gebied (droogte, sterke zomerhitte en voorjaarsvorst). Dit vertaalt zich in volle, vlezige wijnen met een fors gehalte aan alcohol en zuur en met een heel eigen, fruitig, aromatisch karakter (rijp fruit) en een goed geïntegreerd bittertje.

De overige toegestane rassen vormen een ideale aanvulling op dit ras: ze oefenen een gunstige invloed uit op de stabiliteit van de kleur, op het zuur en op het verouderingsvermogen en zorgen voor een perfecte harmonie van de aroma's.

b. *Likeurwijnen*

Deze zijn gemaakt van het ras monastrell, dat de wijnen een kleurintensiteit geeft die uiteenloopt van gemiddeld tot zeer hoog tot soms zelfs bijna ondoorschijnend. Dit is het gevolg van de hoge temperaturen, die kenmerkend zijn voor het gebied.

14. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Etikettering

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

Op het etiket moet de naam van de beschermde oorsprongsbenaming duidelijk zichtbaar zijn in een lettergrootte van minimaal 3 en maximaal 20 mm. Wel moeten de letters altijd kleiner zijn dan die van het handelsmerk.

Deze aanduiding moet worden gecombineerd met de term "beschermde oorsprongsbenaming" waarvan de letters ten minste 2 mm groot zijn en nooit groter mogen zijn dan de naam van de oorsprongsbenaming.

De aanduiding "Pie franco" mag volgens de regels alleen worden gebruikt voor wijnen die aan de volgende eisen voldoen: wijn die is gemaakt van druiven waarvan minstens 85 % afkomstig is van wijngaarden die minstens 30 jaar oud zijn, hetgeen moet kunnen worden gestaafd aan de hand van de wijnbouwregisters.

De controle-instantie kan passende controles uitvoeren tijdens de audits bij de wijnmakerij of wanneer zij dit nodig acht.

Bij wijnen die niet aan de vereisten voor deze aanduiding voldoen, mag op de etikettering, bij de presentatie of in de reclame geen gebruik worden gemaakt van een vermelding, opschrift of aanduiding waaruit ten onrechte zou kunnen worden afgeleid dat de wijn afkomstig is van oude wijnstokken.

Voor overige vermeldingen geldt de algemene wijnetiketteringswetgeving en de vigerende specifieke etiketteringsregelgeving van het regelgevingscomité.

De verpakking moet een door het regelgevingscomité afgegeven garantiezegel, contra-etiket of nummer bevatten die de wijnmakerij op een zichtbare plaats moet aanbrengen, en wel zodanig dat hergebruik onmogelijk is.

Vervoer van wijn

Rechtskader:

Door een organisatie voor het beheer van BOB's/BGA's, voor zover hierin door de lidstaten is voorzien

Type aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De beschermde wijn mag uitsluitend worden verpakt in installaties in het productiegebied van de BOB "Jumilla".

Om een passend gebruik van de BOB te waarborgen, moeten alle beschermde wijnen in de verpakking worden verzonden.

De bereiding van "Jumilla"-BOB-wijnen eindigt niet bij de verwerking van most tot wijn door middel van alcoholische gisting en andere aanvullende procedés, maar bij de verpakking. Het verpakken moet worden gezien als het laatste stadium van de bereiding van deze wijnen, aangezien het gepaard gaat met andere oenologische procedés die van invloed kunnen zijn op de bijzondere kenmerken, en met name filtering, stabilisatie en diverse soorten corrigerende maatregelen. Bovendien is in veel gevallen een periode van veroudering op de fles nodig om het eindproduct een rondere smaak te geven. Voorts bestaat er bij vervoer over lange afstanden of gedurende langere tijd meer risico op wijziging van het product, zoals oxidatie of temperatuurverandering, waardoor de kwaliteit wordt aangetast. Om de kwaliteit van de wijn te vrijwaren, moet de wijn bijgevolg in het afgebakende gebied van de BOB worden gebotteld.

Bij wijn die in bulk naar exploitanten buiten het afgebakende gebied wordt verzonden, kan het controleorgaan, dat is aangewezen door de Spaanse bevoegde autoriteit en erkend door de nationale accreditatie-instantie krachtens ISO-norm 17065 inzake productcertificering, de oorsprong van de wijn en de naleving van het productdossier van de BOB "Jumilla" enkel tot het punt van verzending garanderen. Om logistieke en financiële redenen kan het controleorgaan geen controles verrichten in de landen van bestemming (75 % van de bulkzendingen gaat naar derde landen), waar de nationale bevoegde autoriteiten evenmin controles uitvoeren. Bijgevolg is niet bekend hoe deze wijnen op de markt worden gebracht. Wat wel bekend is, is dat de flessen niet voorzien zijn van het vereiste contra-etiket of genummerd zegel, aangezien er bij het controleorgaan geen aanvragen zijn vanwege de bottelarijen in kwestie. Dat betekent dat er buiten het afgebakende gebied geen bottelwerkzaamheden mogen worden uitgevoerd waarbij de BOB "Jumilla" wordt gebruikt. Om de oorsprong te garanderen en de controle te waarborgen, moet alle wijn dus in het afgebakende gebied worden gebotteld.

Link naar het productdossier

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