C/2025/3208

11.6.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/3208)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Jumilla"

PDO-ES-A0109-AM08 – 12.3.2025

1. **Nazwa produktu**

„Jumilla"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne (nietrwałe)

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. USUNIĘTO OZNACZENIE NA ETYKIECIE.

Opis:

Z regulacji dotyczącej etykietowania usunięto oznaczenie: „Pie franco".

Zmiana dotyczy pkt 8 lit. b) ppkt (v) specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Uzasadnienie:

Wystąpiono z wnioskiem o usunięcie tego oznaczenia na etykiecie, ponieważ istnieją wątpliwości i niepewność prawna w odniesieniu do stosowania tej regulacji, jej kontroli i zarządzania rejestrem winnic obsadzonych winoroślą nieszczepioną (pie franco), a przede wszystkim stwierdzono luki prawne w odniesieniu do ich przyszłego obsadzania taką winoroślą, co może prowadzić do sporów w ramach ChNP Jumilla i poza nią.

Ponadto ta regulacja istnieje tylko w Hiszpanii, co może prowadzić do niekorzystnej i gorszej sytuacji plantatorów winorośli i wytwórni wina objętych ChNP Jumilla w porównaniu z plantatorami i wytwórniami wina w innych regionach produkcji oraz do ograniczenia obecnego i przyszłego wprowadzania do obrotu win produkowanych z tego rodzaju winnic.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Jumilla

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3. Wino likierowe

a. Kod Nomenklatury scalonej

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 20.09.

4. **Opis wina lub win**

5. **Wina białe (Jumilla Monastrell, Jumilla i Jumilla Dulce)**

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: od barwy stalowej po barwę topazu; lśniące. Aromat: Białe owoce (czerwone owoce w przypadku win *blanc de noirs*). Wina słodkie mogą się charakteryzować nutą suszonych owoców. Smak: równowaga kwasowości i słodyczy. W przypadku win słodkich słodycz przeważa nad kwasowością.

* Wymagania analityczne nieujęte w tabeli są zgodne z obowiązującym prawodawstwem UE dotyczącym sektora wina.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 10

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

6. **Wina różowe (Jumilla i Jumilla Monastrell)**

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: od barwy malinowej po barwę łupiny czerwonej cebuli. lśniące. Aromat: Czerwone owoce. Wina słodkie mogą się charakteryzować nutą suszonych owoców. Smak: zrównoważona kwasowość; W przypadku win słodkich słodycz przeważa nad kwasowością.

* Wymagania analityczne nieujęte w tabeli są zgodne z obowiązującym prawodawstwem UE dotyczącym sektora wina.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 11

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

7. **Wina różowe (Jumilla Dulce)**

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: od barwy malinowej po barwę łupiny czerwonej cebuli. lśniące. Aromat: Czerwone owoce. Wina słodkie mogą się charakteryzować nutą suszonych owoców. Smak: zrównoważona kwasowość; W przypadku win słodkich słodycz przeważa nad kwasowością.

* Wymagania analityczne nieujęte w tabeli są zgodne z obowiązującym prawodawstwem UE dotyczącym sektora wina.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

8. **Wina czerwone (Jumilla Monastrell, Jumilla i Jumilla Dulce)**

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: od barwy niebieskofioletowej po ceglaną, wina słodkie mogą mieć odcień ochry. lśniące. Aromat: Czerwone owoce. Czarne owoce. Wina słodkie charakteryzują się nutą suszonych owoców. Smak: zrównoważona kwasowość; smak taninowy. W przypadku win słodkich słodycz przeważa nad kwasowością.

* Wymagania analityczne nieujęte w tabeli są zgodne z obowiązującym prawodawstwem UE dotyczącym sektora wina.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 12

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

9. **Wina likierowe (Tinto Monastrell)**

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: od barwy niebieskofioletowej do koloru ochry. lśniące. Aromat: Czarne owoce. Owoce suszone. Smak: słodycz przeważa nad kwasowością; smak taninowy.

* Wymagania analityczne nieujęte w tabeli są zgodne z obowiązującym prawodawstwem UE dotyczącym sektora wina.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 15

— Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwalentach na litr

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

10. **Praktyki enologiczne**

a. *Podstawowe praktyki enologiczne*

1. Praktyka uprawy

W winnicach objętych chronioną nazwą pochodzenia „Jumilla" można stosować metody uprawy ekstensywnej lub intensywnej.

— Uprawa ekstensywna: w przypadku winnic, w których z powodu ukształtowania terenu, wysokości nad poziomem morza, opadów i innych czynników środowiskowych gęstość nasadzeń jest zgodna z następującymi parametrami rolniczymi: maksymalnie 1 900 roślin na hektar, a minimalnie 1 100 roślin na hektar.

— Uprawa intensywna: w przypadku winnic, które stosowanie do warunków środowiskowych spełniają następujące parametry rolnicze: gęstość nasadzeń 3 350–1 500 roślin na hektar.

2. Szczególne praktyki enologiczne

Podczas tłoczenia moszcz i wino poddaje się ciśnieniu, dzięki czemu uzyskuje się maksymalną wydajność, która po przetworzeniu nie może przekroczyć 74 litrów wina w postaci końcowej na 100 kilogramów winogron.

Do celów obliczania procesów dojrzewania jako datę początkową przyjmuje się pierwszy dzień października każdego roku.

3. Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

W przypadku win objętych ChNP Jumilla i Jumilla Monastrell należy przestrzegać następujących proporcji dozwolonych odmian w zależności od rodzaju wina:

— Wina czerwone: zawierają one co najmniej 95 % winogron odmian Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah i Petit Verdot.

— Wina różowe: zawierają one co najmniej 50 % winogron odmian Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah i Petit Verdot.

— Wina białe: można je produkować na dwa sposoby:

— zawierają co najmniej 85 % wina wyprodukowanego z winogron odmian Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera i Viognier; lub

— jako wina blanc de noirs w 100 % jedynie z zatwierdzonych odmian czerwonych. Na etykietach tych win należy umieścić oznaczenie *blanc de noirs* lub jego odpowiednik.

b. *Maksymalna wydajność*

1. Powszechnie uprawiane odmiany czerwone

5 000 kilogramów winogron z hektara

37 hektolitrów z hektara

2. Powszechnie uprawiane odmiany białe

5 625 kilogramów winogron z hektara

41,62 hektolitra z hektara

3. Uprawa intensywna

8 750 kilogramów winogron z hektara

64,75 hektolitra z hektara

11. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji win objęty chronioną nazwą pochodzenia „Jumilla" obejmuje grunty zlokalizowane w gminach Jumilla w prowincji Murcja oraz Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra i Montealegre del Castillo w prowincji Albacete.

12. **Odmiany winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

a. *Wina*

Najważniejszą odmianą winorośli jest Monastrell. Jest to odmiana bardzo odporna, doskonale przystosowana do surowych warunków panujących na tym obszarze, charakteryzującym się suszami, bardzo gorącym latem i wiosennymi przymrozkami. Wydaje soczyste, mięsiste winogrona, bogate w alkohol i kwasowość, o bardzo charakterystycznych aromatach dojrzałych owoców i dobrze zintegrowanej cierpkości.

Pozostałe dozwolone odmiany doskonale uzupełniają Monastrell, stabilizując kolor, dodając kwasowości i zdolności dojrzewania, a także doskonale harmonizując aromaty.

b. *Wina likierowe*

Wina te produkuje się z odmiany Monastrell, która nadaje im barwę o średniej do bardzo dużej intensywności, czasami wręcz czyniąc je nieprzejrzystymi. Wynika to z wysokich temperatur, które są charakterystyczne dla tego obszaru.

14. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Etykietowanie

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Oznaczenie chronionej nazwy pochodzenia należy umieszczać w głównej części etykiet, czcionką o wielkości co najmniej 3 milimetrów i maksymalnie 20 milimetrów, pod warunkiem że ta maksymalna wysokość jest zawsze mniejsza niż rozmiar znaku towarowego.

Obok nazwy muszą znajdować się słowa „Denominación de Origen Protegida" lub „Denominación de Origen" zapisane czcionką o wielkości co najmniej 2 milimetrów, która jednak musi być zawsze mniejsza niż czcionka towarzyszącej nazwy ChNP.

Oznaczenie „viña vieja" zostało uregulowane, tak aby można je było stosować wyłącznie w stosunku do win spełniających następujące wymogi: zostały wyprodukowane z co najmniej 85 % winogron z winorośli w wieku co najmniej 30 lat, co musi być udokumentowane na podstawie rejestrów winnic.

Organ kontrolny może przeprowadzać odpowiednie kontrole podczas audytów winiarskich lub gdy uzna to za konieczne.

Wszelkie wyrażenia, określenia lub oznaczenia na etykietach, prezentacji lub reklamie, które sugerują, że wino pochodzi z winogron „viña vieja, w przypadku win, które nie spełniają wymogów ustanowionych dla tego oznaczenia, są zakazane.

Pozostałe oznaczenia określono w przepisach ogólnych dotyczących etykietowania wina oraz w obecnie obowiązujących przepisach i uregulowaniach szczegółowych dotyczących etykietowania ustanowionych przez Radę Regulacyjną.

Opakowania muszą być opatrzone pieczęciami jakościowymi, etykietami dodatkowymi lub numerowanymi etykietami wydanymi przez Radę Regulacyjną, które muszą być umieszczone przez wytwórnię wina i widoczne na opakowaniu oraz umieszczone w sposób zapobiegający ich ponownemu użyciu.

Transport win

Ramy prawne:

ustalone przez organ zarządzający ChNP/ChOG w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

butelkowanie win chronionych musi odbywać się wyłącznie w zakładach znajdujących się na obszarze produkcyjnym ChNP „Jumilla".

W celu zapewnienia odpowiedniego stosowania ChNP wszystkie wina chronione muszą być wysyłane w opakowaniu.

Produkcja win objętych chronioną nazwą pochodzenia nie kończy się procesem przekształcania moszczu w wino poprzez fermentację alkoholową i inne procesy uzupełniające, lecz raczej na etapie pakowania, co należy uznać za końcowy etap produkcji tych win, ponieważ wiąże się to z innymi praktykami enologicznymi, które mogą mieć wpływ na szczególne cechy, a mianowicie filtrowaniem, stabilizacją i różnymi rodzajami środków naprawczych. Ponadto w wielu przypadkach okres dojrzewania w butelkach jest niezbędny do zaokrąglenia wina w postaci końcowej. Ponadto nie ulega wątpliwości, że transport na duże odległości lub trwający długi okres zwiększa ryzyko wystąpienia zmian w produkcie – takich jak utlenianie lub zmiany temperatury – które mają negatywny wpływ na jakość. W związku z tym w celu zachowania jakości wina konieczne jest jego butelkowanie na wyznaczonym obszarze ChNP.

Jednostka certyfikująca jest wyznaczana przez właściwy organ hiszpański i akredytowana przez krajową jednostkę akredytującą zgodnie z normą ISO 17065 dotyczącą certyfikacji produktów. W przypadku przesyłek masowych wysyłanych do podmiotów spoza wyznaczonego obszaru organ kontrolny może zagwarantować pochodzenie i zgodność z ChNP „Jumilla" wyłącznie do miejsca wysyłki. Jednak ze względu na logistykę i koszty organ kontrolny nie może prowadzić działalności w krajach przeznaczenia, w których w praktyce właściwe organy krajowe również nie przeprowadzają kontroli (75 % przesyłek luzem trafia do państw trzecich). W związku z tym organ kontrolny nie wie, w jaki sposób wina te są wprowadzane do obrotu, wie natomiast, że butelki nie są opatrzone etykietą dodatkową lub numerowaną pieczęcią, jak jest to wymagane, ponieważ do organu nie wpływają wnioski o nie w związku z butelkowaniem. Oznacza to, że butelkowanie wina „Jumilla" (ChNP) nie powinno odbywać się poza wyznaczonym obszarem. W związku z tym w celu zagwarantowania pochodzenia oraz zapewnienia kontroli konieczne jest, aby butelkowanie wszystkich win odbywało się na wyznaczonym obszarze.

Link do specyfikacji produktu

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