C/2025/3208

11.6.2025

**Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei** [1]

(C/2025/3208)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

**„Jumilla”**

**PDO-ES-A0109-AM08 – 12.3.2025**

1. **Denumirea produsului**

„Jumilla”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ denumire de origine protejată (DOP)

☐ indicație geografică protejată (IGP)

☐ indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☒ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației

6. **Calificarea drept modificare standard**

Este o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. A FOST ELIMINATĂ O MENȚIUNE DE PE ETICHETE

Descriere:

Mențiunea „Pie franco” a fost eliminată din dispoziția referitoare la etichetare.

Modificarea vizează punctul 8.b.v din caietul de sarcini și punctul 9 din documentul unic.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motive:

Eliminarea acestei mențiuni a fost solicitată din cauza incertitudinii și a insecurității juridice în ceea ce privește aplicarea acestei reglementări, controlul aferent și gestionarea unui registru dedicat plantațiilor cu vițe-de-vie nealtoite și, mai ales, din cauza faptului că au fost descoperite lacune juridice privind plantarea unor astfel de vițe-de-vie în viitor. Din toate aceste motive, ar putea apărea litigii în cadrul DOP „Jumilla" și în afara ei.

În plus, această reglementare, unică în Spania, poate fi în detrimentul și dezavantajul viticultorilor și cramelor care produc „Jumilla" DOP, în comparație cu alte regiuni producătoare de vinuri, și poate constitui o restricție pentru comercializarea, în prezent și în viitor, a vinurilor obținute din vițe-de-vie de acest tip.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Jumilla

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

3. Vin licoros

a. Codul din Nomenclatura combinată

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

5. **Vinuri albe („Jumilla" Monastrell, „Jumilla" și „Jumilla" Dulce)**

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: variază de la culoarea oțelului la cea a topazului. Strălucitor. Miros: de fructe albe (de fructe roșii în cazul vinurilor *blanc de noirs*). Vinurile dulci pot prezenta note de fructe uscate. Gust: echilibru între aciditate și dulceață. În cazul vinurilor dulci, dulceața predomină în raport cu aciditatea.

* Cerințele analitice care nu sunt incluse în tabel sunt în conformitate cu legislația vitivinicolă a UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tărie alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tărie alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10

— Aciditate totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

6. **Vinuri roze („Jumilla” și „Jumilla” Monastrell)**

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: culoarea variază de la roz-zmeură la coajă de ceapă. Strălucitor. Miros: de fructe roșii. Vinurile dulci pot prezenta note de fructe uscate. Gust: aciditate echilibrată. În cazul vinurilor dulci, dulceața predomină în raport cu aciditatea.

* Cerințele analitice care nu sunt incluse în tabel sunt în conformitate cu legislația vitivinicolă a UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tărie alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tărie alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11

— Aciditate totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

7. **Vinuri roze („Jumilla” Dulce)**

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: culoarea variază de la roz-zmeură la coajă de ceapă. Strălucitor. Miros: de fructe roșii. Vinurile dulci pot prezenta note de fructe uscate. Gust: aciditate echilibrată. În cazul vinurilor dulci, dulceața predomină în raport cu aciditatea.

* Cerințele analitice care nu sunt incluse în tabel sunt în conformitate cu legislația vitivinicolă a UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tărie alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tărie alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11,5

— Aciditate totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

8. **Vinuri roșii („Jumilla” Monastrell, „Jumilla” și „Jumilla” Dulce)**

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: culoarea variază de la violet-albastru la roșu-cărămiziu; vinurile dulci pot avea o nuanță ocru. Strălucitor. Miros: de fructe roșii; de fructe negre. Vinurile dulci prezintă note de fructe uscate. Gust: aciditate echilibrată. Sunt vinuri taninoase. În cazul vinurilor dulci, dulceața predomină în raport cu aciditatea.

* Cerințele analitice care nu sunt incluse în tabel sunt în conformitate cu legislația vitivinicolă a UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tărie alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tărie alcoolică dobândită minimă (% în volume): 12

— Aciditate totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

9. **Vinuri licoroase (roșu Monastrell)**

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: culoarea variază de la violet-albastru la ocru. Strălucitor. Miros: de fructe negre; de fructe uscate. Gust: dulceața predomină în raport cu aciditatea. Sunt vinuri taninoase.

* Cerințele analitice care nu sunt incluse în tabel sunt în conformitate cu legislația vitivinicolă a UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tărie alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tărie alcoolică dobândită minimă (% în volume): 15

— Aciditate totală minimă: în miliechivalenți per litru

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

10. **Practici vitivinicole**

a. *Practici oenologice specifice*

1. Practică de cultivare

Plantațiile viticole din cadrul denumirii de origine protejate „Jumilla” pot face obiectul unei cultivări extensive sau al unor metode intensive de cultivare.

— Cultivarea extensivă: pentru plantațiile viticole în care, din motive legate de relief, altitudine, precipitații și alți factori de mediu, densitatea de plantare respectă următorii parametri agricoli: maximum 1 900 de butuci per hectar și minimum 1 100 de butuci per hectar.

— Cultivarea intensivă: pentru plantațiile viticole care, tot din motive legate de mediu, respectă următorii parametri agricoli: o densitate de plantare între 3 350 și 1 500 de butuci per hectar.

2. Practică oenologică specifică

La extragerea mustului și a vinului, presiunea aplicată conduce la obținerea unui randament maxim care, după transformare, nu poate depăși 74 de litri de vin finit la 100 de kilograme de struguri.

În scopul calculării datei de început a proceselor de învechire se ia în considerare prima zi a lunii octombrie a fiecărui an.

3. Restricție relevantă referitoare la vinificație

Pentru producția vinurilor cu DOP „Jumilla” de tip „Jumilla” și „Jumilla” Monastrell trebuie respectate următoarele proporții de soiuri autorizate în funcție de tipul de vin:

— Vinuri roșii: minimum 95 % struguri din soiurile Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah și Petit Verdot.

— Vinuri roze: cel puțin 50 % struguri din soiurile Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah și Petit Verdot.

— Vinuri albe: pot fi produse în două moduri:

— cu un conținut de cel puțin 85 % vin obținut din struguri din soiurile Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera și Viognier.

— ca vinuri „blanc de noirs” produse numai (deci în proporție de 100 %) din soiurile roșii autorizate. Mențiunea „blanc de noirs” sau un echivalent trebuie să figureze pe etichetele acestor vinuri.

b. *Producții/Randamente maxime*

1. Soiuri roșii cultivate extensiv

5 000 de kilograme de struguri per hectar

37 de hectolitri per hectar

2. Soiuri albe cultivate extensiv

5 625 de kilograme de struguri per hectar

41,62 hectolitri per hectar

3. Cultivare intensivă

8 750 de kilograme de struguri per hectar

64,75 hectolitri per hectar

11. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție a vinurilor cu denumirea de origine protejată „Jumilla” cuprinde terenuri situate în localitățile Jumilla, din provincia Murcia, precum și Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra și Montealegre del Castillo din provincia Albacete.

12. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

a. *Vinuri*

Cel mai important soi de struguri este Monastrell, care este un soi foarte rezistent, perfect adaptat la condițiile aspre ale zonei, care constau în secetă, veri foarte calde și înghețuri de primăvară. Din acest soi se produc vinuri corpolente, cărnoase, bogate în alcool și aciditate, cu arome foarte caracteristice de fructe coapte și cu o astringență foarte bine integrată.

Celelalte soiuri autorizate completează perfect soiul Monastrell, stabilizând culoarea și adăugând aciditate și capacitate de învechire și armonizând perfect aromele.

b. *Vinuri licoroase*

Aceste vinuri sunt produse din soiul Monastrell, care le conferă o intensitate a culorii ce variază de la medie la foarte ridicată; culoarea vinurilor poate fi, eventual, opacă, din cauza temperaturilor ridicate caracteristice pentru areal.

14. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Etichetarea

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Denumirea de origine protejată trebuie să figureze în mod vizibil pe etichete, cu caractere a căror înălțime minimă trebuie să fie de 3 milimetri și a căror înălțime maximă trebuie să fie de 20 milimetri. Această înălțime maximă trebuie să fie întotdeauna mai mică decât dimensiunea mărcii comerciale.

Denumirea trebuie să figureze lângă cuvintele „Denominación de Origen Protegida” sau „Denominación de Origen”, care trebuie să fie scrise cu caractere de minimum 2 milimetri înălțime, dar care trebuie să fie întotdeauna mai mici decât denumirea de origine protejată pe care o însoțesc.

Mențiunea „Viña vieja” a fost reglementată astfel încât să poată fi utilizată numai pentru vinurile care îndeplinesc următoarele cerințe: au fost produse în proporție de cel puțin 85 % din struguri provenind din podgorii cu vârsta minimă de 30 de ani, fapt care trebuie să fie documentat pe baza registrelor viticole.

Organismul de control va putea efectua controale corespunzătoare în timpul auditurilor la unitățile vinicole sau atunci când consideră necesar.

Pe etichete, în prezentări sau în materiale publicitare este interzisă utilizarea oricăror expresii, legende sau mențiuni care sugerează că vinul provine din podgorii vechi în cazul vinurilor care nu îndeplinesc cerințele stabilite pentru utilizarea acestei mențiuni.

Celelalte mențiuni vor fi cele prevăzute în legislația generală privind etichetarea vinului și în normele și reglementările specifice privind etichetarea stabilite de Consiliul de reglementare, aflate în vigoare în prezent.

Ambalajele trebuie să includă sigilii de calitate, contraetichete sau etichete numerotate eliberate de Consiliul de reglementare. Acestea trebuie să fie aplicate de către unitatea de vinificație astfel încât să fie vizibile pe ambalaj și într-un mod care să împiedice reutilizarea lor.

***Transportul vinurilor***

Cadrul juridic:

Stabilit de către un organism care gestionează DOP/IGP, în cazul în care este prevăzut de legislația statelor membre.

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Vinul cu denumire de origine protejată trebuie ambalat numai în unități situate în arealul de producție a DOP „Jumilla”.

Pentru a se asigura utilizarea corespunzătoare a DOP, toate vinurile cu denumire de origine protejată trebuie transportate ambalate.

Elaborarea vinurilor cu denumirea de origine nu se încheie cu procesul de transformare a mustului în vin prin fermentație alcoolică și alte procese complementare, ci mai curând cu procesul de ambalare. Acesta trebuie considerat ultima etapă a elaborării vinurilor respective, deoarece implică practici oenologice complementare care ar putea afecta caracteristicile și particularitățile vinului: filtrarea, stabilizarea și diferitele tipuri de măsuri de corecție. În plus, în multe cazuri, este necesară o perioadă de învechire în sticlă pentru a conferi corpolență și maturitate vinului finit. Mai mult, este clar că transportul pe distanțe lungi sau pe perioade îndelungate crește riscul de modificări ale produsului, precum oxidarea sau schimbările de temperatură, cu efecte negative asupra calității. Prin urmare, pentru a se păstra calitatea vinului, este necesar ca acesta să fie îmbuteliat în arealul delimitat al DOP.

Organismul de control, mandatat de către autoritatea spaniolă competentă și acreditat de organismul național de acreditare în conformitate cu standardul ISO 17065 privind certificarea produselor, poate numai să ateste că, la momentul expedierii, produsele expediate în vrac operatorilor din afara arealului delimitat îndeplinesc cerințele caietului de sarcini al DOP „Jumilla” și să le garanteze originea. Cu toate acestea, din motive de logistică și de costuri, organismul de control nu poate realiza acest control în țările de destinație în care, în practică, nici autoritățile naționale competente nu efectuează controale (aproximativ 75 % dintre transporturile în vrac se îndreaptă către țări terțe). În consecință, organismul de control nu știe cum sunt introduse aceste vinuri pe piață. Acesta știe însă că sticlele nu prezintă contraeticheta sau sigiliul numerotat conform cerințelor, deoarece nu există solicitări în acest sens în cadrul operațiunilor de îmbuteliere. Acest fapt înseamnă că nu ar trebui să existe operațiuni de îmbuteliere în afara arealului delimitat al DOP „Jumilla”. Prin urmare, pentru a se garanta originea și pentru a se asigura controlul, este necesar ca vinul să fie îmbuteliat în totalitate în arealul delimitat.

**Link către caietul de sarcini**

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