C/2025/3208

11.6.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/3208)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Jumilla“

PDO-ES-A0109-AM08 – 12.3.2025

1. **Názov výrobku**

„Jumilla“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHZO)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu a potravinárstva

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepredstavuje žiadnu zo zmien stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. ODSTRÁNENIE VÝRAZU POUŽÍVANÉHO NA ETIKETÁCH

Opis

Z pravidiel týkajúcich sa označovania sa odstránil tento výraz: „Pie franco“.

Táto zmena sa týka bodu 8 písm. b) špecifikácie výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Dôvod

Dôvodom žiadosti o to, aby sa tento výraz prestal uvádzať na etiketách, je neistota a nedostatok právnej istoty, ktoré sú spojené s uplatňovaním tohto pravidla, spôsobu jeho monitorovania a spôsobu vedenia špecializovaného registra vinohradov, ktorých sú vysadené neštepené kry. Najdôležitejším faktorom je identifikácia právnych medzier týkajúcich sa výsadby takýchto krov v budúcnosti, ktoré by mohli viesť k sporom v rámci oblasti CHOP Jumilla i mimo tejto oblasti.

Okrem toho sa toto pravidlo používa výhradne v Španielsku, čo by mohlo poškodzovať a znevýhodňovať vinohradníkov a vinárov z oblasti CHOP Jumilla v porovnaní s inými vinohradníckymi regiónmi. Navyše by mohlo viesť k obmedzeniu súčasného a budúceho predaja vín z hrozna dopestovaného na takýchto kroch.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Jumilla

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3. Likérové víno

a) Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

5. **Biele vína (Jumilla Monastrell, Jumilla a Jumilla Dulce)**

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: oceľová až topásová farba. Žiarivá. Aróma: biele ovocie (červené ovocie v prípade vín blanc de noirs). Sladké vína sa môžu vyznačovať tónmi sušeného ovocia. Chuť: rovnováha kyslosti a sladkosti. V sladkých vínach sladkosť prevažuje nad kyslosťou.

* Analytické požiadavky, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú platným právnym predpisom EÚ o víne.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10.

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

6. **Ružové vína (Jumilla a Jumilla Dulce)**

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: farba na škále od malinovej po cibuľovú šupku. Žiarivá. Aróma: červené ovocie. Sladké vína sa môžu vyznačovať tónmi sušeného ovocia. Chuť: vyvážená kyslosť. V sladkých vínach sladkosť prevažuje nad kyslosťou.

* Analytické požiadavky, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú platným právnym predpisom EÚ o víne.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11.

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

7. **Ružové vína (Jumilla Dulce)**

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: farba na škále od malinovej po cibuľovú šupku. Žiarivá. Aróma: červené ovocie. Sladké vína sa môžu vyznačovať tónmi sušeného ovocia. Chuť: vyvážená kyslosť. V sladkých vínach sladkosť prevažuje nad kyslosťou.

* Analytické požiadavky, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú platným právnym predpisom EÚ o víne.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5.

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

8. **Červené víno (Jumilla Monastrell, Jumilla a Jumilla Dulce)**

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: farba na škále od fialovomodrej po tehlovú; sladké vína môžu mať odtieň okrovej. Žiarivá. Aróma: červené ovocie. Čierne ovocie. Sladké vína sa vyznačujú tónmi sušeného ovocia. Chuť: vyvážená kyslosť. Tanínová. V sladkých vínach sladkosť prevažuje nad kyslosťou.

* Analytické požiadavky, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú platným právnym predpisom EÚ o víne.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12.

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

9. **Likérové vína (Tinto Monastrell)**

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: farba na škále od fialovomodrej po okrovú. Žiarivá. Aróma: čierne ovocie. Sušené ovocie. Chuť: sladkosť prevažuje nad kyslosťou. Tanínová.

* Analytické požiadavky, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú platným právnym predpisom EÚ o víne.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 15.

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

10. **Enologické postupy**

a) *Osobitné enologické postupy*

1. Pestovateľský postup

Vo vinohradoch, na ktoré sa vzťahuje chránené označenie pôvodu „Jumilla“, sa môžu vykonávať extenzívne alebo intenzívne metódy pestovania.

— Extenzívne pestovanie: v prípade vinohradov, kde hustota výsadby vzhľadom na ich terén, nadmorskú výšku, množstvo zrážok a iné faktory prostredia spĺňa tieto poľnohospodárske parametre: maximálne 1 900 krov na hektár a minimálne 1 100 krov na hektár.

— Intenzívne pestovanie: v prípade vinohradov, ktoré vzhľadom na svoje podmienky prostredia spĺňajú tieto poľnohospodárske parametre: hustota výsadby od 1 500 do 3 350 krov na hektár.

2. Osobitný enologický postup

Pri lisovaní sú mušt a víno vystavené tlaku zabezpečujúcemu maximálnu výlisnosť, ktorá po transformácii nesmie presiahnuť 74 litrov hotového vína na 100 kilogramov hrozna.

Na účely výpočtu začiatku procesu vyzrievania sa za počiatočný dátum považuje prvý októbrový deň každého roka.

3. Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Pri vínach s CHOP „Jumilla“, ktoré patria k druhom „Jumilla“ a „Jumilla Monastrell“, musí byť dodržaný tento pomer povolených muštových odrôd v závislosti od druhu vína:

— Červené vína: najmenej 95 % hrozna použitého v každom víne musí tvoriť hrozno odrôd Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah a Petit Verdot.

— Ružové vína: najmenej 50 % hrozna použitého v každom víne musí tvoriť hrozno odrôd Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah a Petit Verdot.

— Biele vína: môžu sa vyrábať dvoma spôsobmi:

— najmenej 85 % hrozna použitého v každom víne musí tvoriť hrozno odrôd Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera a Viognier,

— ako vína blanc de noirs, ktoré sa vyrábajú výlučne z povolených modrých muštových odrôd. Na etikete týchto vín musí byť uvedený výraz „Blanc de noirs“ alebo jeho ekvivalent.

b) *Maximálne výnosy*

1. Extenzívne pestované modré odrody

5 000 kilogramov hrozna na hektár

37 hektolitrov vína na hektár

2. Extenzívne pestované modré odrody

5 625 kilogramov hrozna na hektár

41,62 hektolitrov na hektár

3. Intenzívne pestovanie

8 750 kilogramov hrozna na hektár

64,75 hektolitrov na hektár

11. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť výroby vín s chráneným označením pôvodu „Jumilla“ pozostáva z územia obce Jumilla v provincii Murcia a územia obcí Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra a Montealegre del Castillo v provincii Albacete.

12. **Muštové odrody**

AIREN

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO – VIURA

MALVASIA AROMATICA – MALVÁSIA DE SITGES

MERLOT

MERSEGUERA

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMENEZ

PETIT VERDOT

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

VERDEJO

VIOGNIER

13. **Opis súvislostí**

a) *Víno*

Najvýznamnejšou odrodou je Monastrell. Ide o veľmi odolnú odrodu, ktorá je dokonale prispôsobená drsným podmienkam tejto oblasti vyznačujúcej sa suchom, veľmi horúcimi letami a jarnými mrazmi. Vína vyrobené z tejto odrody majú plne telo, pôsobia mäsitým dojmom, sú bohaté na alkohol a kyslosť. Vyznačujú sa veľmi charakteristickými arómami zrelého ovocia a dobre integrovanou trpkosťou.

Ostatné povolené odrody dokonale dopĺňajú odrodu Monastrell – stabilizujú farbu a dodávajú kyslosť a schopnosť vyzrievania a dokonale harmonizujú arómy.

b) *Likérové vína*

Tieto vína sa vyrábajú z odrody Monastrell, ktorá im dodáva stredne až veľmi vysokú intenzitu farby, ktorá môže dosiahnuť stupeň, keď je víno takmer nepriehľadné. Táto charakteristika je dôsledkom vysokých teplôt typických pre túto oblasť.

14. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Označovanie

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky

Názov chráneného označenia pôvodu musí byť na etiketách zreteľne uvedený, a to písmom veľkosti minimálne 3 milimetre a maximálne 20 milimetrov. Táto maximálna výška musí byť zároveň menšia ako veľkosť ochrannej známky.

Názov musí byť uvedený vedľa slov „Denominación de Origen Protegida“ [chránené označenie pôvodu] alebo „Denominación de Origen“ [označenie pôvodu], ktoré musia mať veľkosť písma minimálne 2 milimetre, ale musia byť vždy menšie ako sprievodný názov CHOP.

Výraz „Viña vieja“ podliehajú pravidlám, ktoré zaručujú, že sa môže používať len pri vínach spĺňajúcich tieto požiadavky: najmenej 85 % hrozna použitého na výrobu vína pochádza z vinohradov, ktoré sú staré najmenej 30 rokov, čo musí byť preukázané dokladmi z vinohradníckych registrov.

Kontrolný orgán môže vykonať potrebné kontroly počas auditov vo vinárskych podnikoch, alebo keď to považuje za potrebné.

Pri označovaní, prezentácii alebo propagácii je zakázané používať akékoľvek formulácie, slovné spojenia alebo výrazy, ktoré by mohli vzbudiť dojem, že víno pochádza zo starých krov, hoci v skutočnosti nespĺňa požiadavky stanovené na používanie týchto výrazov.

Ostatné výrazy na etikete sa riadia všeobecnými právnymi predpismi o označovaní vín a špecifickými pravidlami a predpismi o označovaní, ktoré prijala regulačná rada.

Balenie musí obsahovať pečate kvality, predné/zadné etikety alebo očíslované etikety vydané regulačnou radou. Týmito prvkami ich označuje vinársky podnik a musia byť na obale viditeľné tak, aby sa zabránilo ich opätovnému použitiu.

Preprava vín

Právny rámec

Stanoví ho organizácia zodpovedná za CHOP/CHZO, ak ho členské štáty vyžadujú.

Druh ďalšej podmienky

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky

Chránené víno sa musí baliť výhradne v zariadeniach, ktoré sa nachádzajú v rámci oblasti výroby CHOP „Jumilla“.

Aby sa zaručilo náležité používanie CHOP, musia byť všetky chránené vína expedované v balení.

Výroba vín s označením pôvodu nekončí procesom transformácie muštu na víno alkoholovým kvasením a ďalšími doplnkovými procesmi; za záverečnú fázu výroby sa považuje balenie, pretože zahŕňa doplňujúce enologické postupy, ku ktorým patrí filtrácia, stabilizácia a rôzne ďalšie druhy úprav, ktoré môžu ovplyvniť špecifické vlastnosti výrobku. Vo viacerých prípadoch je na to, aby hotové víno získalo okrúhlu štruktúru, okrem toho nevyhnutné obdobie vyzrievania vo fľašiach. Navyše je zrejmé, že preprava na veľké vzdialenosti alebo počas dlhšieho obdobia zvyšuje riziko zmeny výrobku, ako je napríklad oxidácia alebo zmeny teplôt, ktoré nepriaznivo ovplyvňujú jeho kvalitu. Preto je na zachovanie kvality vína nevyhnutné fľašovať ho v rámci vymedzenej oblasti CHOP.

Kontrolný orgán je menovaný príslušnými španielskymi orgánmi a je akreditovaný vnútroštátnym akreditačným orgánom podľa normy ISO 17065 o certifikácii výrobkov. V prípadoch, keď sa víno v inom ako spotrebiteľskom balení odosiela hospodárskym subjektom, ktoré sa nachádzajú mimo vymedzenej oblasti, kontrolný orgán môže zaručiť pôvod vína a súlad s CHOP „Jumilla“ len do okamihu jeho expedovania. Z logistických a finančných dôvodov však kontrolný orgán nemôže vykonávať kontroly v cieľových krajinách, kde kontroly v praxi nevykonávajú ani príslušné vnútroštátne orgány daných krajín. Približne 75 % vína v inom ako spotrebiteľskom obale sa expeduje do tretích krajín. Kontrolný orgán teda nevie, ako sa tieto vína uvádzajú na trh. Vie sa však, že na fľašiach takýchto vín nie je povinná zadná etiketa ani očíslovaná pečať, keďže fľašovatelia o ne kontrolný orgán nežiadajú. Z toho vyplýva, že víno s označením CHOP „Jumilla“ by sa nemalo fľašovať mimo vymedzenej oblasti. Na zaručenie pôvodu a zabezpečenie kontrolných mechanizmov je nevyhnutné, aby boli všetky vína fľašované vo vymedzenej oblasti.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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