C/2025/3208

11.6.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3208)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Jumilla“

PDO-ES-A0109-AM08 – 12. marec 2025

1. **Ime proizvoda**

„Jumilla“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ Zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ Zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ Geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ Kmetijski proizvodi

☒ Vina

☐ Žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in hrano.

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. ČRTANJE IZRAZA PRI OZNAČEVANJU

Opis

Naslednji izraz je bil črtan iz pravil o označevanju: „pie franco“.

Ta sprememba se nanaša na točko 8(b)(v) specifikacije proizvoda in točko 9 enotnega dokumenta.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Razlog

Zahteva se črtanje tega izraza pri označevanju zaradi negotovosti in pomanjkanja pravne varnosti pri uporabi tega pravila, načinu njegovega spremljanja in načinu upravljanja namenskega registra vinogradov, zasajenih z necepljeno vinsko trto. Najpomembneje je, da so bile odkrite pravne vrzeli pri sajenju takih vinskih trt v prihodnosti. To bi lahko povzročilo spore znotraj območja ZOP „Jumilla“ in zunaj njega.

Poleg tega je to pravilo edinstveno v Španiji, kar bi lahko bilo škodljivo in neugodno za vinogradnike in vinske kleti na območju ZOP „Jumilla“ v primerjavi z drugimi vinorodnimi regijami. To bi lahko pomenilo tudi omejitev sedanjega in prihodnjega trženja vin, proizvedenih iz te vrste vinske trte.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Jumilla

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3. Likersko vino

a. Oznaka kombinirane nomenklature

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

5. **Bela vina („Jumilla“ monastrell, „Jumilla“ in sladko vino „Jumilla“)**

KRATEK OPIS

Videz: od kovinske do topazne barve, sijoča. Vonj: po belomesnatem sadju (po rdečem jagodičju pri belih vinih iz rdečega grozdja (*blanc de noirs*)), v sladkih vinih je lahko čutiti note po suhem sadju. Okus: kisline so uravnotežene s sladkorji, pri sladkih vinih sladkorji prevladajo nad kislinami.

* Analitske zahteve, ki niso vključene v tabelo, so v skladu z veljavno zakonodajo EU o vinu.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

6. **Vina rosé („Jumilla“ in „Jumilla“ monastrell)**

KRATEK OPIS

Videz: od malinasto rožnate barve do barve čebulne lupine, sijoča. Vonj: po rdečem jagodičju, v sladkih vinih je lahko čutiti note po suhem sadju. Okus: uravnotežene kisline, pri sladkih vinih sladkorji prevladajo nad kislinami.

* Analitske zahteve, ki niso vključene v tabelo, so v skladu z veljavno zakonodajo EU o vinu.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

7. **Vina rosé (sladko vino „Jumilla“)**

KRATEK OPIS

Videz: od malinasto rožnate barve do barve čebulne lupine, sijoča. Vonj: po rdečem jagodičju, v sladkih vinih je lahko čutiti note po suhem sadju. Okus: uravnotežene kisline, pri sladkih vinih sladkorji prevladajo nad kislinami.

* Analitske zahteve, ki niso vključene v tabelo, so v skladu z veljavno zakonodajo EU o vinu.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

8. **Rdeča vina („Jumilla“ monastrell, „Jumilla“ in sladko vino „Jumilla“)**

KRATEK OPIS

Videz: od vijolično modre do opečnato rdeče barve, sladka vina lahko razvijejo okraste odtenke, sijoča. Vonj: po rdečem jagodičju, po črnem jagodičju, v sladkih vinih je čutiti note po suhem sadju. Okus: uravnotežene kisline, taničen, pri sladkih vinih sladkorji prevladajo nad kislinami.

* Analitske zahteve, ki niso vključene v tabelo, so v skladu z veljavno zakonodajo EU o vinu.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

9. **Likerska vina (rdeče vino monastrell)**

KRATEK OPIS

Videz: od vijolično modre do okraste barve, sijoča. Vonj: po črnem jagodičju in suhem sadju. Okus: sladkorji prevladajo nad kislinami, taničen.

* Analitske zahteve, ki niso vključene v tabelo, so v skladu z veljavno zakonodajo EU o vinu.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 15

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: v miliekvivalentih na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

10. **Enološki postopki**

a. *Posebni enološki postopki*

1. Pridelovalna praksa

Vinogradi za zaščiteno označbo porekla „Jumilla“ se lahko obdelujejo ekstenzivno ali intenzivno.

— Ekstenzivna pridelava: za vinograde, v katerih je zaradi sveta, nadmorske višine, padavin in drugih okoljskih dejavnikov gostota zasaditve v skladu z naslednjimi kmetijskimi parametri: največ 1 900 trsov na hektar in najmanj 1 100 trsov na hektar,

— intenzivno gojenje: za vinograde, ki prav tako glede na okoljske razmere izpolnjujejo naslednje kmetijske parametre: gostota zasaditve med 3 350 in 1 500 trsov na hektar.

2. Posebni enološki postopek

Pri stiskanju mošta in vina se uporabi pritisk, ki daje največji donos, ta pa po predelavi znaša največ 74 litrov končnega vina na 100 kilogramov grozdja.

Za izračun obdobja staranja se kot izhodišče določi prvi dan oktobra vsakega leta.

3. Pomembna omejitev pri pridelavi vin

Pri vinih z ZOP „Jumilla“ vrst „Jumilla“ in „Jumilla“ monastrell je treba upoštevati naslednje deleže dovoljenih sort vinske trte v posameznih vrstah vina:

— rdeča vina: najmanj 95 % grozdja, uporabljenega za vino, mora biti iz sort monastrell, garnacha tintorera, cencibel, cabernet sauvignon, garnacha, merlot, syrah in petit verdot,

— vina rosé: najmanj 50 % grozdja, uporabljenega za vino, mora biti iz sort monastrell, garnacha tintorera, cencibel, cabernet sauvignon, garnacha, merlot, syrah in petit verdot,

— bela vina: lahko se pridelujejo na dva načina:

— najmanj 85 % grozdja, uporabljenega za vino, mora biti iz sort airén, macabeo, pedro ximénez, malvasía, chardonnay, sauvignon blanc, moscatel de grano menudo, verdejo, merseguera in viognier,

— kot bela vina iz rdečega grozdja (*blanc de noirs*), ki so v celoti in izključno pridelana iz dovoljenih rdečih sort. Pri označevanju takih vin je treba navesti izraz „blanc de noirs“ ali enakovreden izraz.

b. *Največji donosi*

1. Najpogosteje gojene rdeče sorte

5 000 kilogramov grozdja na hektar

37 hektolitrov na hektar

2. Najpogosteje gojene bele sorte

5 625 kilogramov grozdja na hektar

41,62 hektolitra na hektar

3. Intenzivno gojenje

8 750 kilogramov grozdja na hektar

64,75 hektolitra na hektar

11. **Razmejeno geografsko območje**

Proizvodno območje vin z zaščiteno označbo porekla „Jumilla“ zajema zemljišča v občinah Jumilla v pokrajini Murcia ter v občinah Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra in Montealegre del Castillo v pokrajini Albacete.

12. **Sorte vinske trte**

AIRÉN

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

SHIRAZ

TEMPRANILLO – CENCIBEL

VERDEJO

VIOGNIER

13. **Opis povezave**

a. *Vino*

Najpomembnejša sorta grozdja je monastrell, zelo trdoživa sorta, ki je popolnoma prilagojena težkim razmeram na tem območju, kot so suša, zelo vroča poletja in spomladanska zmrzal. Daje mesnata vina polnega telesa, bogata z alkoholom in kislinami ter z zelo značilnimi aromami zrelega sadja in dobro povezano trpkostjo.

Druge dovoljene sorte odlično dopolnjujejo sorto monastrell, saj ustalijo barvo, dodajo kisline in izboljšajo lastnosti za staranje ter odlično uskladijo arome.

b. *Likerska vina*

Ta vina so proizvedena iz sorte monastrell, ki zaradi visokih temperatur, značilnih za območje, daje srednje do zelo izrazito barvo, ki je lahko skoraj motna.

14. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Označevanje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Ime zaščitene označbe porekla se na etiketah vidno navede s pisavo, ki v višino meri najmanj 3 milimetre in največ 20 milimetrov. Ta največja višina mora biti obenem manjša od velikosti blagovne znamke.

Ime se napiše poleg izraza „zaščitena označba porekla“ ali „denominación de origen“ (označba porekla) s pisavo, ki meri najmanj 2 milimetra, vendar je vedno manjša od pisave spremljajočega imena ZOP.

Za izraz „viña vieja“ (stara vinska trta) veljajo pravila, po katerih se lahko uporablja samo za vina, ki izpolnjujejo naslednje zahteve: vsaj 85 % grozdja, uporabljenega za pridelavo vin, izvira iz vinogradov, ki so stari vsaj 30 let, za kar morajo obstajati listinski dokazi iz registrov vinogradov.

Nadzorni organ lahko opravi potrebne preglede med revizijami vinskih kleti ali kadar meni, da je to potrebno.

Pri označevanju, predstavljanju ali oglaševanju je prepovedano uporabljati kakršno koli besedilo ali izraze, ki bi lahko dajali vtis, da vino izvira iz starih vinskih trt, če ne izpolnjuje zahtev za uporabo tega izraza.

Druge navedbe so določene v splošni zakonodaji o označevanju vin ter v posebnih pravilih in predpisih o označevanju, ki jih je določil regulativni svet in so zdaj v veljavi.

Embalaža mora vsebovati žige kakovosti, prednje/hrbtne etikete ali oštevilčene etikete, ki jih izda regulativni svet. Vinska klet jih mora pritrditi na vidno mesto na embalaži na način, ki preprečuje njihovo ponovno uporabo.

Prevoz vin

Pravni okvir:

na ravni organizacije, ki upravlja ZOP/ZGO, kadar to določijo države članice

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Zaščiteno vino se lahko polni le v polnilnicah na območju proizvodnje vina z ZOP „Jumilla“.

Da bi zagotovili ustrezno uporabo ZOP, je treba vsa zaščitena vina odpremiti v embalaži.

Proizvodnja vin z označbo porekla se ne konča s postopkom spreminjanja mošta v vino z alkoholnim vrenjem in drugimi dodatnimi postopki, temveč s polnjenjem. To je treba namreč šteti za zaključno fazo proizvodnje teh vin, saj vključuje druge enološke postopke, ki bi lahko vplivali na posebne lastnosti, tj. filtriranje, stabilizacija in različne vrste korektivnih ukrepov. Poleg tega je pogosto potrebno tudi staranje v steklenici, saj se vino tako zaokroži in doneguje. Nadalje je jasno tudi, da se ob prevozu na dolge razdalje ali za daljše obdobje poveča tudi tveganje za spremembo proizvoda, saj lahko pride do oksidacije ali spremembe temperature, kar škoduje kakovosti vina. Zato je treba vino stekleničiti na razmejenem območju ZOP, da se tako ohrani njegova kakovost.

Nadzorni organ imenuje pristojni španski organ, akreditira pa ga nacionalni akreditacijski organ v skladu s standardom ISO 17065 o certificiranju proizvodov. Pri neustekleničenih količinah, ki se razpošljejo izvajalcem dejavnosti zunaj razmejenega območja, lahko nadzorni organ jamči samo za poreklo in skladnost z ZOP „Jumilla“ do odpreme. Nadzorni organ pa iz logističnih razlogov in zaradi stroškov ne more delovati v namembnih državah, kjer nacionalni pristojni organi v praksi prav tako ne izvajajo nadzora. Približno 75 % neustekleničenih pošiljk je namenjenih v tretje države. Nadzorni organ zato ne ve, kako se ta vina dajejo na trg. Ve le, da na teh steklenicah ni zahtevane sekundarne etikete ali oštevilčenega žiga, saj se pri stekleničenju to ne zahteva. To pomeni, da stekleničenje vin z ZOP „Jumilla“ ne bi smelo potekati zunaj razmejenega območja. Zato mora biti vse vino stekleničeno na razmejenem območju, da se lahko jamči poreklo in omogoči nadzor.

Povezava do specifikacije proizvoda

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