C/2025/3208

11.6.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/3208)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Jumilla”

PDO-ES-A0109-AM08 – 12 MARS 2025

1. **Produktens namn**

”Jumilla”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedelsfrågor,

6. **Klassificering som standardändring**

Detta är en standardändring eftersom den inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. STRYKNING AV ETT UTTRYCK I MÄRKNINGEN

Beskrivning

Följande uttryck har strukits i märkningsreglerna: ”Pie franco”.

Denna ändring gäller punkt 8 b v i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motivering

Strykning av detta uttryck i märkningen begärs eftersom det råder osäkerhet och bristande rättslig säkerhet när det gäller tillämpningen av denna regel, hur den ska övervakas och hur ett särskilt register över vinodlingar med oympade vinstockar skulle förvaltas. Det viktigaste är att kryphål i lagstiftningen har upptäckts när det gäller plantering av sådana vinstockar i framtiden. Detta skulle kunna leda till tvister i och utanför området som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Jumilla.

Vidare är denna regel unik för Spanien, vilket skulle kunna vara skadligt och ofördelaktigt för vinodlare och vingårdar i området som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Jumilla vid jämförelse med andra vinproducerande regioner. Den skulle även kunna utgöra en begränsning av nuvarande och framtida saluföring av viner tillverkade av vinstockar av denna typ.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Jumilla

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3. Likörvin

a. KN-nummer

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

5. **Vita viner (Jumilla Monastrell, Jumilla och Jumilla Dulce)**

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Från stålgrått till topasfärgat. Ljust. Doft: Vita frukter (röda bär när vinet är av typen *blanc de noirs*). De söta vinerna kan ha inslag av torkad frukt. Smak: Balans mellan syra och sötma. De söta vinerna har mer sötma än syra.

* Analytiska krav som inte ingår i tabellen överensstämmer med EU:s gällande vinlagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

6. **Roséviner (Jumilla och Jumilla Monastrell)**

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Färgen varierar från hallonrosa till lökskalsfärgat. Ljust. Doft: Röda bär. De söta vinerna kan ha inslag av torkad frukt. Smak: Balanserad syra. De söta vinerna har mer sötma än syra.

* Analytiska krav som inte ingår i tabellen överensstämmer med EU:s gällande vinlagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

7. **Roséviner (Jumilla Dulce)**

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Färgen varierar från hallonrosa till lökskalsfärgat. Ljust. Doft: Röda bär. De söta vinerna kan ha inslag av torkad frukt. Smak: Balanserad syra. De söta vinerna har mer sötma än syra.

* Analytiska krav som inte ingår i tabellen överensstämmer med EU:s gällande vinlagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

8. **Röda viner (Jumilla Monastrell, Jumilla och Jumilla Dulce)**

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Färgen varierar från blåviolett till tegelrött, söta viner kan vara ockrafärgade. Ljust. Doft: Röda bär. Mörka bär. De söta vinerna har inslag av torkad frukt. Smak: Balanserad syra. Tanninrik. De söta vinerna har mer sötma än syra.

* Analytiska krav som inte ingår i tabellen överensstämmer med EU:s gällande vinlagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

9. **Likörviner (Tinto Monastrell)**

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Färgen varierar från blåviolett till ockrafärgat. Ljust. Doft: Mörka bär. Torkad frukt. Smak: Mer sötma än syra. Tanninrik.

* Analytiska krav som inte ingår i tabellen överensstämmer med EU:s gällande vinlagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 15

— Lägsta totala syrahalt: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

10. **Vinframställningsmetoder**

a. *Särskilda oenologiska metoder*

1. Odlingsmetod

Extensiva eller intensiva odlingsmetoder kan tillämpas på vingårdar som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jumilla”.

— Extensiv odling: för vinodlingar där planttätheten, på grund av marken, höjden, nederbörden eller andra miljöfaktorer, uppfyller följande jordbruksparametrar: Högst 1 900 plantor per hektar och minst 1 100 plantor per hektar.

— Intensiv odling: för vinodlingar som i enlighet med olika miljöförhållanden uppfyller följande jordbruksparametrar: Planttätheten ligger mellan 3 350 och 1 500 plantor per hektar.

2. Särskild oenologisk metod

Vid pressning av must och vin anbringas ett tryck, vilket ger upphov till en högsta avkastning som, efter omvandling, inte får överstiga 74 liter färdigt vin per 100 kilogram druvor.

För att beräkna när lagringsprocesserna inleds ska den första dagen i oktober varje år betraktas som startdatum.

3. Relevant restriktion för vinframställning

För viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Jumilla av typerna Jumilla och Jumilla Monastrell ska följande proportioner av godkända druvsorter gälla beroende på vintyp:

— Röda viner: Minst 95 % av de druvor som används i varje vin ska vara druvor av sorterna monastrell, garnacha tintorera, cencibel, cabernet sauvignon, garnacha, merlot, syrah och petit verdot.

— Roséviner: Minst 50 % av de druvor som används i varje vin ska vara druvor av sorterna monastrell, garnacha tintorera, cencibel, cabernet sauvignon, garnacha, merlot, syrah och petit verdot.

— Vita viner: kan framställas på två sätt:

— Minst 85 % av de druvor som används i varje vin ska vara druvor av sorterna airén, macabeo, pedro ximénez, malvasía, chardonnay, sauvignon blanc, moscatel de grano menudo, verdejo, merseguera och viognier.

— *Blanc de noirs*-viner ska helt och hållet framställas av de godkända blå druvsorterna. Märkningen av sådana viner måste innehålla termen ”Blanc de noirs” eller motsvarande.

b. *Högsta avkastning*

1. Extensivt odlade blå sorter

5 000 kg druvor per hektar

37 hektoliter per hektar

2. Extensivt odlade gröna sorter

5 625 kg druvor per hektar

41,62 hektoliter per hektar.

3. Intensiv odling

8 750 kg druvor per hektar

64,75 hektoliter per hektar

11. **Avgränsat geografiskt område**

Produktionsområdet för viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jumilla” utgörs av landområden i kommunerna Jumilla, i provinsen Murcia, och Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra och Montealegre del Castillo i provinsen Albacete.

12. **Druvsort(er)**

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

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

VERDEJO

VIOGNIER

13. **Beskrivning av samband**

a. *Vin*

Den viktigaste druvan är monastrell, en mycket tålig sort som är perfekt anpassad till områdets ogynnsamma väderförhållanden med torka, mycket varma somrar och vårfrost. Den ger fylliga och köttiga viner med hög alkoholhalt, hög syra, en karakteristisk arom av mogen frukt och väl integrerad strävhet.

De andra godkända sorterna kompletterar på ett utmärkt sätt monastrell och stabiliserar färgen, tillför syra och förbättrar lagringskapaciteten, samtidigt som alla aromer bringas i perfekt samklang.

b. *Likörviner*

Dessa viner tillverkas av monastrelldruvor, och färgintensiteten är medelhög till mycket hög, och eventuellt nästan ogenomskinlig, till följd av de höga temperaturer som kännetecknar området.

14. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Märkning

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen ska tydligt anges på etiketterna, i ett typsnitt som är minst 3 mm och högst 20 mm högt. Denna högsta höjd måste också vara mindre än varumärkets storlek.

Orden ”Denominación de Origen Protegida” (skyddad ursprungsbeteckning) eller ”Denominación de Origen” (ursprungsbeteckning) ska anges bredvid namnet, i ett typsnitt som är minst 2 mm högt, men alltid mindre än det åtföljande namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen.

För termen ”Viña vieja” gäller regler som säkerställer att den endast kan användas för viner som uppfyller följande krav: Minst 85 % av de druvor som används för att framställa vinet kommer från vinodlingar som är minst 30 år gamla, vilket ska kunna styrkas med dokumentation från vinodlingsregistren.

Kontrollorganet kan utföra de nödvändiga kontrollerna i samband med granskningar hos vintillverkarna eller vid behov.

I märkningen, presentationen och marknadsföringen är det förbjudet att använda ord, uttryck eller termer som kan ge intrycket att vinet kommer från gamla vinstockar om vinet i själva verket inte uppfyller de krav som fastställts för användningen av dessa termer.

Andra hänvisningar fastställs i allmän lagstiftning om märkning av vin och i kontrollorganets särskilda gällande regler och föreskrifter om märkning.

Förpackningarna ska förses med kvalitetsmärkningar, etiketter/kontrolletiketter eller numrerade etiketter som utfärdats av kontrollorganet. Vintillverkaren ska anbringa dessa så att de är väl synliga på förpackningen och inte kan återanvändas.

Transport av viner

Rättslig ram

För en organisation som förvaltar skyddade ursprungsbeteckningar/skyddade geografiska beteckningar, när medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare villkor

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret

Det skyddade vinet måste förpackas uteslutande på anläggningar belägna inom produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen Jumilla.

För att säkerställa att ursprungsbeteckningen används på rätt sätt måste alla skyddade viner sändas i förpackning.

Produktionen av viner med ursprungsbeteckningen avslutas inte med processen att omvandla must till vin genom alkoholjäsning och andra kompletterande processer, utan i stället med förpackningen. Förpackningen måste således ses som slutskedet i produktionen av dessa viner, eftersom den innefattar andra oenologiska metoder som kan påverka de särskilda egenskaperna, nämligen filtrering, stabilisering och olika typer av korrigerande åtgärder. För att göra det färdiga vinet fylligare är det dessutom i många fall nödvändigt med en tids lagring på flaska. Det är dessutom uppenbart att långväga eller långvarig transport ökar risken för förändringar av produkten, t.ex. genom oxidering eller temperaturförändringar, som påverkar kvaliteten negativt. För att bevara vinets kvalitet är det därför nödvändigt att tappa det inom den skyddade ursprungsbeteckningens avgränsade område.

Kontrollorganet är utsett av den behöriga spanska myndigheten och ackrediterat av det nationella ackrediteringsorganet enligt ISO 17065 om produktcertifiering. När det gäller volymer av otappat vin som sänds ut till aktörer utanför det avgränsade området, kan kontrollorganet garantera ursprung och överensstämmelse med den skyddade ursprungsbeteckningen Jumilla endast fram till avsändningsplatsen. Av logistik- och kostnadsskäl kan kontrollorganet dock inte arbeta i bestämmelseländer, där de nationella behöriga myndigheterna i praktiken inte heller utför kontroller. Omkring 75 % av försändelserna av otappat vin går till tredjeländer. Kontrollorganet vet följaktligen inte på vilket sätt dessa viner släpps ut på marknaden. Vad det däremot vet är att kontrolletiketter eller numrerade etiketter inte används på flaskorna enligt kraven, eftersom de aktörer som utför tappningen inte har begärt sådana. Därför bör tappning som inbegriper den skyddade ursprungsbeteckningen Jumilla inte förekomma utanför det avgränsade området. För att garantera ursprunget och slå vakt om kontrollen är det alltså nödvändigt att allt vin tappas inom det avgränsade området.

Länk till produktspecifikationen

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