C/2025/1605

10.3.2025 г.

**Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията**

(C/2025/1605)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

**„Jumilla“**

**PDO-ES-A0109-AM07**

**Дата на съобщението: 31.10.2024 г.**

## ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. ВКЛЮЧВАНЕ НА НОВ ТИП БЯЛО ВИНО

Описание:

Включват се белите вина „Jumilla Monastrell“, чиито аналитични параметри са същите като тези на останалите бели вина.

Изменението се отнася до точка 2, буква а) от продуктовата спецификация и до точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Тъй като по силата на друго изменение се въвежда възможността за производство на бели вина от червено грозде (*blanc de noirs*), е необходимо да се вземе предвид фактът, че могат да се произвеждат бели вина от грозде Monastrell и съответно те да се наричат „Jumilla Monastrell“.

2. НАМАЛЯВАНЕ НА НЯКОИ ПРЕДЕЛНИ СТОЙНОСТИ НА ДЕЙСТВИТЕЛНОТО АЛКОХОЛНО СЪДЪРЖАНИЕ

Описание:

Минималното действително алкохолно съдържание се променя, както следва:

— „Jumilla Monastrell“: при червените вина то се понижава от 12,5 на 12 % об., а при вината розе — от 12 на 11 % об.,

— „Jumilla“: при вината розе то се понижава от 11,5 на 11 % об., а при белите вина — от 11 на 10 % об.,

— „Jumilla“: при белите вина то се понижава от 11 на 10 % об.

Изменението се отнася до точка 2, буква а) от продуктовата спецификация и до точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Тенденциите в потребителското търсене показват интерес към вина с по-ниско алкохолно съдържание, поради което задължителната минимална пределна стойност се коригира, за да се отговори на това търсене.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

3. ЗАЛИЧАВАНЕ НА ПРЕДЕЛНАТА СТОЙНОСТ НА ЛЕТЛИВИТЕ КИСЕЛИНИ

Описание:

Заличават се специфичните пределни стойности на летливите киселини за всеки тип вино, като в новия текст се посочва, че те трябва да бъдат съобразени с разпоредбите на действащото законодателство на ЕС в областта на виното. В съответствие с това законодателство посочените стойности като цяло се увеличават от 13,3 на 18 или 20 meq/l.

Изменението се отнася до точка 2, буква а) от продуктовата спецификация и до точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Беше взето решение да не се въвеждат ограничения на този параметър, надхвърлящи предвиденото в част В от приложение I към Делегиран регламент 2019/934 относно енологичните практики, тъй като общите пределни стойности, установени в този законодателен акт на ЕС, са достатъчни, за да се гарантира необходимото качество на виното.

4. ПРЕРАБОТВАНЕ НА ОРГАНОЛЕПТИЧНИТЕ ОПИСАНИЯ

Описание:

С оглед на яснотата органолептичните описания са актуализирани и представени под формата на таблица.

Изменението се отнася до точка 2, буква б) от продуктовата спецификация и до точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Екипът от дегустатори е на мнение, че е целесъобразно да се актуализират органолептичните описания на вината със ЗНП Jumilla, така че те да бъдат адаптирани към реалностите на производствения процес; това актуализиране не би породило риск за изискваното качество, а би го съобразило с настоящите тенденции в сектора.

5. ЗАЛИЧАВАНЕ НА МИНИМАЛНОТО АЛКОХОЛНО СЪДЪРЖАНИЕ НА ГРОЗДЕТО

Описание:

Заличава се изискването за минимално алкохолно съдържание на гроздето.

Изменението се отнася до точка 3, буква б) от продуктовата спецификация и до точка 5.1 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Специфичните органолептични и аналитични характеристики на вината вече са гарантирани от пределните стойности и описанията в точка 2 от продуктовата спецификация, поради което не е необходимо този параметър на гроздето да бъде регулиран.

6. НОВИ ОГРАНИЧЕНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВОТО НА ВИНАТА

Описание:

Въвеждат се ограничения при производството на вината, като за целта се ограничава процентният дял на използваните сортове в зависимост от типа вино. По-специално се въвеждат вината *blanc de noirs,* получени изцяло и единствено от разрешените червени сортове.

Изменението се отнася до точка 3 от продуктовата спецификация и до точка 5.1 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Целта е да се пояснят условията за производство на бели вина, вина розе и червени вина от разрешените в продуктовата спецификация сортове.

7. АКТУАЛИЗИРАНЕ НА ДАННИ

Описание:

В изречението „Над 85 % от лозята, обхванати от ЗНП „Jumilla“, са засадени с лозовия сорт Monastrell.“, съдържащо се в буква б) от раздела относно връзката, числото 85 се заменя със 70.

Изменението се отнася до точка 7, буква б) от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Изменението на продуктовата спецификация е повод да се актуализира информацията относно площта, засадена със сорта Monastrell, спрямо общата площ на лозята, обхванати от ЗНП Jumilla.

8. НОВИ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРИ ЕТИКЕТИРАНЕТО

Описание:

Въвеждат се правила относно използваните при етикетирането обозначения „Pie franco“ [неприсадени лози] и „Viña vieja“ [старо лозе].

Изменението се отнася до точка 8, буква б), подточка v) от продуктовата спецификация и до точка 9 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Целта е да се популяризират тези обозначения, за да се защити историческата стойност на ЗНП Jumilla, да се избегне нелоялната конкуренция между винопроизводителите и да се предотврати объркването у потребителите.

Общата площ на старите лозя (на възраст над 30 години), обхванати от ЗНП Jumilla, представлява повече от 20 % от района, като по-голямата част от нея е заета от сорта Monastrell (90 % от старите лозя). Смята се, че голяма част от тези стари лозя — най-малко 1 000 ha, е покрита с неприсадени лози, като 89 % от тях са от сорта Monastrell, 6 % — от сорта Airén, и 3 % — от сорта Garnacha Tintorera.

Това наследство осигурява както богато в генетично отношение биологично разнообразие, което е много полезно в контекста на изменението на климата, така и типичния характер и отличното качество на вината, произвеждани от тези лозя. За съжаление обаче то е изложено на сериозен риск от изчезване.

През последните пет години бяха изкоренени 5 465,83 ha, т.е. 23,5 % от наличните към 2019 г. общо 23 180 ha, обхванати от ЗНП Jumilla. От тези изкоренени лозя приблизително 75 % бяха лозя без напояване и с чашовидна формировка, 70 % бяха засадени със сорта Monastrell с чашовидна формировка и без напояване и 40—50 % бяха стари лозя (на възраст над 30 години), засадени със сорта Monastrell с чашовидна формировка. За община Jumilla този дял беше 50 %.

9. ПОДОБРЯВАНЕ НА КОНТРОЛА

Описание:

Наред с вече извършваните документни проверки на задължителните декларации за годишната реколта на всички лозари и на количествата грозде, постъпващи във винарските изби, чиято цел е да се определи добивът на грозде от всеки парцел, се въвеждат аналогични проверки на подпарцели или имоти съгласно базата данни на регулаторния съвет.

Изменението се отнася до точка 9, буква б) от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

С изменението се подобрява контролът върху спазването на ограниченията за добива на грозде.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Jumilla

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3. Ликьорно вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Бели вина (Jumilla Monastrell, Jumilla и Jumilla Dulce)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: цветът варира от стоманеносив до топаз, с блясък. Мирис: бели плодове (червени плодове при виното *blanc de noirs*). В сладките вина могат да се долавят нотки на сушени плодове. Вкус: балансиран между киселинност и сладост. При сладките вина сладостта преобладава над киселинността.

*Аналитичните изисквания, които не са включени в таблицата, са в съответствие с действащото законодателство на ЕС в областта на виното.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *Вина розе (Jumilla и Jumilla Monastrell)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: цветът варира от малиновorозов до оранжево-кафяв, с блясък. Мирис: червени плодове. В сладките вина могат да се долавят нотки на сушени плодове. Вкус: балансирана киселинност. При сладките вина сладостта преобладава над киселинността.

*Аналитичните изисквания, които не са включени в таблицата, са в съответствие с действащото законодателство на ЕС в областта на виното.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *Вина розе (Jumilla Dulce)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: цветът варира от малиноворозов до оранжево-кафяв, с блясък. Мирис: червени плодове. В сладките вина могат да се долавят нотки на сушени плодове. Вкус: балансирана киселинност. При сладките вина сладостта преобладава над киселинността.

*Аналитичните изисквания, които не са включени в таблицата, са в съответствие с действащото законодателство на ЕС в областта на виното.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. *Червени вина (Jumilla Monastrell, Jumilla и Jumilla Dulce)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: цветът варира от виолетово-син до керемиденочервен, като в сладките вина могат да се забележат оттенъци на охра; с блясък. Мирис: червени плодове, черни плодове. В сладките вина се долавят нотки на сушени плодове. Вкус: балансирана киселинност. Танинов. При сладките вина сладостта преобладава над киселинността.

* Аналитичните изисквания, които не са включени в таблицата, са в съответствие с действащото законодателство на ЕС в областта на виното.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. *Ликьорни вина (Tinto Monastrell)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: цветът варира от виолетово-син до охра, с блясък. Мирис: черни плодове, сушени плодове. Вкус: сладостта преобладава над киселинността. Танинов.

* Аналитичните изисквания, които не са включени в таблицата, са в съответствие с действащото законодателство на ЕС в областта на виното.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 15

— Минимална обща киселинност (meq/l):

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Практика на отглеждане

Лозята, обхванати от защитеното наименование за произход „Jumilla“, могат да се отглеждат чрез използване на екстензивни или интензивни методи.

— Екстензивно отглеждане: за лозя, в които поради съображения, свързани с терена, надморската височина, валежите и други екологични фактори, гъстотата на засаждане отговаря на следните селскостопански параметри: най-много 1 900 растения на хектар и най-малко 1 100 растения на хектар.

— Интензивно отглеждане: за лозя, които — отново според условията на средата — отговарят на следните селскостопански параметри: гъстота на засаждане между 3 350 и 1 500 растения на хектар.

2. Специфична енологична практика

При пресоването мъстта и виното се подлагат на натиск, осигуряващ максимален рандеман, който след преработка не може да надвишава 74 l готово вино на 100 kg грозде.

За целите на изчисляването във връзка с процесите на отлежаване като начална дата се приема първият ден на месец октомври на съответната година.

3. Приложимо ограничение при производството на вината

При производството на типовете вина Jumilla и Jumilla Monastrell, обхванати от ЗНП Jumilla, трябва да се спазват следните пропорции на разрешените сортове в зависимост от типа вино:

— Червени вина: трябва да съдържат най-малко 95 % грозде от сортовете Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah и Petit Verdot.

— Вина розе: трябва да са произведени от най-малко 50 % грозде от сортовете Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah и Petit Verdot.

— Бели вина: могат да се произвеждат по два начина:

  — от най-малко 85 % вино, получено от грозде от сортовете Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera и Viognier,

  — като вина *blanc de noirs* — изцяло и единствено от разрешените червени сортове. Върху етикетите на тези вина трябва да присъства обозначението *blanc de noirs* или еквивалентно обозначение.

5.2. *Максимални добиви*

1. Червени сортове при екстензивно отглеждане

5 000 килограма грозде от хектар

37 хектолитра от хектар

2. Бели сортове при екстензивно отглеждане

5 625 килограма грозде от хектар

41,62 хектолитра от хектар

3. При интензивно отглеждане

8 750 килограма грозде от хектар

64,75 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на производство на вината, обхванати от защитеното наименование за произход „Jumilla“, включва земите, разположени в общините в района на Jumilla в провинция Мурсия, както и Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra и Montealegre del Castillo в провинция Албасете.

7. **Винен сорт грозде/винени сортове грозде**

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

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Вина*

Основният сорт грозде е Monastrell — силно устойчив сорт, който се е адаптирал отлично към суровите условия в района (суша, много горещи лета и пролетни слани). От него се произвеждат плътни вина с наситен вкус, които имат високо алкохолно съдържание и киселинност и се отличават със силно специфичен ароматен профил (узрели плодове) и добре интегрирана тръпчивост.

Другите разрешени сортове допълват по оптимален начин сорта Monastrell, като стабилизират цвета, добавят киселинност и пригодност за стареене, а също така хармонизират съвършено ароматите.

8.2. *Ликьорни вина*

Тези вина се произвеждат от сорта Monastrell — сорт, който им придава от средна до много висока наситеност на цвета; винata могат да бъдат почти непрозрачни, което е резултат от високите температури, характерни за района.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

*Етикетиране*

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Върху етикетите трябва да фигурира защитеното наименование за произход, изписано ясно с шрифт, чиято височина е най-малко 3 mm и най-много 20 mm, като тази максимална височина трябва при всички положения да е по-малка от големината на шрифта, използван за търговската марка.

Наименованието трябва да фигурира в близост до надписа „Denominación de Origen Protegida“ или „Denominación de Origen“, чийто шрифт трябва да е с височина най-малко 2 mm, но при всички положения да е по-малък от наименованието за произход, което придружава.

Въвеждат се правила относно обозначенията „Pie franco“ и „Viña vieja“, така че могат да се използват само вина, които отговарят на изискванията по-долу:

PIE FRANCO: винata трябва да са произведени от най-малко 85 % грозде, което произхожда от лозя, засадени без подложки.

Регулаторният съвет трябва да извърши преброяване на тези лозя въз основа на заявленията, получени от лозарите или винопроизводителите, като неговият технически персонал проведе необходимите проверки на място. Заявленията се подават и проверките на място се извършват всяка година в срок, определен от регулаторния съвет.

VIÑA VIEJA: винata трябва да са произведени от най-малко 85 % грозде, което произхожда от лозя с минимална възраст 30 години, доказана с документална справка в лозарските регистри.

Контролният орган може да извършва необходимите проверки по време на одитите на винопроизводителите или когато прецени за необходимо.

При етикетирането, търговското представяне и рекламата се забранява използването на всякакви изрази, надписи или обозначения, навеждащи на мисълта, че винata произхождат от неприсадени лози или стари лозя, ако съответните вина не отговарят на изискванията, определени за тези обозначения.

Останалите обозначения са посочените в общото законодателство в областта на етикетирането на винata и в специфичните правила и разпоредби за етикетирането, установени от регулаторния съвет и в сила към настоящия момент.

На видимо място върху опаковките трябва да фигурират печати за качество, лицеви етикети/контраетикети или номерирани етикети, издадени от регулаторния съвет, като те се поставят от винопроизводителите по начин, предотвратяващ повторното им използване.

*Експедиране на винata*

Правна уредба:

Определя се от орган за управление на ЗНП/ЗГУ, когато това е предвидено от държавите членки.

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Винata, обхванати от ЗНП, могат да се опаковат само в съоръженията, разположени в района на производство на ЗНП Jumilla.

За да се гарантира правилното използване на ЗНП, всички обхванати от него вина трябва да бъдат експедирани в опаковано състояние.

Производството на вината с наименование за произход не завършва с процеса на превръщане на мъстта във вино чрез алкохолна ферментация и други допълнителни процеси. За последен етап от производството на тези вина трябва да се счита опаковането, тъй като то обхваща допълнителни енологични практики — филтруване, стабилизиране и различни способи за коригиране на вината, които биха могли да окажат влияние върху характеристиките и спецификата на продукта. Освен това в много случаи е необходим период на стареене в бутилка, за да може готовото вино да придобие завършен вид. От друга страна е известно, че транспортирането на дълги разстояния или за продължителни периоди увеличава риска от промени в продукта (като окисляване или температурни промени), които оказват неблагоприятно въздействие върху качеството. Поради това, за да се запази качеството на виното, е необходимо то да бъде бутилирано в определения район на ЗНП.

Контролният орган се назначава от компетентния испански орган и се акредитира от националния орган за акредитиране съгласно ISO 17065 относно сертифицирането на продукти. В случай на небутилирано вино, което се експедира за оператори извън определения район, контролният орган може да гарантира произхода и спазването на изискванията на продуктовата спецификация за ЗНП Jumilla само до момента на експедирането. Независимо от това, поради причини, свързани с логистиката и разходите, контролният орган не може да извършва дейност в държавите по местоназначение (75 % от небутилираното вино се изпраща за трети държави), в които практиката показва, че също не се извършват проверки от страна на националните компетентни органи. Съответно контролният орган не е наясно как тези вина се предлагат на пазара, но има данни, че върху бутилките не се поставя задължителният контраетикет или номериран печат, тъй като бутилиращите предприятия не са се свързали с контролния орган, за да ги поискат. Това означава, че бутилирането на вина със ЗНП Jumilla не трябва да се извършва извън определения район. Поради това, за да се гарантира произходът и да се осигури контролът, е необходимо всички вина да бъдат бутилирани в определения район.

**Връзка към продуктовата спецификация**

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