C/2025/1605

10.3.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/1605)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Jumilla“

PDO-ES-A0109-AM07

Datum oznámení: 31. října 2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. DOPLŇUJE SE NOVÝ DRUH BÍLÉHO VÍNA.

   Popis:

   Mezi vína s označením „Jumilla Monastrell“ byla přidána bílá vína s analytickými parametry stejnými jako u ostatních bílých vín.

   Změna se týká bodu 2 písm. a) specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

   Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

   Odůvodnění:

   Vzhledem k tomu, že další změna spočívá v zavedení možnosti výroby bílých vín z modrých hroznů (*blanc de noirs*), je nezbytné zohlednit skutečnost, že bílá vína lze vyrábět z hroznů Monastrell a mohou nést označení „Jumilla Monastrell“.

2. SNÍŽENÍ NĚKTERÝCH MEZNÍCH HODNOT SKUTEČNÉHO OBSAHU ALKOHOLU.

   Popis:

   Minimální skutečný obsah alkoholu se mění takto:

   — u červených vín s označením „Jumilla Monastrell“ z 12,5 na 12 % objemových a u růžových vín z 12 na 11 % objemových,

   — u růžových vín s označením „Jumilla“ z 11,5 na 11 % objemových a u bílých vín z 11 na 10 % objemových,

   — u bílých vín s označením „Jumilla“ z 11 % na 10 % objemových.

   Změna se týká bodu 2 písm. a) specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

   Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

   Odůvodnění:

   Spotřebitelský trend směřuje k vínům s nižším obsahem alkoholu, proto je povinné minimum upraveno tak, aby odpovídalo poptávce na trhu.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. RUŠÍ SE MEZNÍ HODNOTA OBSAHU TĚKAVÝCH KYSELIN.

Popis:

Byly zrušeny zvláštní mezní hodnoty obsahu těkavých kyselin pro jednotlivé druhy vína a namísto toho se nyní uvádí, že daná mezní hodnota je upravena v souladu s platnými právními předpisy EU o víně. Dochází tedy k obecnému posunu z 13,3 na 18 nebo 20 meq/l podle právních předpisů EU.

Změna se týká bodu 2 písm. a) specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Bylo rozhodnuto neomezovat tento parametr nad rámec toho, co je stanoveno právními předpisy EU v části C přílohy I nařízení v přenesené pravomoci 2019/934 o enologických postupech, neboť tyto obecné mezní hodnoty EU nadále zaručují řádnou jakost vína.

4. NOVÉ ZNĚNÍ ORGANOLEPTICKÝCH POPISŮ.

Popis:

Aktualizuje se organoleptický popis a předkládá se ve formě tabulky pro lepší přehlednost.

Změna se týká bodu 2 písm. b) specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Degustační komise považuje za vhodné aktualizovat popis senzorického profilu vín s CHOP Jumilla s cílem přizpůsobit jej výrobnímu procesu, aniž by došlo ke snížení požadované jakosti, ale spíše k přizpůsobení se současnému vývoji v odvětví.

5. RUŠÍ SE POŽADAVEK NA MINIMÁLNÍ CUKERNATOST HROZNŮ.

Popis:

Zrušuje se požadavek na minimální cukernatost hroznů.

Změna se týká bodu 3 písm. b) specifikace produktu a bodu 5.1 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Organoleptické a analytické vlastnosti vín jsou již zaručeny mezními hodnotami a popisy uvedenými v bodě 2 specifikace produktu, tudíž tento další parametr hroznů není třeba regulovat.

6. NOVÁ OMEZENÍ VINIFIKACE.

Popis:

Zavádí se omezení vinifikace spočívající v omezení procentního podílu použitých odrůd podle druhu vína. Konkrétně se zavádí označení „blanc de noirs“ pro vína získaná ze 100 % z povolených modrých odrůd.

Změna se týká bodu 3 specifikace produktu a bodu 5.1 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Cílem je vyjasnit podmínky pro výrobu bílých, růžových a červených vín z odrůd povolených ve specifikaci produktu.

7. AKTUALIZACE ÚDAJŮ.

Popis:

V písmenu b) bodu „Souvislost se zeměpisnou oblastí" je uvedena věta „Přes 85 % vinice s CHOP ‚Jumilla' odpovídá odrůdě Monastrell". V ní se údaj 85 % nahrazuje údajem 70 %.

Změna se týká bodu 7 písm. b) specifikace produktu a jednotný dokument se nemění.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Změna specifikace produktu slouží k aktualizaci podílu odrůdy Monastrell na celkové rozloze vinic s CHOP Jumilla.

8. NOVÉ POŽADAVKY NA OZNAČOVÁNÍ.

Popis:

Stanoví se požadavky pro označování: „Pie franco" (*neroubovaná réva*) a „viña vieja" (*stará vinice*).

Změna se týká bodu 8 písm. b) podbodu v) specifikace produktu a bodu 9 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Záměrem je zdůraznit tato označení s cílem chránit jedinečné dědictví CHOP Jumilla, zabránit nekalé soutěži mezi vinařstvími a předejít nejasnostem pro spotřebitele.

Stará vinice (starší než 30 let) v CHOP Jumilla zabírá celkem více než 20 % plochy, přičemž většinu z ní tvoří odrůda Monastrell (90 % staré vinice). Odhaduje se, že velká část této staré révy, nejméně 1 000 hektarů, je neroubovaná, z toho 89 % zabírá odrůda Monastrell, 6 % Airén a 3 % Garnacha Tintorera.

Tomuto dědictví, jež přináší bohatou genetickou rozmanitost, která je v souvislosti se změnou klimatu velmi užitečná, a v němž se snoubí příznačný charakter a vynikající kvalita vín z této révy, bohužel vážně hrozí zánik.

V posledních pěti letech bylo vyklučeno 5 465,83 hektarů z 23 180 hektarů révy, která nesla označení CHOP Jumilla v roce 2019, tj. 23,5 %. Z vyklučených vinic přibližně: 75 % tvořily nezavlažované vinice s vedením gobelet, 70 % tvořily nezavlažované vinice s vedením gobelet s odrůdou Monastrell, 40–50 % tvořily nezavlažované staré vinice (starší než 30 let) s vedením gobelet s odrůdou Monastrell. V případě obce Jumilla to bylo 50 %.

9. ZLEPŠENÍ KONTROLY.

Popis:

Stávající kontrola údajů z povinných ročních hlášení o sklizni všech vinařů a o předání hroznů vinařství, které je zpracovává, za účelem zjištění produkce hroznů na každém pozemku, se doplňuje o stejnou kontrolu týkající se dílčích parcel nebo pozemků podle databáze regulační rady.

Změna se týká bodu 9 písm. b) specifikace produktu a jednotný dokument se nemění.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Záměrem je zlepšení kontroly dodržování mezních hodnot výnosu hroznů.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Jumilla

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3. Likérové víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Bílá vína (Jumilla Monastrell, Jumilla a Jumilla Dulce).*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vizuální aspekt: Barva ocelová až topazová. Čirost. Čichový aspekt: Bílé ovoce (červené ovoce v případě vín *blanc de noirs*). U sladkých vín případně tóny sušeného ovoce. Chuťový aspekt: Vyvážený poměr kyselosti a sladkosti. U sladkých vín převažuje sladkost nad kyselostí.

*Analytické požadavky, které nejsou uvedeny v tabulce, jsou v souladu s platnými právními předpisy EU o víně.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. *Růžová vína (Jumilla a Jumilla Monastrell)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vizuální aspekt: Barva malinově růžová až slupky cibule. Čirost. Čichový aspekt: Červené ovoce. U sladkých vín případně tóny sušeného ovoce. Chuťový aspekt: Vyvážená kyselost. U sladkých vín převažuje sladkost nad kyselostí.

* Analytické požadavky, které nejsou uvedeny v tabulce, jsou v souladu s platnými právními předpisy EU o víně.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. *Růžová vína (Jumilla Dulce)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vizuální aspekt: Barva malinově růžová až slupky cibule. Čirost. Čichový aspekt: Červené ovoce. U sladkých vín případně tóny sušeného ovoce. Chuťový aspekt: Vyvážená kyselost. U sladkých vín převažuje sladkost nad kyselostí.

* Analytické požadavky, které nejsou uvedeny v tabulce, jsou v souladu s platnými právními předpisy EU o víně.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. *Červená vína (Jumilla Monastrell, Jumilla a Jumilla Dulce)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vizuální aspekt: Barva od fialově modré po cihlově červenou, u sladkých vín může být až okrová. Čirost. Čichový aspekt: Červené ovoce. Černé ovoce. U sladkých vín tóny sušeného ovoce. Chuťový aspekt: Vyvážená kyselost. Třísloviny. U sladkých vín převažuje sladkost nad kyselostí.

* Analytické požadavky, které nejsou uvedeny v tabulce, jsou v souladu s platnými právními předpisy EU o víně.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. *Likérová vína (Tinto Monastrell)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vizuální aspekt: Barva od fialově modré po okrovou. Čirost. Čichový aspekt: Černé ovoce. Sušené ovoce. Chuťový aspekt: Sladkost převažuje nad kyselostí. Třísloviny.

* Analytické požadavky, které nejsou uvedeny v tabulce, jsou v souladu s platnými právními předpisy EU o víně.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 15

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Pěstební postup

Vinice, na které se vztahuje chráněné označení původu „Jumilla“, mohou být obhospodařovány extenzivně, nebo intenzivně.

— Režim extenzivního pěstování: vinice, kde z důvodu reliéfu, nadmořské výšky, srážek a dalších ekologických okolností odpovídá hustota výsadby se svými agronomickými vlastnostmi těmto parametrům: maximálně 1 900 keřů/ha a minimálně 1 100 keřů/ha.

— Režim intenzivního pěstování: vinice, které s ohledem na přírodní prostředí vykazují se svými agronomickými vlastnostmi následující parametry: hustota výsadby v rozsahu 3 350 až 1 500 keřů/ha

2. Zvláštní enologický postup

Pokud jde o extrakci moštu nebo vína, při zpracovávání se uplatňuje tlak, který nevede k výlisnosti vyšší než 74 l hotového vína na 100 kg hroznů.

Pro účely výpočtu začátku postupů zrání se za počáteční datum považuje první říjnový den každého roku.

3. Omezení týkající se vinifikace

Pro výrobu vín s CHOP Jumilla druhu Jumilla a Jumilla Monastrell musí být dodrženy následující podíly povolených odrůd podle druhu vína:

— Červená vína: musí obsahovat nejméně 95 % hroznů odrůd Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah a Petit Verdot.

— Růžová vína: musí se vyrábět nejméně z 50 % z hroznů odrůd Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah a Petit Verdot.

— Bílá vína: lze je vyrábět dvěma způsoby:

  — s obsahem minimálně 85 % vína vyrobeného z hroznů odrůd Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera a Viognier,

  — jako vína „blanc de noirs“ získaná ze 100 % z povolených modrých odrůd. Na etiketách těchto vín musí být uvedeno označení „blanc de noirs“ nebo jeho ekvivalent.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Modré odrůdy pěstované extenzivně

5 000 kg hroznů/ha

37 hl/ha

2. Bílé odrůdy pěstované extenzivně

5 625 kg hroznů/ha

41,62 hl/ha

3. Intenzivní pěstování

8 750 kg hroznů/ha

64,75 hl/ha

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce vín s chráněným označením původu „Jumilla“ je tvořena pozemky v obcích Jumilla (provincie Murcia), Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra a Montealegre del Castillo (provincie Albacete).

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

8.1 *Vína*

Nejvýznamnější odrůdou je Monastrell, velmi rustikální kultivar dokonale přizpůsobený drsným podmínkám oblasti (sucho, velká letní horka a jarní mrazy). To se odráží v širokých, masitých vínech s příjemným obsahem alkoholu a kyselostí, s velmi osobitým ovocným aromatickým charakterem (zralé ovoce) a dobře zapojenou svíravostí.

Ostatní povolené odrůdy jsou ideálním doplňkem tohoto kultivaru, dodávají vínům stálost barvy, kyselost a schopnost zrát a dokonale slaďují zastoupená aromata.

8.2 *Likérová vína*

Vyrábějí se z odrůdy Monastrell, která jim propůjčuje střední až velmi vysokou intenzitu barvy, která může dosáhnout až stupně, kdy je víno téměř neprůsvitné. Tato charakteristika je dána vysokými teplotami příznačnými pro vymezenou oblast.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na štítcích musí být zřetelně uveden název chráněného označení původu, přičemž použité písmo musí být nejméně 3 a nejvýše 20 mm vysoké a maximální velikost písma u tohoto názvu musí být vždy menší než velikost písma použitého pro obchodní značku.

K tomuto názvu musí být připojena slova „Denominación de Origen Protegida“ nebo „Denominación de Origen“ vytištěná písmem o výšce nejméně 2 mm, jehož velikost nikdy nesmí být stejná nebo větší než velikost použitá u názvu označení původu, který tato slova doprovázejí.

Použití označení „Pie franco“ a „Viña vieja“ je omezeno pouze na vína, která splňují tyto požadavky:

PIE FRANCO: vína vyrobená z alespoň 85 % z hroznů révy vysazené bez podnože.

Regulační rada sestaví soupis těchto vinic na základě žádostí obdržených od vinařů a vinařství a techničtí pracovníci rady provedou kontrolu na místě. Podávání žádostí a kontroly na místě probíhají každý rok ve lhůtě stanovené regulační radou.

VIÑA VIEJA: vína vyrobená z alespoň 85 % z hroznů z nejméně 30 let staré vinice, což musí být doloženo vinohradnickými záznamy.

Kontrolní subjekt může provádět příslušné kontroly během auditů vinařství nebo pokud to považuje za nezbytné.

Jakékoli výrazy, vysvětlivky nebo údaje na etiketě, obchodní úpravě nebo reklamě, které by naznačovaly, že víno pochází z neroubované révy nebo ze starých vinic, ačkoli nesplňuje požadavky stanovené pro tato označení, jsou zakázány.

Ostatní výrazy na štítku se řídí platnou obecnou legislativou o označování vín a platnými předpisy nebo platnou konkrétní regulací týkající se označování, kterou přijala regulační rada tohoto CHOP.

Obaly se opatřují záručními pečetěmi, zadními etiketami nebo číselnými kódy připevňovanými na štítky. Tyto prvky vydává regulační rada, produkt se jimi opatřuje ve vinařství, kde byl vyroben, a musí být na obale umístěny tak, aby byly viditelné a nemohly být opětovně použity.

Expedice vín

Právní rámec:

Stanoví jej organizace odpovědná za CHOP/CHZO, pokud jej členské státy vyžadují.

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Balení chráněných vín smí probíhat výhradně v zařízeních nacházejících se v rámci oblasti produkce CHOP Jumilla.

Aby bylo zajištěno náležité používání CHOP, musí být všechna chráněná vína expedována v balení.

Výroba vín s označením původu nekončí procesem přeměny hroznového moštu na víno alkoholovým kvašením a dalšími doplňkovými postupy, ale za závěrečnou fázi výroby těchto vín se musí považovat balení, neboť tento proces zahrnuje doplňující enologické postupy, např. filtraci, stabilizaci a různé další druhy úprav, které mohou ovlivnit specifické vlastnosti. Navíc je v mnoha případech nutné, aby víno po určitou dobu zrálo v láhvi a získalo tak dokonalou finální podobu. Také je zřejmé, že přeprava na dlouhé vzdálenosti nebo po delší dobu zvyšuje riziko kvalitativního znehodnocení produktu, například vlivem oxidace nebo teplotních změn. Aby se zachovala kvalita vína, je nutné ho stáčet do lahví přímo ve vymezené oblasti CHOP.

Kontrolní subjekt, určený příslušným španělským orgánem a akreditovaný vnitrostátním akreditačním orgánem podle normy ISO 17065 pro certifikaci produktů, může u nelahvovaného vína expedovaného hospodářským subjektům mimo vymezenou oblast garantovat původ a dodržení specifikace CHOP Jumilla pouze do okamžiku expedice. Z logistických a finančních důvodů však nemůže provádět kontroly v místech určení, kde žádné kontroly v praxi neprovádějí ani příslušné orgány daných zemí (75 % zásilek nelahvovaného vína je expedováno do třetích zemí). Ve výsledku tak není známo, jak jsou nakonec taková vína uváděna na trh. Ví se nicméně, že na lahvích takových vín není povinná zadní etiketa nebo číslovaná pečeť, jelikož dané stáčírny o ně kontrolní subjekt nežádají. To znamená, že by nemělo docházet k lahvování mimo vymezenou oblast a současnému opatřování takto stočených vín chráněným označením původu Jumilla. Pro zaručení původu a zabezpečení kontrolních mechanismů je proto nutné, aby se veškeré víno stáčelo do lahví ve vymezené oblasti.

Odkaz na specifikaci produktu

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