C/2025/1605

10.3.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/1605)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Jumilla«

PDO-ES-A0109-AM07

Meddelelsesdato: 31.10.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. TILFØJELSE AF EN NY TYPE HVIDVIN.

Beskrivelse:

Sorten »Jumilla Monastrell« er blevet indført for hvidvine med analytiske parametre, der er identiske med parametrene for andre hvidvine.

Denne ændring berører punkt 2.a i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

For så vidt som en anden ændring indfører muligheden for at fremstille hvidvine af røde druer (»blanc de noirs«), skal det erindres, at hvidvine kan fremstilles af sorten Monastrell og af hensyn til sammenhængen betegnes »Jumilla Monastrell«.

2. NEDSÆTTELSE AF VISSE GRÆNSER FOR DET VIRKELIGE ALKOHOLINDHOLD.

Beskrivelse:

Det minimale virkelige alkoholindhold ændres således:

— fra 12,5 til 12 % vol. for »Jumilla Monastrell«-rødvine, og fra 12 til 11 % vol. for rosévine

— fra 11,5 til 11 % vol. for »Jumilla«-rosévine, og fra 11 til 10 % vol. for hvidvine

— for »Jumilla dulce«-hvidvine fra 11 til 10 % vol.

Denne ændring berører punkt 2.a i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Forbrugerne foretrækker ofte vine med et reduceret alkoholindhold. Det obligatoriske minimumsindhold ændres derfor for at imødekomme denne efterspørgsel på markedet.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

3. FJERNELSE AF GRÆNSEN FOR INDHOLDET AF FLYGTIGE SYRER.

Beskrivelse:

De grænser for indholdet af flygtige syrer, der er specifikke for hver vintype, er blevet fjernet. Det præciseres nu kun, at sådanne grænser skal være i overensstemmelse med de gældende fællesskabsbestemmelser for vinavlsprodukter. I praksis forhøjes grænsen, der normalt var på 13,3 milliækvivalenter pr. liter, til 18 eller 20 milliækvivalenter pr. liter i overensstemmelse med fællesskabsbestemmelserne.

Denne ændring berører punkt 2.a i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Det blev besluttet ikke at begrænse denne parameter ud over, hvad der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne i del C i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 om ønologiske fremgangsmåder, da disse generelle fællesskabsgrænser er tilstrækkelige til at sikre vinens kvalitet.

4. OMFORMULERING AF ORGANOLEPTISKE BESKRIVELSER.

Beskrivelse:

Den organoleptiske beskrivelse er blevet ajourført og præsenteret i form af en tabel for at skabe større klarhed.

Denne ændring berører punkt 2.b i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Smagspanelet fandt det hensigtsmæssigt at ajourføre den sensoriske beskrivelse af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jumilla« for at tilpasse den til virkeligheden af deres fremstilling med henblik på tilpasning til de nuværende tendenser i sektoren uden at gå på kompromis med kvalitetskravene.

5. FJERNELSE AF DRUERNES MINIMUMSALKOHOLINDHOLD.

Beskrivelse:

Kravet om druernes minimumsalkoholindhold udgår.

Denne ændring berører punkt 3.b i produktspecifikationen og punkt 5.1 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Vinenes organoleptiske og analytiske egenskaber er allerede sikret ved de grænser og beskrivelser, der er fastsat i punkt 2 i produktspecifikationen. Det er derfor ikke nødvendigt at regulere denne anden drueparameter.

6. NYE RESTRIKTIONER FOR VINFREMSTILLING.

Beskrivelse:

Der er indført restriktioner for vinfremstillingen for at begrænse andelen af sorter i forhold til vintypen. Navnlig må nyindførte »blanc de noirs«-vine kun fremstilles af 100 % af de godkendte røde sorter.

Denne ændring berører punkt 3 i produktspecifikationen og punkt 5.1 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Formålet er at præcisere betingelserne for fremstilling af hvidvine, rosévine og rødvine af de sorter, der er godkendt i produktspecifikationen.

7. OPDATERING AF DATA

Beskrivelse:

I litra b) i linket findes sætningen »Mere end 85 % af vindyrkningsarealerne for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jumilla« svarer til sorten Monastrell«. Satsen på 85 % erstattes af 70 %.

Punkt 7.b i produktspecifikationen er blevet ændret i overensstemmelse hermed, men ændringerne berører ikke enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Ændringen af produktspecifikationen er blevet anvendt til at ajourføre oplysningerne om andelen af sorten Monastrell i alle de vindyrkningsarealer, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jumilla«.

8. NYE MÆRKNINGSBETEGNELSER.

Beskrivelse:

Dette omfatter regulering af betegnelserne på mærkningen: »pie franco« (uden grundstamme) og »viña vieja« (gamle vinstokke).

Som følge heraf ændres punkt 8.b.v i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Formålet er at fremhæve disse betegnelser for at beskytte den unikke arv for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jumilla«, undgå illoyal konkurrence mellem vinproducenter og fjerne enhver forvirring hos forbrugerne.

Det samlede areal af de gamle vinstokke (som har eksisteret i mere end 30 år) under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jumilla« udgør mere end 20 % af arealet, idet Monastrell-sorten udgør størstedelen (90 % af de gamle vinstokke). Det anslås, at en stor del af disse gamle vinstokke er plantet uden grundstamme på mindst 1 000 hektar med følgende fordeling af sorter uden grundstamme: 89 % for Monastrell, 6 % for Airén og 3 % for Garnacha Tintorera.

Desværre er der stor risiko for, at denne arv, som giver en meget nyttig genetisk biodiversitet i forbindelse med klimaændringerne, og som er en typisk og fremragende kvalitet af de vine, der fremstilles af disse vinstokke, forsvinder.

I løbet af de seneste 5 år er 5 465,83 hektar ud af de 23 180 hektar, som den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jumilla« omfattede i 2019, blevet ryddet, hvilket svarer til 23,5 %. Af disse ryddede vinstokke var ca. 75 % ikke-kunstvandede vinstokke i gobelet, 70 % var Monastrell-sorter, der var dyrket i gobelet og ikke kunstvandede, og 40-50 % var Monastrell-sorter i gobelet, som blev kunstvandet og var gamle (over 30 år gamle). Denne sats er 50 % for kommunen Jumilla.

9. FORBEDRING AF KONTROLPROCESSEN.

Beskrivelse:

Den allerede indførte dokumentkontrol omfatter de obligatoriske årlige høstanmeldelser, der udstedes af alle vinavlere, og levering af druer til forarbejdningskælderen med henblik på at fastslå drueproduktionen på hver parcel. Den suppleres med en tilsvarende kontrol af delparcellerne eller foldene ifølge Consejo Regulador's (kontrolrådets) database.

Punkt 9.b i produktspecifikationen er blevet ændret i overensstemmelse hermed, men ændringerne berører ikke enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Formålet med denne ændring er at forbedre overvågningen af overholdelsen af grænserne for drueudbytte.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

»Jumilla«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3. Hedvin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL ((ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen(e)**

1. *Hvidvine (»Jumilla Monastrell«, »Jumilla« og »Jumilla Dulce«)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: stål til topas. Klar. Duft: hvide frugter (røde frugter for *»blanc de noirs«*-vine). Søde vine kan have noter af tørrede frugter. Smag: afbalanceret mellem syrlighed og sødme. I de søde vine er sødmen mere fremtrædende end syrligheden.

* Analytiske kendetegn, der ikke er medtaget i tabellen, er i overensstemmelse med de gældende fælleskabsbestemmelser for vinsektoren.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

2. *Rosévine (»Jumilla« og »Jumilla Monastrell«)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: hindbærrød til løgskalsfarvet. Klar. Duft: røde frugter. De søde vine kan have noter af tørrede frugter. Smag: afbalanceret syrlighed. I de søde vine er sødmen mere fremtrædende end syrligheden.

* Analytiske kendetegn, der ikke er medtaget i tabellen, er i overensstemmelse med de gældende fælleskabsbestemmelser for vinsektoren.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

3. *Rosévine (»Jumilla Dulce«)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: hindbærrød til løgskalsfarvet. Klar. Duft: røde frugter. De søde vine kan have noter af tørrede frugter. Smag: afbalanceret syrlighed. I de søde vine er sødmen mere fremtrædende end syrligheden.

* Analytiske kendetegn, der ikke er medtaget i tabellen, er i overensstemmelse med de gældende fælleskabsbestemmelser for vinsektoren.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

4. *Rødvine (»Jumilla Monastrell«, »Jumilla« og »Jumilla Dulce«)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: søde vine, der spænder fra blåviolet til teglrød, kan udvikle en okkerfarvet nuance. Klar. Duft: røde frugter. Sorte frugter. De søde vine har noter af tørrede frugter. Smag: afbalanceret syrlighed. Garvesyre. I de søde vine er sødmen mere fremtrædende end syrligheden.

* Analytiske kendetegn, der ikke er medtaget i tabellen, er i overensstemmelse med de gældende fælleskabsbestemmelser for vinsektoren.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. *Hedvine (»Monastrell«-rødvin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: nuancer, der spænder fra blåviolet til okker. Klar. Duft: sorte frugter. Tørret frugt. Smag: sødmen er mere fremtrædende end syrligheden. Garvesyre.

* Analytiske kendetegn, der ikke er medtaget i tabellen, er i overensstemmelse med de gældende fælleskabsbestemmelser for vinsektoren.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 15

— Minimalt totalt syreindhold: i milliækvivalenter pr. liter

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Dyrkningspraksis

Vindyrkningsarealer, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jumilla«, kan være genstand for ekstensive eller intensive dyrkningsmetoder.

— Ekstensiv dyrkning: for vindyrkningsarealer, hvor beplantningstætheden på grund af terræn, højde over havet, nedbørsmængde og andre miljøfaktorer opfylder følgende landbrugsparametre: højst 1 900 vinstokke pr. hektar og mindst 1 100 planter pr. hektar.

— Intensiv dyrkning: for vindyrkningsarealer, der igen i henhold til miljøfaktorer opfylder følgende landbrugsparametre: beplantningstæthed på mellem 1 500 og 3 350 vinstokke pr. hektar.

2. Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Ved presningen udsættes mosten eller vinen for tryk, der giver et maksimalt udbytte, som efter forarbejdningen ikke må overstige 74 liter færdigfremstillet vin pr. 100 kg druer.

Ved beregningen af lagringsprocessen betragtes den første dag i oktober hvert år som udgangspunkt.

3. Relevante restriktioner for fremstilling af vinene

De vine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jumilla«, af typen »Jumilla« og »Jumilla Monastrell«, skal fremstilles i overensstemmelse med følgende andele af de godkendte sorter efter vintype:

— Rødvine: De skal indeholde mindst 95 % druer af sorterne Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah og Petit Verdot.

— Rosévine: De skal indeholde mindst 50 % druer af sorterne Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah og Petit Verdot.

— Hvidvine: De kan fremstilles på to måder:

  — med et indhold af mindst 85 % vin fremstillet af druer af sorterne Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera og Viognier

  — som »blanc de noirs«-vine, kun fra 100 % af de godkendte røde sorter. Mærkningen af disse vine skal være forsynet med betegnelsen »blanc de noirs« eller et tilsvarende udtryk.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Mest dyrkede røde sorter

5 000 kg druer pr. hektar

37 hektoliter pr. hektar

2. Mest dyrkede hvide sorter

5 625 kg druer pr. hektar

41,62 hektoliter pr. hektar

3. Intensiv dyrkning

8 750 kg druer pr. hektar

64,75 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktionsområdet for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jumilla« omfatter arealer beliggende i kommunerne Jumilla i provinsen Murcia og Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra og Montealegre del Castillo i provinsen Albacete.

7. **Primære sorter**

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. **Beskrivelse af tilknytningen/tilknytningerne**

8.1. *Vin*

Den vigtigste sort er Monastrell, der er en hårdfør sort, som er perfekt tilpasset områdets barske forhold med tørke, meget varme somre og forårsfrost. Den giver runde og fyldige vine med højt alkohol- og syreindhold og meget karakteristiske aromaer af modne frugter og en velintegreret skarphed.

De øvrige godkendte sorter er det ideelle supplement til denne sort. De giver stabilitet i farver, syreindhold og lagringsevne samt perfekt aromatisk harmoni.

8.2. *Hedvine*

Disse vine fremstilles af sorten Monastrell, som giver dem en farveintensitet, der varierer fra middel til meget høj og potentielt næsten uigennemsigtig som følge af de høje temperaturer, der er karakteristiske for området.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Mærkning

Retsgrundlag:

den nationale lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse skal fremgå tydeligt af etiketten med en skrifttype, der er mindst 3 mm og højst 20 mm høj, men samtidig skal denne maksimale højde på bogstaverne være mindre end varemærket.

Betegnelsen skal anføres ved siden af ordene »Denominación de Origen Protegida« eller »Denominación de Origen« med en skrifttype hvis højde er på mindst 2 mm, men som altid skal være mindre end navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Betegnelserne »Pie franco« og »Viña vieja« er reguleret og må kun anvendes for vine, der opfylder følgende kriterier:

PIE FRANCO: vin fremstillet af mindst 85 % druer, som er fremstillet af vinstokke, der er plantet uden grundstammer.

Consejo Regulador udarbejder sin egen tælling af disse vindyrkningsarealer på grundlag af ansøgninger fra vinavlere og/eller vinproducenter, og kontrolorganets tekniske personale foretager den nødvendige kontrol på stedet. Ansøgninger og kontrol på stedet gennemføres hvert år inden for en frist, der fastsættes af Consejo Regulador.

VIÑA VIEJA: vin, der er fremstillet af mindst 85 % druer fra vindyrkningsarealer som er 30 år gamle eller derover, hvilket skal attesteres ved dokumenter fra vinavlsregistrene.

Tilsynsorganet kan foretage passende kontrol i forbindelse med audit af vinproducenter, eller hvis det finder det nødvendigt.

For vine, der ikke opfylder de betingelser, der er fastsat for disse betegnelser, er det forbudt at anføre i mærkningen, præsentationen eller reklamen, at vinen stammer fra vinstokke, der er plantet uden grundstamme, eller fra gamle vinstokke.

Andre betegnelser vil være dem, der er fastsat i den generelle lovgivning om mærkning af vin og i de særlige regler og bestemmelser om mærkning, der er fastsat af Consejo Regulador og er i kraft i øjeblikket.

Emballagen skal være forsynet med garantisegl, sekundære etiketter eller nummererede etiketter udstedt af Consejo Regulador, som skal påsættes af vinproducenten og være synlige på emballagen på en sådan måde, at de ikke kan genanvendes.

Vintransport

Retsgrundlag:

for en organisation, der forvalter BOB/BGB, når medlemsstaterne foreskriver dette.

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinen med den beskyttede oprindelsesbetegnelse skal udelukkende pakkes i faciliteter beliggende i produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jumilla«.

For at sikre passende anvendelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse skal alle beskyttede vine afsendes emballerede.

Fremstillingen af vinene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse slutter ikke med den proces, der består i at forarbejde most til vin ved hjælp af alkoholgæring og andre supplerende processer. Emballeringen må betragtes som den sidste fase af fremstillingen af disse vine, idet den involverer supplerende ønologiske fremgangsmåder, filtrering, stabilisering og forskellige typer af korrigerende foranstaltninger, der vil kunne ændre vinenes kendetegn og specificiteter. Endvidere er det i mange tilfælde nødvendigt med en periode med oplagring på flaske for at afrunde den færdige vins smag. Endvidere er det klart, at transport over lange afstande eller i langvarige perioder øger risikoen for, at produktets egenskaber ændres, som f.eks. oxidering eller temperaturændringer, som skader kvaliteten. For at bevare vinens kvalitet skal den aftappes inden for det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Kontrolorganet udpeges af den kompetente spanske myndighed og akkrediteres af det nationale akkrediteringsorgan i henhold til ISO 17065 om produktcertificering. I tilfælde af at der sendes bulkforsendelser til erhvervsdrivende uden for det afgrænsede område, kan kontrolorganet kun garantere, at kravene vedrørende oprindelse og produktspecifikation for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jumilla« overholdes indtil afsendelsesstedet. Af logistiske og omkostningsmæssige årsager er det imidlertid ikke i stand til at foretage en sådan kontrol i bestemmelseslandene. I praksis gør de kompetente myndigheder i disse lande heller ikke dette (75 % af sendingerne i løs vægt er bestemt til tredjelande). Derfor ved kontrolorganet ikke, hvordan disse vine afsættes på markedet. Det ved derimod godt, at flaskerne ikke bærer den sekundære etiket eller det nummererede segl som påkrævet, idet der ikke er noget krav om dette i henhold til aftapningsproceduren. Det betyder, at der ikke bør foretages nogen aftapning af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jumilla« uden for det afgrænsede område. Alle vine skal derfor aftappes inden for det afgrænsede område for at garantere oprindelsen og kontrollen.

Link til produktspecifikationen

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