Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/1605

10.3.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/1605)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Jumilla“

PDO-ES-A0109-AM07

Datum der Mitteilung: 31.10.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. AUFNAHME EINER NEUEN SORTE WEIßWEIN

Beschreibung:

Als „Jumilla Monastrell“ werden auch Weißweine aufgenommen, für die dieselben Analyseparameter wie für die anderen Weißweine gelten.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstabe a der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Da eine weitere Änderung darin besteht, die Möglichkeit der Erzeugung von Weißweinen aus roten Trauben („Blanc de Noirs“) aufzunehmen, muss berücksichtigt werden, dass Weißweine aus der Traube Monastrell erzeugt und daher als „Jumilla Monastrell“ bezeichnet werden können.

2. SENKUNG EINIGER GRENZWERTE FÜR DEN VORHANDENEN ALKOHOLGEHALT

Beschreibung:

Der minimal vorhandene Alkoholgehalt ändert sich wie folgt:

— bei den Rotweinen „Jumilla Monastrell“ wird er von 12,5 % vol auf 12 % vol und bei den Roséweinen dieser Sorte von 12 % vol auf 11 % vol heruntergesetzt;

— bei den Roséweinen „Jumilla“ wird er von 11,5 % vol auf 11 % vol und bei den Weißweinen dieser Sorte von 11 % vol auf 10 % vol heruntergesetzt;

— bei den Weißweinen „Jumilla dulce“ wird er von 11 % vol auf 10 % vol heruntergesetzt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstabe a der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die Verbraucher tendieren zu Weinen mit niedrigerem Alkoholgehalt, weshalb der verbindliche Minimalgehalt an die Marktnachfrage angepasst wird.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. STREICHUNG DES GRENZWERTS FÜR DEN GEHALT AN FLÜCHTIGER SÄURE

Beschreibung:

Die spezifischen Grenzwerte für den Gehalt an flüchtiger Säure der einzelnen Weinsorten werden gestrichen. Stattdessen wird darauf hingewiesen, dass dieser Grenzwert in Zukunft den geltenden EU-Rechtsvorschriften für Wein entspricht. Das bedeutet, dass der Wert gemäß den EU-Rechtsvorschriften von 13,3 auf 18 oder 20 mEq/l geändert wird.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstabe a der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Es wurde beschlossen, diesen Parameter nicht strenger als die Bestimmungen in Anhang I Teil C der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 über önologische Verfahren zu gestalten, da diese allgemeinen EU-weiten Grenzwerte nach wie vor die erforderliche Qualität des Weins gewährleisten.

4. NEUFASSUNG DER ORGANOLEPTISCHEN BESCHREIBUNGEN

Beschreibung:

Die organoleptische Beschreibung wird aktualisiert und zum besseren Verständnis in Form einer Tabelle dargestellt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstabe b der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Das Verkostungsgremium hielt es für angemessen, die sensorische Beschreibung der Weine der g. U. Jumilla zu aktualisieren, um sie an die Realität der Erzeugung anzupassen und dabei nicht die erforderliche Qualität zu verringern, sondern diese vielmehr an die aktuellen Entwicklungen in diesem Sektor anzupassen.

5. STREICHUNG DES MINDESTALKOHOLGEHALTS DER TRAUBEN

Beschreibung:

Das Erfordernis eines Mindestalkoholgehalts der Trauben wird gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 Buchstabe b der Produktspezifikation und Punkt 5.1 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die organoleptischen Eigenschaften und Analysemerkmale der Weine sind bereits durch die in Nummer 2 der Produktspezifikation festgelegten Grenzwerte und Beschreibungen gewährleistet, weshalb eine Regelung dieses Parameters für die Trauben nicht notwendig ist.

6. NEUE EINSCHRÄNKUNGEN BEI DER WEINBEREITUNG

Beschreibung:

Es werden Einschränkungen bei der Weinbereitung eingeführt, indem der prozentuale Anteil der Rebsorten je nach Weinsorte begrenzt wird. Insbesondere werden die Weine der Kategorie „Blanc de Noirs“ neu aufgenommen, die zu 100 % aus den zugelassenen roten Rebsorten hergestellt werden müssen.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 der Produktspezifikation und Punkt 5.1 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Ziel ist es, die Bedingungen für die Erzeugung von Weiß-, Rosé- und Rotweinen aus den in der Produktspezifikation zugelassenen Rebsorten zu präzisieren.

7. DATENAKTUALISIERUNG

Beschreibung:

Unter Buchstabe b des Zusammenhangs wird der Satz „Mehr als 85 % der Rebflächen der g. U. ‚Jumilla' werden für den Anbau der Rebsorte Monastrell verwendet" geändert. Der Prozentanteil von 85 % wird durch 70 % ersetzt.

Diese Änderung betrifft Nummer 7 Buchstabe b der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die Änderung der Produktspezifikation wird zum Anlass genommen, die Anbaufläche von Monastrell im Verhältnis zu den gesamten Rebflächen der g. U. Jumilla zu aktualisieren.

8. NEUE KENNZEICHNUNGSANGABEN

Beschreibung:

Die neu aufgenommene Regulierung betrifft die Kennzeichnungsangaben „Pie franco" (wurzelechte Reben) und „Viña vieja" (alte Reben).

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Buchstabe b Ziffer v der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Ziel ist es, diese Kennzeichnungen zu fördern, um das einzigartige Erbe der g. U. Jumilla zu schützen sowie unlauteren Wettbewerb zwischen den Kellereien und eine Verwirrung der Verbraucher zu vermeiden.

Die alten Rebflächen (über 30 Jahre) der g. U. Jumilla machen mehr als 20 % der Gesamtfläche aus, wobei die Rebsorte Monastrell den größten Anteil aufweist (90 % der alten Rebflächen). Es wird geschätzt, dass ein großer Teil dieser alten Rebstöcke wurzelecht gepflanzt ist (mindestens 1 000 Hektar), wobei 89 % dieser wurzelechten Reben zur Rebsorte Monastrell, 6 % zur Rebsorte Airén und 3 % zur Rebsorte Garnacha Tintorera gehören.

Leider ist dieses historische Erbe mitsamt seinem Reichtum an genetischer biologischer Vielfalt, die vor allem aufgrund des Klimawandels von großer Bedeutung ist, seinen typischen Eigenschaften und der ausgezeichneten Qualität der aus diesen Reben erzeugten Weine stark bedroht.

Von den noch im Jahr 2019 bestehenden 23 180 Hektar der g. U. Jumilla wurden in den letzten fünf Jahren 5 465,83 Hektar, d. h. 23,5 %, gerodet. Von diesen gerodeten Reben waren etwa 75 % Reben in Trockenanbau und in Gobeleterziehung; etwa 70 % Monastrell in Gobeleterziehung und in Trockenanbau; etwa 40-50 % Monastrell in Gobeleterziehung, in Trockenbau und alte Reben (mehr als 30 Jahre); in der Gemeinde Jumilla etwa 50 % betroffen.

9. VERBESSERUNG DER KONTROLLE

Beschreibung:

Die verbindlichen jährlichen Erntemeldungen für alle Winzer und die in den Erzeugerkellereien eingegangenen Traubenmengen werden bereits einer Dokumentenkontrolle unterzogen, um die Traubenerzeugungsmengen jeder Parzelle zu ermitteln. Diese Kontrollen werden nun gemäß der Datenbank der Kontrollstelle auf Teilparzellen ausgeweitet.

Diese Änderung betrifft Nummer 9 Buchstabe b der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Dies stellt eine Verbesserung bei der Kontrolle der Einhaltung der Grenzwerte für den Traubenertrag dar.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Jumilla

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. *Weißweine (Jumilla Monastrell, Jumilla und Jumilla Dulce)*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Stahlfarben bis braun. Brillant. Geruch: Weiße Früchte (rote Früchte bei Weinen der Kategorie *Blanc de Noirs*). Bei Süßweinen mit Noten von Trockenfrüchten. Geschmack: Ausgewogene Säure und Süße. Bei Süßweinen überwiegt die Süße gegenüber der Säure.

* Die Analyseparameter, die nicht in der Tabelle berücksichtigt sind, entsprechen den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter (ausgedrückt als Weinsäure)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

2. *Roséweine (Jumilla und Jumilla Monastrell)*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Himbeerrosa bis zwiebelschalenfarben. Brillant. Geruch: Rote Früchte. Bei Süßweinen mit Noten von Trockenfrüchten. Geschmack: Ausgewogene Säure. Bei Süßweinen überwiegt die Süße gegenüber der Säure.

* Die Analyseparameter, die nicht in der Tabelle berücksichtigt sind, entsprechen den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter (ausgedrückt als Weinsäure)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

3. *Roséweine (Jumilla Dulce)*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Himbeerrosa bis zwiebelschalenfarben. Brillant. Geruch: Rote Früchte. Bei Süßweinen mit Noten von Trockenfrüchten. Geschmack: Ausgewogene Säure. Bei Süßweinen überwiegt die Süße gegenüber der Säure.

* Die Analyseparameter, die nicht in der Tabelle berücksichtigt sind, entsprechen den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter (ausgedrückt als Weinsäure)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

4. *Rotweine (Jumilla Monastrell, Jumilla und Jumilla Dulce)*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Blau-violett bis ziegelrot bis hin zu ockerfarben bei süßen Weinen. Brillant. Geruch: Rote Früchte. Schwarze Früchte. Bei Süßweinen mit Noten von Trockenfrüchten. Geschmack: Ausgewogene Säure. Tanninbetont. Bei Süßweinen überwiegt die Süße gegenüber der Säure.

* Die Analyseparameter, die nicht in der Tabelle berücksichtigt sind, entsprechen den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter (ausgedrückt als Weinsäure)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. *Likörweine (Tinto Monastrell)*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Blau-violett bis ockerfarben. Brillant. Geruch: Schwarze Früchte. Trockenfrüchte. Geschmack: Die Süße überwiegt gegenüber der Säure. Tanninbetont.

* Die Analyseparameter, die nicht in der Tabelle berücksichtigt sind, entsprechen den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 15

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Anbauverfahren

Die Rebflächen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Jumilla“ dürfen nach den Vorschriften der extensiven und der intensiven Bewirtschaftung bewirtschaftet werden.

— Extensive Bewirtschaftung: auf Rebflächen, wo die Pflanzdichte aufgrund der Gelände-, Höhen-, Niederschlags- und sonstigen ökologischen Gegebenheiten in ihren agronomischen Eigenschaften folgenden Parametern entspricht: höchstens 1 900 Rebstöcke/ha und mindestens 1 100 Rebstöcke/ha.

— Intensive Bewirtschaftung: auf Rebflächen, die ebenfalls aufgrund von Umweltbedingungen in ihren agronomischen Eigenschaften folgenden Parametern entsprechen: Pflanzdichte zwischen 3 350 und 1 500 Rebstöcken/ha.

2. Spezifisches önologisches Verfahren

Durch das Pressen ergibt sich bei der Gewinnung des Mostes oder des Weines im Verarbeitungsprozess ein Höchstertrag von 74 Litern Wein pro 100 Kilo Trauben.

Der 1. Oktober jeden Jahres wird für die Berechnung des Beginns der Reifungsprozesse als Beginn angesehen.

3. Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Bei der Erzeugung von Weinen mit der g. U. Jumilla sind bei den Weinsorten Jumilla und Jumilla Monastrell folgende Anteile der zugelassenen Rebsorten einzuhalten:

— Rotweine: Sie enthalten zu mindestens 95 % Trauben der Sorten Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah und Petit Verdot.

— Roséweine: Sie werden zu mindestens 50 % aus Trauben der Sorten Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah und Petit Verdot erzeugt.

— Weißweine: Sie können auf zwei Arten erzeugt werden:

  — mit zu mindestens 85 % aus Trauben der Sorten Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de Grano Menudo, Verdejo, Merseguera und Viognier erzeugtem Wein;

  — als Weine der Kategorie „Blanc de Noirs“, die zu 100 % aus den zugelassenen roten Rebsorten hergestellt werden müssen. Diese Weine sind mit der Angabe „Blanc de Noirs“ oder einer gleichwertigen Angabe zu kennzeichnen.

5.2. *Höchsterträge*

1. Rote Rebsorten aus extensiver Bewirtschaftung

5 000 kg Trauben je Hektar

37 Hektoliter je Hektar

2. Weiße Rebsorten aus extensiver Bewirtschaftung

5 625 kg Trauben je Hektar

41,62 Hektoliter je Hektar

3. Bei intensiver Bewirtschaftung

8 750 kg Trauben je Hektar

64,75 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der Weine der geschützten Ursprungsbezeichnung „Jumilla“ umfasst Flächen der Gemeinden Jumilla (Provinz Murcia), Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra und Montealegre del Castillo. Die letzteren liegen in der Provinz Albacete.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Wein*

Die wichtigste Sorte ist Monastrell, eine sehr robuste Sorte, die bestens an die harten Bedingungen des Gebiets (Dürren, sehr heiße Sommer und Frühjahrsfrost) angepasst ist. Daraus ergeben sich körperreiche, fleischige Weine mit einem hohen Alkohol- und Säuregehalt, mit sehr typischen Aromen (reife Früchte) und einer sehr gut integrierten Adstringenz.

Die anderen zugelassenen Sorten sind eine ideale Ergänzung dieser Sorte, da sie zur Stabilität der Farbe und Säure, zur Eignung zur Reifung sowie zur perfekten Harmonisierung der Aromen beitragen.

8.2. *Likörweine*

Diese Weine werden aus der Rebsorte Monastrell hergestellt, die ihnen eine mittlere bis sehr hohe Farbintensität verleiht, die aufgrund der hohen Temperaturen, die für das Gebiet charakteristisch sind, fast undurchsichtig sein kann.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Etiketten muss der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung, deren Schriftgröße mindestens 3 Millimeter und höchstens 20 Millimeter betragen muss, deutlich sichtbar angebracht sein, wobei diese maximale Schriftgröße immer kleiner sein muss als die Schriftgröße der Handelsmarke.

Diese Angabe muss neben der Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder „Ursprungsbezeichnung“ aufgeführt werden, die Schriftgröße muss mindestens 2 mm betragen und darf in keinem Fall gleich groß oder größer als der Name der Ursprungsbezeichnung sein.

Die Angaben „Pie franco“ und „Viña vieja“ dürfen nur für Weine verwendet werden, die folgende Anforderungen erfüllen:

PIE FRANCO: Sie werden zu mindestens 85 % aus Trauben von ohne Rebunterlagen angepflanzten Reben erzeugt.

Die Kontrollbehörde erstellt auf der Grundlage der Anträge der Winzer und/oder Kellereien eine Zählung dieser Reben, und das technische Personal der Behörde führt eine dementsprechende Kontrolle vor Ort durch. Die Anträge und Kontrollen vor Ort werden jährlich innerhalb einer von der Kontrollbehörde festgesetzten Frist durchgeführt.

VIÑA VIEJA: Sie werden zu mindestens 85 % aus Trauben von Rebstöcken mit einem Mindestalter von 30 Jahren erzeugt, was anhand der Weinbauregister dokumentiert sein muss.

Die Kontrollstelle kann die entsprechenden Kontrollen während der Überprüfung einer Kellerei oder dann, wenn sie dies für erforderlich hält, durchführen.

Sämtliche Ausdrücke oder Angaben bei der Kennzeichnung, Aufmachungen oder Werbungen, die darauf hindeuten, dass ein Wein von Rebstöcken der Kategorien „Pie franco“ oder „Viña vieja“ stammt, obwohl er diese Anforderungen nicht erfüllt, sind verboten.

Alle weiteren Angaben sind diejenigen, die in den geltenden allgemeinen Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung von Wein festgelegt sind, sowie diejenigen, auf die in den Rechtsvorschriften oder speziellen Kennzeichnungsvorschriften der Aufsichtsbehörde in ihrer aktuellen Fassung Bezug genommen wird.

Die Verpackungen müssen mit von der Aufsichtsbehörde ausgestellten Garantiesiegeln, Kontrolletiketten oder mit einer Nummerierung versehen sein, die von der Kellerei selbst an einer sichtbaren Stelle der Verpackung so angebracht werden, dass sie nicht wieder verwendet werden können.

Weintransport

Rechtsrahmen:

Durch eine Organisation, die die geschützten Ursprungsbezeichnungen/geschützten geografischen Angaben verwaltet, sofern durch die Mitgliedstaaten festgelegt

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Der geschützte Wein darf ausschließlich in Anlagen abgefüllt werden, die im Erzeugungsgebiet der g. U. Jumilla liegen.

Um eine angemessene Verwendung der g. U. zu gewährleisten, müssen alle geschützten Weine abgefüllt versandt werden.

Die Erzeugung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung endet nicht mit der Umwandlung von Most in Wein durch alkoholische Gärung und andere ergänzende Verfahren, sondern mit der Abfüllung. Diese ist als letzte Phase der Erzeugung dieser Weine zu betrachten, da hier weitere önologische Verfahren zum Einsatz kommen, die sich auf die besonderen Eigenschaften auswirken können, insbesondere die Filterung, die Stabilisierung und verschiedene Arten von Korrekturmaßnahmen. Zudem ist in vielen Fällen zur Abrundung des fertigen Weins eine Flaschenreifung erforderlich. Im Übrigen liegt es auf der Hand, dass ein Transport über große Entfernungen oder über längere Zeiträume das Risiko von Veränderungen des Erzeugnisses, wie etwa durch Oxidation oder Temperaturschwankungen, erhöht, die sich negativ auf die Qualität auswirken. Um die Qualität des Weins zu erhalten, muss er daher im abgegrenzten Gebiet der g. U. abgefüllt werden.

Die Kontrollstelle wird von der zuständigen spanischen Behörde ernannt und von der nationalen Akkreditierungsstelle gemäß ISO 17065 für die Produktzertifizierung akkreditiert. Bei Fassweinen, die an Marktteilnehmer außerhalb des abgegrenzten Gebiets versandt wird, kann die Kontrollstelle den Ursprung und die Einhaltung der g. U. Jumilla nur bis zum Versandort garantieren. Aus logistischen und finanziellen Gründen kann die Kontrollstelle jedoch nicht in Bestimmungsländern tätig werden, in denen die zuständigen nationalen Behörden in der Praxis auch keine Kontrollen durchführen. Etwa 75 % der Fassweinsendungen gehen in Drittländer. Folglich weiß die Kontrollstelle nicht, wie diese Weine in den Verkehr gebracht werden. Sie weiß jedoch, dass die Flaschen nicht wie vorgeschrieben mit dem Kontrolletikett oder dem nummerierten Siegel versehen sind, da die Abfüllbetriebe diese nicht anfordern. Daraus folgt, dass die Abfüllung von Weinen der g. U. Jumilla nicht außerhalb des abgegrenzten Gebiets erfolgen darf. Um den Ursprung nachzuweisen und die Kontrolle zu gewährleisten, muss daher der gesamte Wein innerhalb des abgegrenzten Gebiets abgefüllt werden.

Link zur Produktspezifikation

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