Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/1605)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Jumilla»

PDO-ES-A0109-AM07

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 31 Οκτωβρίου 2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΝΕΟΥ ΤΥΠΟΥ ΛΕΥΚΟΥ ΟΙΝΟΥ

Περιγραφή

Συμπεριλαμβάνεται ο «Jumilla Monastrell» ως λευκός οίνος, με τις ίδιες αναλυτικές παραμέτρους με τους άλλους λευκούς οίνους.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2.a των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολογία

Μια άλλη τροποποίηση εισάγει τη δυνατότητα παραγωγής λευκών οίνων από ερυθρά σταφύλια (*blanc de noirs*). Ως εκ τούτου, είναι αναγκαίο να συμπεριληφθούν οι λευκοί οίνοι που παράγονται από την ποικιλία αμπέλου Monastrell, οι οποίοι, λογικά, μπορούν να ονομάζονται «Jumilla Monastrell».

2. ΜΕΙΩΣΗ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΟΡΙΩΝ ΑΠΟΚΤΗΜΕΝΟΥ ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΥ ΤΙΤΛΟΥ

Περιγραφή

Ο ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος τροποποιείται ως εξής:

— στους ερυθρούς οίνους «Jumilla Monastrell», μειώνεται από 12,5 % σε 12 %, και στους ερυθρωπούς από 12 % σε 11 %·

— στους ερυθρωπούς οίνους «Jumilla», μειώνεται από 11,5 % σε 11 %, και στους λευκούς από 11 % σε 10 %·

— στους λευκούς οίνους «Jumilla Dulce» μειώνεται από 11 % σε 10 %.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2.a των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολογία

Οι καταναλωτές έχουν την τάση να προτιμούν οίνους με χαμηλότερο αλκοολικό τίτλο. Ως εκ τούτου, ο ελάχιστος επιτρεπόμενος αλκοολικός τίτλος προσαρμόστηκε για να ικανοποιηθεί η ζήτηση της αγοράς.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

3. ΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΡΙΟΥ ΠΤΗΤΙΚΗΣ ΟΞΥΤΗΤΑΣ

Περιγραφή

Τα ειδικά όρια πτητικής οξύτητας για κάθε τύπο οίνου διαγράφονται. Αντί για αυτά, αναφέρεται ότι το όριο θα είναι πλέον σύμφωνο με τις ισχύουσες διατάξεις της νομοθεσίας της ΕΕ για τον οίνο. Με άλλα λόγια, κατά γενικό κανόνα, το όριο του 13,3 τροποποιείται σε 18 ή 20 meq/l όπως ορίζεται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2.a των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολογία

Αποφασίστηκε να μην καταστεί η παράμετρος αυτή αυστηρότερη από τις διατάξεις που προβλέπονται στο παράρτημα Ι μέρος Γ του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/934 σχετικά με τις οινολογικές πρακτικές, καθώς τα εν λόγω γενικά όρια στο δίκαιο της ΕΕ εγγυώνται επαρκώς την απαιτούμενη ποιότητα του οίνου.

4. ΝΕΑ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΠΕΡΙΓΡΑΦΩΝ

Περιγραφή

Η οργανοληπτική περιγραφή επικαιροποιείται και παρουσιάζεται με τη μορφή πίνακα για μεγαλύτερη σαφήνεια.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2.b των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολογία

Η επιτροπή γευσιγνωσίας έκρινε σκόπιμο να επικαιροποιήσει την οργανοληπτική περιγραφή των οίνων της ΠΟΠ Jumilla. Στόχος είναι η προσαρμογή στην πραγματικότητα των μεθόδων παραγωγής, όχι με τη μείωση της απαιτούμενης ποιότητας, αλλά με την προσαρμογή στις τρέχουσες τάσεις του κλάδου.

5. ΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΕΛΑΧΙΣΤΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ (ΣΑΚΧΑΡΩΝ) ΤΩΝ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ

Περιγραφή

Η απαίτηση να έχουν τα σταφύλια ελάχιστο επίπεδο [σακχάρων εκφρασμένο σε βαθμούς Baumé] διαγράφεται.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 3.b των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5.1 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολογία

Τα ειδικά οργανοληπτικά και αναλυτικά χαρακτηριστικά των οίνων διασφαλίζονται ήδη από τα όρια και τις περιγραφές που καθορίζονται στο σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος. Ως εκ τούτου, δεν είναι αναγκαίο να θεσπιστούν κανόνες για αυτή τη χωριστή παράμετρο των σταφυλιών.

6. ΝΕΟΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΣΤΗΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Περιγραφή

Προστίθενται περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση, με τους οποίους καθορίζεται το ποσοστό των διαφόρων ποικιλιών αμπέλου που χρησιμοποιούνται ανάλογα με τον τύπο οίνου. Συγκεκριμένα, συμπεριλαμβάνονται οι οίνοι *blanc de noirs*, οι οποίοι παράγονται εξ ολοκλήρου και αποκλειστικά από τις επιτρεπόμενες ερυθρές ποικιλίες.

Τροποποιούνται το σημείο 3 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5.1 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολογία

Σκοπός είναι να αποσαφηνιστούν οι προϋποθέσεις για την παραγωγή λευκών, ερυθρωπών και ερυθρών οίνων από τις ποικιλίες αμπέλου που επιτρέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

7. ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΩΝ

Περιγραφή

Στο τμήμα β) του δεσμού, η πρόταση «Πάνω από το 85 % των αμπελώνων της ΠΟΠ "Jumilla" χρησιμοποιείται για την καλλιέργεια σταφυλιών της ποικιλίας Monastrell» τροποποιείται. Το ποσοστό «85 %» αντικαθίσταται τώρα από το ποσοστό «70 %».

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το τμήμα 7.b των προδιαγραφών προϊόντος. Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολογία

Η τροποποίηση των προδιαγραφών αποτελεί ευκαιρία επικαιροποίησης των πληροφοριών σχετικά με την έκταση που καταλαμβάνουν τα αμπέλια Monastrell ως ποσοστό της συνολικής αμπελουργικής έκτασης της ΠΟΠ Jumilla.

8. ΝΕΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ

Περιγραφή

Προστέθηκαν κανόνες όσον αφορά τις ενδείξεις επισήμανσης: «Pie franco» [αυτόρριζα αμπέλια] και «Viña vieja» [παλαιά αμπέλια].

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 8.b.v των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολογία

Σκοπός είναι η χρήση αυτών των ενδείξεων για την προστασία της μοναδικής κληρονομιάς της ΠΟΠ Jumilla και για την αποφυγή του αθέμιτου ανταγωνισμού μεταξύ των οινοποιείων και της σύγχυσης των καταναλωτών.

Τα παλαιά αμπέλια, δηλαδή άνω των 30 ετών, αντιπροσωπεύουν πάνω από το 20 % της συνολικής έκτασης των αμπελώνων της ΠΟΠ Jumilla. Η πλειονότητα, ήτοι το 90 %, των παλαιών αμπελιών είναι της ποικιλίας Monastrell. Τα περισσότερα από αυτά τα παλαιά αμπέλια, τουλάχιστον 1 000 εκτάρια, πιστεύεται ότι είναι αυτόρριζα. Από τα αυτόρριζα αμπέλια, το 89 % είναι της ποικιλίας Monastrell, το 6 % Airén και το 3 % Garnacha Tintorera.

Η κληρονομιά αυτή προσδίδει πλούτο γενετικής βιοποικιλότητας, που είναι πολύ χρήσιμος στο πλαίσιο της κλιματικής αλλαγής, καθώς και τον τυπικό χαρακτήρα και την εξαιρετική ποιότητα των οίνων που παράγονται από τα εν λόγω αμπέλια. Δυστυχώς, διατρέχει σοβαρό κίνδυνο εξαφάνισης.

Το 2019 η ΠΟΠ Jumilla εκτεινόταν σε 23 180 εκτάρια. Τα τελευταία 5 χρόνια, 5 465,83, δηλαδή 23,5 %, από αυτά εκριζώθηκαν. Από τα αμπέλια που εκριζώθηκαν, περίπου το 75 % ήταν ξηρικά, διαμορφωμένα σε κυπελλοειδές σχήμα· το 70 % ήταν Monastrell, διαμορφωμένα σε κυπελλοειδές σχήμα και ξηρικά· και το 40-50 % ήταν παλαιά ξηρικά αμπέλια (ηλικίας άνω των 30 ετών) Monastrell, διαμορφωμένα σε κυπελλοειδές σχήμα. Στον δήμο Jumilla, το ποσοστό αυτό ήταν 50 %.

9. ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ

Περιγραφή

Οι υπάρχοντες έλεγχοι εγγράφων που διενεργούνται στις υποχρεωτικές ετήσιες δηλώσεις συγκομιδής όλων των αμπελοκαλλιεργητών, καθώς και στις παρτίδες σταφυλιών που παραλαμβάνουν τα οινοποιεία παραγωγής, προκειμένου να προσδιοριστούν οι όγκοι παραγωγής σταφυλιών σε κάθε αγροτεμάχιο, έχουν πλέον επεκταθεί ώστε να καλύπτουν και επιμέρους τμήματα αγροτεμαχίων, σύμφωνα με τη βάση δεδομένων του ρυθμιστικού συμβουλίου.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το τμήμα 9.b των προδιαγραφών προϊόντος. Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολογία

Πρόκειται για βελτίωση των ελέγχων συμμόρφωσης με τις μέγιστες αποδόσεις σταφυλιών.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Jumilla

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος**

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 - ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 - Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Λευκοί οίνοι (Jumilla Monastrell, Jumilla και Jumilla Dulce)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: χρώμα που κυμαίνεται από ψυχρό γκρι έως χρυσοκάστανο. Λαμπερή. Άρωμα: λευκών φρούτων (κόκκινων φρούτων στην περίπτωση των οίνων *blanc de noirs*). Οι γλυκοί οίνοι μπορεί να εμφανίζουν νότες αποξηραμένων φρούτων. Γεύση: ισορροπία οξύτητας και γλυκύτητας. Στους γλυκούς οίνους, η γλυκύτητα επικρατεί έναντι της οξύτητας.

* Οι αναλυτικές απαιτήσεις που δεν περιλαμβάνονται στον πίνακα είναι σύμφωνες με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία για τον αμπελοοινικό τομέα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 10

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Ερυθρωποί οίνοι (Jumilla και Jumilla Monastrell)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: χρώμα που κυμαίνεται από ρόδινο του σμέουρου έως το χρώμα του φλοιού του κρεμμυδιού. Λαμπερή. Άρωμα: κόκκινων φρούτων. Οι γλυκοί οίνοι μπορεί να εμφανίζουν νότες αποξηραμένων φρούτων. Γεύση: ισορροπημένη οξύτητα. Στους γλυκούς οίνους, η γλυκύτητα επικρατεί έναντι της οξύτητας.

* Οι αναλυτικές απαιτήσεις που δεν περιλαμβάνονται στον πίνακα είναι σύμφωνες με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία για τον αμπελοοινικό τομέα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. *Ερυθρωποί οίνοι (Jumilla Dulce)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: χρώμα που κυμαίνεται από ρόδινο του σμέουρου έως το χρώμα του φλοιού του κρεμμυδιού. Λαμπερή. Άρωμα: κόκκινων φρούτων. Οι γλυκοί οίνοι μπορεί να εμφανίζουν νότες αποξηραμένων φρούτων. Γεύση: ισορροπημένη οξύτητα. Στους γλυκούς οίνους, η γλυκύτητα επικρατεί έναντι της οξύτητας.

* Οι αναλυτικές απαιτήσεις που δεν περιλαμβάνονται στον πίνακα είναι σύμφωνες με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία για τον αμπελοοινικό τομέα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4. *Ερυθροί οίνοι (Jumilla Monastrell, Jumilla και Jumilla Dulce)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: χρώμα που κυμαίνεται από ιώδες-κυανό έως κεραμιδί· οι γλυκοί οίνοι μπορεί να αναπτύσσουν απόχρωση ώχρας. Λαμπερή. Άρωμα: κόκκινων φρούτων. Μαύρων φρούτων. Οι γλυκοί οίνοι εμφανίζουν νότες αποξηραμένων φρούτων. Γεύση: ισορροπημένη οξύτητα. Τανική. Στους γλυκούς οίνους, η γλυκύτητα επικρατεί έναντι της οξύτητας.

* Οι αναλυτικές απαιτήσεις που δεν περιλαμβάνονται στον πίνακα είναι σύμφωνες με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία για τον αμπελοοινικό τομέα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 12

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. *Οίνοι λικέρ (Tinto Monastrell)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: χρώμα που κυμαίνεται από ιώδες-κυανό έως ώχρα. Λαμπερή. Άρωμα: μαύρων φρούτων. Αποξηραμένων φρούτων. Γεύση: η γλυκύτητα επικρατεί έναντι της οξύτητας. Τανική.

* Οι αναλυτικές απαιτήσεις που δεν περιλαμβάνονται στον πίνακα είναι σύμφωνες με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία για τον αμπελοοινικό τομέα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 15

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Μέθοδος καλλιέργειας

Στους αμπελώνες που καλύπτονται από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Jumilla» μπορεί να εφαρμόζονται πρακτικές εκτατικής ή εντατικής καλλιέργειας.

— Εκτατική καλλιέργεια: για αμπελώνες στους οποίους, λόγω εδάφους, υψομέτρου, βροχοπτώσεων και άλλων περιβαλλοντικών παραγόντων, η πυκνότητα φύτευσης συμμορφώνεται με τις ακόλουθες γεωργικές παραμέτρους: 1 900 φυτά ανά εκτάριο κατά μέγιστο και 1 100 φυτά ανά εκτάριο κατ' ελάχιστο.

— Εντατική καλλιέργεια: για αμπελώνες οι οποίοι, επίσης λόγω περιβαλλοντικών συνθηκών, συμμορφώνονται με τις ακόλουθες γεωργικές παραμέτρους: πυκνότητα φύτευσης μεταξύ 3 350 και 1 500 φυτών ανά εκτάριο.

2. Ειδική οινολογική πρακτική

Κατά την εξαγωγή του γλεύκους και του οίνου εφαρμόζονται πιέσεις που δίνουν μέγιστη απόδοση η οποία, κατόπιν μετατροπής, δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 74 λίτρα έτοιμου οίνου ανά 100 χιλιόγραμμα σταφυλιών.

Για τον υπολογισμό των διαδικασιών παλαίωσης, ημέρα εκκίνησης θεωρείται η πρώτη ημέρα του Οκτωβρίου κάθε έτους.

3. Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Για τους οίνους που καλύπτονται από την ΠΟΠ Jumilla των τύπων Jumilla και Jumilla Monastrell, πρέπει να τηρούνται τα ακόλουθα ποσοστά επιτρεπόμενων ποικιλιών αμπέλου, ανάλογα με τον τύπο του οίνου:

— Ερυθροί οίνοι: τουλάχιστον το 95 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται σε κάθε οίνο πρέπει να προέρχεται από τις ποικιλίες Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah και Petit Verdot.

— Ερυθρωποί οίνοι: τουλάχιστον το 50 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται σε κάθε οίνο πρέπει να προέρχεται από τις ποικιλίες Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah και Petit Verdot.

— Λευκοί οίνοι: μπορούν να παρασκευαστούν με δύο τρόπους:

  — τουλάχιστον το 85 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται σε κάθε οίνο πρέπει να προέρχεται από τις ποικιλίες Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera και Viognier·

  — ως οίνοι *blanc de noirs*, οι οποίοι παράγονται εξ ολοκλήρου και αποκλειστικά από τις επιτρεπόμενες ερυθρές ποικιλίες. Η επισήμανση των εν λόγω οίνων πρέπει να περιλαμβάνει την ένδειξη «Blanc de noirs» ή ισοδύναμη ένδειξη.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Ευρέως καλλιεργούμενες ερυθρές ποικιλίες

5 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

37 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Ευρέως καλλιεργούμενες λευκές ποικιλίες

5 625 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

41,62 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Εντατική καλλιέργεια

8 750 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

64,75 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής των οίνων που καλύπτονται από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Jumilla» περιλαμβάνει τις εκτάσεις γης που βρίσκονται εντός του δήμου Jumilla, στην επαρχία Μούρθια, και των δήμων Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra και Montealegre del Castillo, στην επαρχία Albacete.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

AIREN

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA SITGES

MERLOT

MERSEGUERA

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMENEZ

PETIT VERDOT

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Οίνος*

Η σημαντικότερη ποικιλία σταφυλιών είναι η ποικιλία Monastrell, μια ιδιαίτερα ανθεκτική ποικιλία που είναι άψογα προσαρμοσμένη στις αντίξοες συνθήκες της περιοχής, δηλαδή την ξηρασία, τα πολύ θερμά καλοκαίρια και τους εαρινούς παγετούς. Παράγει σαρκώδεις οίνους με γεμάτο σώμα, με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη και υψηλή οξύτητα, με πολύ χαρακτηριστικά αρώματα ώριμων φρούτων και καλά ενσωματωμένη στυφότητα.

Οι υπόλοιπες εγκεκριμένες ποικιλίες συμπληρώνουν άψογα την ποικιλία Monastrell, σταθεροποιώντας το χρώμα και προσθέτοντας οξύτητα και ικανότητα παλαίωσης, με παράλληλη πλήρη εναρμόνιση των αρωμάτων.

8.2. *Οίνοι λικέρ*

Οι εν λόγω οίνοι παράγονται από την ποικιλία Monastrell, μια ποικιλία που τους προσδίδει χρώμα μέτριας έως και πολύ υψηλής έντασης, ενδεχομένως μέχρι και αδιαφανές, ως αποτέλεσμα των υψηλών θερμοκρασιών που επικρατούν στην περιοχή.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης πρέπει να αναγράφεται εμφανώς στις ετικέτες, με γραμματοσειρά που πρέπει να έχει ύψος 3 χιλιοστόμετρα κατ' ελάχιστο και 20 χιλιοστόμετρα κατά μέγιστο. Το μέγιστο αυτό ύψος πρέπει επίσης να είναι μικρότερο από το μέγεθος του εμπορικού σήματος.

Η ονομασία πρέπει να εμφανίζεται πλησίον των ενδείξεων «Denominación de Origen Protegida» (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) ή «Denominación de Origen» (Ονομασία Προέλευσης), των οποίων η γραμματοσειρά πρέπει να είναι ύψους 2 χιλιοστόμετρων κατ' ελάχιστο, αλλά πρέπει πάντοτε να είναι μικρότερη από τη συνοδευτική ονομασία της ΠΟΠ.

Οι ενδείξεις «Pie franco» και «Viña vieja» υπόκεινται σε κανόνες που διασφαλίζουν ότι μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο για οίνους που πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:

«PIE FRANCO»: τουλάχιστον το 85 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των οίνων προέρχεται από αυτόρριζα αμπέλια.

Το ρυθμιστικό συμβούλιο θα προβεί σε απογραφή των εν λόγω αμπελιών με βάση τις αιτήσεις των αμπελουργών και/ή των οινοποιείων. Οι εμπειρογνώμονες του συμβουλίου θα διενεργούν τους αναγκαίους επιτόπιους ελέγχους. Οι αιτήσεις και οι επιτόπιοι έλεγχοι θα διενεργούνται σε ετήσια βάση, εντός προθεσμίας που ορίζεται από το ρυθμιστικό συμβούλιο.

«VIÑA VIEJA»: τουλάχιστον το 85 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των οίνων προέρχεται από αμπελώνες ηλικίας τουλάχιστον 30 ετών, η οποία πρέπει να τεκμηριώνεται με στοιχεία από τα αμπελουργικά μητρώα.

Ο οργανισμός ελέγχου μπορεί να διενεργεί τους αναγκαίους ελέγχους κατά τη διάρκεια ελέγχων στα οινοποιεία ή όταν κρίνεται αναγκαίο.

Απαγορεύεται η χρήση διατυπώσεων, εκφράσεων ή ενδείξεων στην επισήμανση, την παρουσίαση ή τη διαφήμιση οι οποίες θα μπορούσαν να δημιουργήσουν την εντύπωση ότι ο οίνος προέρχεται από αυτόρριζα ή παλαιά αμπέλια, ενώ στην πραγματικότητα δεν πληροί τις απαιτήσεις που προβλέπονται για τη χρήση των εν λόγω ενδείξεων.

Οι λοιπές αναφορές είναι αυτές που προβλέπονται στη γενική νομοθεσία για την επισήμανση των οίνων, καθώς και στους ειδικούς κανόνες και κανονισμούς σχετικά με την επισήμανση που έχουν θεσπιστεί από το ρυθμιστικό συμβούλιο και ισχύουν επί του παρόντος.

Η συσκευασία πρέπει να φέρει σφραγίδες ποιότητας, συμπληρωματικές ετικέτες ή αριθμημένες ετικέτες, οι οποίες χορηγούνται από το ρυθμιστικό συμβούλιο. Οι εν λόγω ετικέτες πρέπει να τοποθετούνται από το οινοποιείο κατά τρόπο ώστε να είναι ορατές πάνω στη συσκευασία και να αποτρέπεται η εκ νέου χρησιμοποίησή τους.

Μεταφορά των οίνων

Νομικό πλαίσιο

Από οργανισμό που διαχειρίζεται ΠΟΠ/ΠΓΕ, όταν προβλέπεται από τα κράτη μέλη.

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Ο προστατευόμενος οίνος πρέπει να συσκευάζεται αποκλειστικά σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής παραγωγής της ΠΟΠ «Jumilla».

Προκειμένου να διασφαλίζεται η κατάλληλη χρήση της ΠΟΠ, όλοι οι προστατευόμενοι οίνοι πρέπει να αποστέλλονται συσκευασμένοι.

Η παραγωγή των οίνων που φέρουν την ονομασία προέλευσης δεν ολοκληρώνεται με τη διαδικασία της μετατροπής του γλεύκους σε οίνο μέσω αλκοολικής ζύμωσης και με τις λοιπές συμπληρωματικές διαδικασίες, αλλά με τη συσκευασία. Η συσκευασία πρέπει να θεωρείται το τελικό στάδιο της παραγωγής των εν λόγω οίνων, καθώς περιλαμβάνει άλλες οινοποιητικές πρακτικές που θα μπορούσαν να επηρεάσουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και συγκεκριμένα: διήθηση, σταθεροποίηση και διάφορα είδη διορθωτικών πρακτικών. Επίσης, σε πολλές περιπτώσεις, για την τελειοποίηση του έτοιμου οίνου απαιτείται περίοδος παλαίωσης στη φιάλη. Επιπλέον, είναι σαφές ότι η μεταφορά σε μεγάλες αποστάσεις ή για παρατεταμένες περιόδους αυξάνει τον κίνδυνο αλλοιώσεων του προϊόντος, όπως οξείδωση ή μεταβολές της θερμοκρασίας, που επηρεάζουν δυσμενώς την ποιότητα. Συνεπώς, για να διαφυλαχθεί η ποιότητα του οίνου, είναι αναγκαίο να εμφιαλώνεται εντός της οριοθετημένης περιοχής της ΠΟΠ.

Ο οργανισμός ελέγχου διορίζεται από την αρμόδια ισπανική αρχή και διαπιστεύεται από τον εθνικό οργανισμό διαπίστευσης κατά το πρότυπο ISO 17065 σχετικά με την πιστοποίηση προϊόντων. Στην περίπτωση χύδην αποστολών σε επιχειρήσεις εκτός της οριοθετημένης περιοχής, ο οργανισμός ελέγχου μπορεί μόνον να εγγυηθεί την προέλευση και τη συμμόρφωση με την ΠΟΠ «Jumilla» έως το σημείο αποστολής. Ωστόσο, για λόγους εφοδιαστικής και κόστους, ο οργανισμός ελέγχου δεν μπορεί να δραστηριοποιηθεί σε χώρες προορισμού όπου, στην πράξη, ούτε οι εθνικές αρμόδιες αρχές διενεργούν ελέγχους. Περίπου το 75 % των χύδην φορτίων αποστέλλεται σε τρίτες χώρες. Κατά συνέπεια, ο οργανισμός ελέγχου δεν γνωρίζει με ποια μορφή διατίθενται στην αγορά οι οίνοι αυτοί. Αυτό που γνωρίζει είναι ότι οι φιάλες δεν φέρουν συμπληρωματική ετικέτα ή αριθμημένη σφραγίδα, όπως απαιτείται, καθώς δεν υπάρχουν σχετικές απαιτήσεις για τις εργασίες εμφιάλωσης. Αυτό σημαίνει ότι δεν θα πρέπει να εκτελούνται εργασίες εμφιάλωσης των οίνων ΠΟΠ «Jumilla» εκτός της οριοθετημένης περιοχής. Ως εκ τούτου, για να διασφαλιστούν η προέλευση και ο έλεγχος, είναι αναγκαίο όλοι οι οίνοι να εμφιαλώνονται εντός της οριοθετημένης περιοχής.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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