C/2025/1605

10.3.2025

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2025/1605)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Jumilla“

PDO-ES-A0109-AM07

Teate esitamise kuupäev: 31.10.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. UUT TÜÜPI VALGE VEINI LISAMINE

Kirjeldus

Valgete veinide valmistamisel on kasutusele võetud sort „Jumilla Monastrell“, mis tagab muude valgete veinidega identsed analüütilised parameetrid.

Seega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti a ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Kuna ühe muudatusega nähakse ette võimalus toota valgeid veine punastest viinamarjadest (*blanc de noirs*), tuleks võtta arvesse, et valgeid veine saab valmistada ka sordist „Monastrell“ ja järjepidevuse huvides võivad need veinid kanda nimetust „Jumilla Monastrell“.

2. TEGELIKU ALKOHOLISISALDUSE TEATAVATE PIIRMÄÄRADE VÄHENDAMINE

Kirjeldus

Minimaalset tegelikku alkoholisisaldust muudetakse järgmiselt:

— punase veini „Jumilla Monastrell“ puhul 12,5 mahuprotsendi asemel 12 mahuprotsenti ja roosa veini puhul 12 mahuprotsendi asemel 11 mahuprotsenti;

— roosa veini „Jumilla“ puhul 11,5 mahuprotsendi asemel 11 mahuprotsenti ja valge veini puhul 11 mahuprotsendi asemel 10 mahuprotsenti;

— valge veini „Jumilla dulce“ puhul 11 mahuprotsendi asemel 10 mahuprotsenti.

Seega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti a ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Tarbijad kalduvad eelistama väiksema alkoholisisaldusega veine. Seetõttu muudetakse selle turunõudluse rahuldamiseks kohustuslikku alkoholi miinimumsisaldust.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

3. LENDUVATE HAPETE SISALDUSE PIIRNORMI VÄLJA JÄTMINE

Kirjeldus

Kõikide veinitüüpide puhul on loobutud lenduvate hapete sisalduse piirnormidest. Nüüd on üksnes täpsustatud, et sellised piirnormid peavad olema kooskõlas liidu kehtivate õigusaktidega, milles käsitletakse viinamarjasaadusi. Praktikas suureneb piirnorm, mis on tavaliselt 13,3 milliekvivalenti liitri kohta, vastavalt liidu eeskirjadele 18 või 20 milliekvivalendini liitri kohta.

Seega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti a ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Otsustati, et sellele parameetrile ei seata muid piiranguid, kui on ette nähtud delegeeritud määruse 2019/934 I lisa C osas sätestatud liidu eeskirjadega, sest need üldised liidu piirnormid on piisavad veini kvaliteedi tagamiseks.

4. MUUDATUSED ORGANOLEPTILISTE OMADUSTE KIRJELDUSTES

Kirjeldus

Organoleptilist kirjeldust on ajakohastatud ja suurema selguse huvides on see esitatud tabeli kujul.

Seega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti b ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Degusteerimiskomisjon pidas asjakohaseks ajakohastada kaitstud päritolunimetusega „Jumilla“ hõlmatud veinide organoleptilist kirjeldust, et kohandada seda veinide tegeliku tootmisprotsessiga ja viia kirjeldus vastavusse sektori praeguste suundumustega, seadmata seejuures kahtluse alla kehtestatud kvaliteedinõudeid.

5. VIINAMARJADE MINIMAALSE ALKOHOLISISALDUSE NÕUDE VÄLJA JÄTMINE

Kirjeldus

Viinamarjade minimaalse alkoholisisalduse nõue on välja jäetud.

Seega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 3 alapunkti b ja muudetakse koonddokumendi punkti 5.1.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Veinide organoleptilised ja analüütilised omadused on juba tagatud tootespetsifikaadi punktis 2 esitatud piirnormide ja kirjeldustega. Seetõttu ei ole vaja seda viinamarjadega seotud parameetrit reguleerida.

6. VEINIVALMISTAMISELE KEHTESTATUD UUED PIIRANGUD

Kirjeldus

Veinivalmistamisele on kehtestatud piirangud, et määrata kindlaks viinamarjasortide osakaal vastavalt veinitüübile. Eelkõige peavad uued „*blanc de noirs*“ tüüpi veinid olema valmistatud 100 % ainult lubatud punastest sortidest.

Seega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 3 ja muudetakse koonddokumendi punkti 5.1.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Eesmärk on selgitada valgete, roosade ja punaste veinide valmistamise tingimusi tootespetsifikaadis lubatud sortidest.

7. ANDMETE AJAKOHASTAMINE

Kirjeldus

Seos(t)e kirjelduse punktis b on lause „Päritolunimetusega „Jumilla“ hõlmatud viinamarjaistandustes on sordi „Monastrell“ osatähtsus üle 85 %“. Seda osatähtsust vähendatakse 85 %-lt 70 %-le.

Seega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 7 alapunkti b, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Koos tootespetsifikaadi muude muudatustega on ajakohastatud teavet sordi „Monastrell“ osatähtsuse kohta kõigis kaitstud päritolunimetusega „Jumilla“ hõlmatud viinamarjaistandustes.

8. UUED MÄRKED ETIKETIL

Kirjeldus

Kavas on reguleerida märgete „*pie franco*“ (pookealuseta viinapuud) et „*viña vieja*“ (vanad viinapuud) esitamist veinide etiketil.

Seega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 8 alapunkti b alapunkti v ja muudetakse koonddokumendi punkti 9.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Eesmärk on rõhutada neid mõisteid, et hoida kaitstud päritolunimetuse „Jumilla“ ainulaadset pärandit ning vältida veinikeldrite kõlvatut konkurentsi ja segadust tarbijate seas.

KPNiga „Jumilla“ hõlmatud vanade (üle 30aastaste) viinapuude istutusala moodustab rohkem kui 20 % istanduste kogupindalast, enamasti on tegemist sordiga „Monastrell“ (90 % vanadest viinapuudest). Hinnanguliselt on suur osa neist vähemal 1 000 hektaril kasvavatest vanadest viinapuudest ilma pookealuseta ja jagunevad sortide kaupa järgmiselt: „Monastrell“ 89 %, „Airén“ 6 % ja „Garnacha Tintorera“ 3 %.

See pärand, mis pakub kliimamuutuste kontekstis väga kasulikku geneetilist elurikkust ning võimaldab toota eripäraseid ja suurepärase kvaliteediga veine, võib kahjuks peagi kaduda.

Kaitstud päritolunimetusega „Jumilla“ hõlmatud istandustes, mis 2019. aastal laiusid 23 180 hektaril, on viimase viie aasta jooksul viinapuud välja juuritud 5 465,83 hektarilt (23,5 %). Neist välja juuritud viinapuudest umbes 75 % olid lehtrikujuliselt kärbitud viinapuud, mis kasvasid niisutamata aladel; 70 % viinapuudest kuulus sorti „Monastrell“, olid lehtrikujuliselt kärbitud ja kasvasid niisutamata aladel; 40–50 % viinapuudest kuulus sorti „Monastrell“, olid lehtrikujuliselt kärbitud vanad (üle 30aastased) viinapuud, mis kasvasid niisutamata aladel. Jumilla kommuunis oli osatähtsus 50 %.

9. KONTROLLIMENETLUSE PARANDAMINE

Kirjeldus

Praegu toimiv dokumentide kontroll hõlmab kõigi viinamarjakasvatajate esitatavaid kohustuslikke iga-aastaseid saagideklaratsioone ja viinamarjade tarneid veinikeldrile, et määrata kindlaks viinamarjade tootmine igal maatükil. Lisaks kohaldatakse samaväärset kontrolli reguleeriva asutuse (Consejo Regulador) andmebaasi kantud maatükiosade ja istutusalade suhtes.

Seega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 9 alapunkti b, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Muudatusettepaneku eesmärk on parandada järelevalvet viinamarjade saagikuse piirnormide järgimise üle.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

Jumilla

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likööorvein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv.

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Valged veinid (Jumilla Monastrell, Jumilla ja Jumilla Dulce)*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: varieerub metalsest topaasini. Kirgas. Lõhn: valged puuviljad (punased puuviljad „*blanc de noirs*“ tüüpi veinide puhul). Magusatel veinidel võivad olla kuivatatud puuviljade nüansid. Maitse: tasakaal happesuse ja magususe vahel. Magusate veinide puhul domineerib magusus happesuse üle.

*Tabelis esitamata analüütiliste nõuete osas tuleb lähtuda liidu kehtivates veinialastes õigusaktides sätestatud nõuetest.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta väljendatuna viinhappes

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

2. *Roosad veinid (Jumilla ja Jumilla Monastrell)*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: vaarikaroosa kuni sibulakoore värvusega. Kirgas. Lõhn: punased marjad. Magusates veinides võib tunda kuivatatud puuviljade nüansse. Maitse: tasakaalustatud happesusega. Magusate veinide puhul domineerib magusus happesuse üle.

*Tabelis esitamata analüütiliste nõuete osas tuleb lähtuda liidu kehtivates veinialastes õigusaktides sätestatud nõuetest.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta väljendatuna viinhappes

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

3. *Roosad veinid (Jumilla Dulce)*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: vaarikaroosa kuni sibulakoore värvusega. Kirgas. Lõhn: punased marjad. Magusates veinides võib tunda kuivatatud puuviljade nüansse. Maitse: tasakaalustatud happesusega. Magusate veinide puhul domineerib magusus happesuse üle.

*Tabelis esitamata analüütiliste nõuete osas tuleb lähtuda liidu kehtivates veinialastes õigusaktides sätestatud nõuetest.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,5

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta väljendatuna viinhappes

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

4. *Punased veinid (Jumilla Monastrell, Jumilla ja Jumilla Dulce)*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: sinakasvioletsest tellispunaseni, magusad veinid võivad omandada ookerpunase varjundi. Kirgas. Lõhn: punased marjad. mustad marjad. Magusates veinides esineb kuivatatud puuviljade nüansse. Maitse: tasakaalustatud happesusega. Tanniinine. Magusate veinide puhul domineerib magusus happesuse üle.

*Tabelis esitamata analüütiliste nõuete osas tuleb lähtuda liidu kehtivates veinialastes õigusaktides sätestatud nõuetest.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta väljendatuna viinhappes

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. *Liköörveinid (Tinto Monastrell)*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: sinakasvioletsest ookrini Kirgas. Lõhn: mustad marjad, kuivatatud puuviljad. Maitse: magusus domineerib happesuse üle. Tanniinine.

*Tabelis esitamata analüütiliste nõuete osas tuleb lähtuda liidu kehtivates veinialastes õigusaktides sätestatud nõuetest.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15

— Minimaalne üldhappesus: milliekvivalentides liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Peamised veinivalmistustavad*

1. Viljelustava

Kaitstud päritolunimetusega „Jumilla“ hõlmatud viinamarjaistandustes võib olla kasutusel kas ekstensiiv- või intensiivviljelus.

— Ekstensiivviljelus: viinamarjaistandused, kus maastikust, kõrgusest, sademete hulgast ja muudest keskkonnateguritest tingituna vastab istutustihedus järgmistele põllumajanduslikele parameetritele: vähemalt 1 100 ja kõige rohkem 1 900 viinapuud hektari kohta.

— Intensiivviljelus: viinamarjaistandused, mis samadest keskkonnateguritest tingituna vastavad järgmistele põllumajanduslikele parameetritele: vähemalt 1 500 ja kõige rohkem 3 350 viinapuud hektari kohta.

2. Veinivalmistuse eritava

Viinamarjavirde või veini ekstraheerimisel kasutatav surve peab olema selline, et ekstraheerimise maksimaalne tulemus oleks kuni 74 liitrit valmisveini 100 kilogrammi viinamarjade kohta.

Laagerdamise alguse arvutamisel loetakse laagerdumise alguskuupäevaks iga aasta oktoobri esimene päev.

3. Veinivalmistamise suhtes kohaldatavad piirangud

Kaitstud päritolunimetusega „Jumilla“ hõlmatud veinid „Jumilla“ ja „Jumilla Monastrell“ peavad olema valmistatud järgmistest lubatud sortidest veinitüüpide kaupa:

— Punased veinid: veini valmistamisel on vähemalt 95 % ulatuses kasutatud järgmisi viinamarjasorte: „Monastrell“, „Garnacha Tintorera“, „Cencibel“, „Cabernet Sauvignon“, „Garnacha“, „Merlot“, „Syrah“ ja „Petit Verdot“.

— Roosad veinid: veini valmistamisel on vähemalt 50 % ulatuses kasutatud järgmisi viinamarjasorte: „Monastrell“, „Garnacha Tintorera“, „Cencibel“, „Cabernet Sauvignon“, „Garnacha“, „Merlot“, „Syrah“ ja „Petit Verdot“.

— Valged veinid: veini tootmiseks on kaks viisi:

  — veini valmistamisel on vähemalt 85 % ulatuses kasutatud järgmisi viinamarjasorte: „Airén“, „Macabeo“, „Pedro Ximénez“, „Malvasía“, „Chardonnay“, „Sauvignon Blanc“, „Moscatel de grano menudo“, „Verdejo“, „Merseguera“ ja „Viognier“;

  — „*blanc de noirs*“ tüüpi veine võib toota ainult (100 %) lubatud punastest sortidest. Nende veinide etiketil peab olema märge „*blanc de noirs*“ või samaväärne märge.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Ekstensiivviljeldavad punased sordid

5 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

37 hektoliitrit hektari kohta

2. Ekstensiivviljeldavad valged sordid

5 625 kilogrammi viinamarju hektari kohta

41,62 hektoliitrit hektari kohta

3. Intensiivviljeldavad sordid

8 750 kilogrammi viinamarju hektari kohta

64,75 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetusega „Jumilla“ veinide tootmispiirkond hõlmab Jumilla omavalitsusüksust Murcia provintsis ning Fuentealamo, Albatana, Onturi, Hellíni, Tobarra ja Montealegre del Castillo omavalitsusüksuseid Albacete provintsis.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Veinid*

Kõige olulisem sort on „Monastrell“, mis on väga vastupidav ja piirkonna karmide tingimustega (põud, kuumad suved ja kevadkülmad) suurepäraselt kohanenud. Veinid on täidlased, lopsakad, suure alkoholisisalduse ja happesusega, neile on iseloomulikud küpsete puuviljade aroom ja hästi põimunud kootavus.

Teised lubatud sordid täiendavad seda sorti suurepäraselt, andes peale maitse- ja lõhnabuketi täiustamise ka värvipüsivuse, happesuse ning laagerdumisvõime.

8.2. *Likööorveinid*

Need veinid on valmistatud sordist „Monastrell“, mis annab tänu piirkonnas valitsevatele kõrgetele temperatuuridele veinidele keskmise intensiivsusega kuni väga intensiivse värvuse (mis võib olla peaaegu läbipaistmatu).

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Märgistus

Õigusraamistik:

Siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Täiendavad märgistamisnõuded

Tingimuse kirjeldus:

Etiketil peab olema nähtaval kohal kirjas kaitstud päritolunimetus tähtedega, mille kõrgus jääb vahemikku 3–20 mm, kusjuures KPNi tähtede maksimumkõrgus peab olema väiksem kui kaubamärgi tähtede kõrgus.

Sellele nimetusele tuleb lisada väljend „Denominación de Origen Protegida“ („Kaitstud päritolunimetus“) või „Denominación de Origen“ („Päritolunimetus“), mis on kirjutatud 2 mm kõrguste tähtedega, mis ei tohi olla mingil juhul päritolunimetusega sama kõrgusega ega kõrgemad.

Märgete „Pie franco“ ja „Viña vieja“ lisamine on reguleeritud ja neid võib kasutada üksnes veinide puhul, mis vastavad järgmistele kriteeriumidele:

PIE FRANCO: veinid, mis on valmistatud vähemalt 85 % ulatuses viinamarjadest, mis on saadud ilma pookealusteta istutatud viinapuudelt.

Reguleeriv asutus (Consejo Regulador) koostab viinamarjakasvatajate ja/või veinikeldrite taotluste alusel viinamarjaistanduste loendi ning reguleeriva asutuse tehniline personal teeb vajalikud kohapealsed kontrollid. Taotlused ja kohapealsed kontrollid tehakse igal aastal reguleeriva asutuse (Consejo Regulador) määratud tähtaja jooksul.

VIÑA VIEJA: veinid, mis on valmistatud vähemalt 85 % ulatuses 30aastastest või vanematest viinamarjaistandustest pärit viinamarjadest, mida peab tõendama viinamarjakasvatusregistri dokumentidega.

Kontrolliasutus võib teha asjakohaseid kontrolle veinikeldrite auditeerimise ajal või juhul, kui ta peab seda vajalikuks.

Kõik märgistusel, esitlusel või reklaamis esitatud väljendid, nimetused või tähised, mis viitavad sellele, et vein on valmistatud pookealuseta või vanadelt viinapuudelt korjatud viinamarjadest, on keelatud kui veinid ei vasta nende märgete jaoks kehtestatud tingimustele.

Muud väljendid on sätestatud veini märgistamise kohta kehtivates üldistes õigusaktides ning lisaks on neile viidatud märgistamist reguleerivas õigusnormis ja reguleeriva asutuse (Consejo Regulador) kehtestatud praegu kehtivas erieeskirjas.

Pakenditel peavad olema garantiipitser, lisamärgised või numbrimärgis, mis lisatakse reguleeriva asutuse (Consejo Regulador) väljastatud etikettidele, mille peab pakendile nähtavasse kohta lisama veinitootja ise selliselt, et neid ei saaks korduskasutada.

Veinide transportimine

Õigusraamistik:

Kaitstud päritolunimetusi / kaitstud geograafilisi tähiseid haldav organisatsioon, kui see on liikmesriikides ette nähtud.

Lisatingimuse liik:

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus:

Kaitstud vein tuleb pakendada eranditult kaitstud päritolunimetusega „Jumilla“ hõlmatud piirkonnas asuvates tootmisüksustes.

Kaitstud päritolunimetuse nõuetekohase kasutamise tagamiseks tuleb kogu vein enne välja saatmist villida.

Kaitstud päritolunimetusega veinide tootmine ei lõpe virde veiniks muutmise protsessiga alkoholkäärimise ja muude täiendavate protsesside kaudu, vaid pigem pakendamisega. Pakendamist tuleb lugeda nende veinide tootmise viimaseks etapiks, kuna see hõlmab ka muid veinivalmistustavasid, mis võivad eriomadusi mõjutada, näiteks filtreerimine, stabiliseerimine ja mitmesugused parandusmeetmed. Lisaks on paljudel juhtudel veini viimistlemiseks vajalik teatav pudelis laagerdumise aeg. Samuti on selge, et pikad vahemaad ja pikaajaline transport suurendavad toote omaduste muutumise ohtu, näiteks võib vein oksüdeeruda või selle kvaliteet temperatuurimuutuste tõttu halveneda. Seega on veini kvaliteedi säilitamiseks vajalik, et see villitaks kaitstud päritolunimetusega hõlmatud piirkonnas.

Kontrolliasutuse nimetab Hispaania pädev asutus ja seda akrediteerib riiklik akrediteerimisasutus vastavalt standardile ISO 17065 toodete sertifitseerimise kohta. Väljaspool määratletud piirkonda tegutsevatele ettevõtjatele saadetava lahtise veini päritolu ja vastavust KPNile „Jumilla“ saab kontrolliasutus tagada vaid kuni välja saatmise hetkeni. Vahemaa ja kulude tõttu ei saa kontrolliasutus tegutseda sihtriikides, kus riiklikud pädevad asutused tegelikkuses veini ei kontrolli. Umbes 75 % villimata kujul saadetavast veinist läheb kolmandatesse riikidesse. Seega ei tea kontrolliasutus, kuidas need veinid turule lastakse. Kindel on aga see, et lisaetikette ega nummerdatud pitsereid pudelitele ei paigaldata, sest villimisettevõtted pole neid kontrolliasutuselt tellinud. Järelikult ei tohiks kaitstud päritolunimetust „Jumilla“ kandvat veini väljaspool määratletud piirkonda villida. Seega on päritolu ja kontrolli tagamiseks oluline, et veini villitaks vaid määratletud piirkonnas.

Link tootespetsifikaadile

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