C/2025/1605

10.3.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/1605)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti ([1]).

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Jumilla”

PDO-ES-A0109-AM07

Tiedonannon päivämäärä: 31.10.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. UUDEN VALKOVIINITYYPIN LISÄÄMINEN

Kuvaus

”Jumilla Monastrell” lisätään myös valkoviininä, jolla on samat analyyttiset parametrit kuin muilla nimitykseen kuuluvilla valkoviineillä.

Tämä muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 2 kohdan a alakohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetystä muutoksesta.

Perustelu

Toisella muutoksella lisätään mahdollisuus valmistaa valkoviinejä punaisista rypäleistä (*blanc de noirs*). Siksi on tarpeen antaa määräyksiä Monastrell-rypälelajikkeesta valmistetuista valkoviineistä, joita voidaan johdonmukaisesti kutsua nimellä ”Jumilla Monastrell”.

2. ERÄIDEN TODELLISEN ALKOHOLIPITOISUUDEN RAJA-ARVOJEN ALENTAMINEN

Kuvaus

Muutetaan todellista vähimmäisalkoholipitoisuutta seuraavasti:

— alennetaan Jumilla Monastrell -punaviinien todellista vähimmäisalkoholipitoisuutta 12,5 tilavuusprosentista 12 tilavuusprosenttiin ja Jumilla Monastrell -roseeviinien todellista vähimmäisalkoholipitoisuutta 12 tilavuusprosentista 11 tilavuusprosenttiin

— alennetaan Jumilla-roseeviinien todellista vähimmäisalkoholipitoisuutta 11,5 tilavuusprosentista 11 tilavuusprosenttiin ja Jumilla-valkoviinien todellista vähimmäisalkoholipitoisuutta 11 tilavuusprosentista 10 tilavuusprosenttiin

— alennetaan Jumilla Dulce -valkoviinien todellista vähimmäisalkoholipitoisuutta 11 tilavuusprosentista 10 tilavuusprosenttiin.

Tämä muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 2 kohdan a alakohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetystä muutoksesta.

Perustelu

Vähemmän alkoholia sisältävien viinien kysyntä on kasvussa kuluttajien keskuudessa. Sallittu vähimmäisalkoholipitoisuus on tämän vuoksi mukautettu kysyntää vastaavaksi.

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

3. HAIHTUVIEN HAPPOJEN RAJA-ARVON POISTAMINEN

Kuvaus

Poistetaan kunkin viinityypin nykyinen haihtuvien happojen raja-arvo. Uusien raja-arvojen on määrä olla voimassa olevan viinejä koskevan EU:n lainsäädännön mukaisia. Tämä tarkoittaa, että raja-arvot muutetaan 13,3 milliekvivalentista litrassa EU:n lainsäädännössä määritettyyn 18:aan tai 20 milliekvivalenttiin litrassa.

Tämä muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 2 kohdan a alakohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetystä muutoksesta.

Perustelu

Parametrista päätettiin olla tekemättä tiukempaa kuin viininvalmistusmenetelmiä koskevan delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan C osan säännökset, koska nämä EU:n lainsäädännön yleiset rajat takaavat edelleen viinin vaaditun laadun.

4. AISTINVARAISTEN OMINAISUUKSIEN KUVAUKSEN SANAMUODON UUDISTAMINEN

Kuvaus

Päivitetään aistinvaraisten ominaisuuksien kuvaus ja esitetään se selkeyden vuoksi taulukon muodossa.

Tämä muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 2 kohdan b alakohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetystä muutoksesta.

Perustelu

Paneelitestissä katsottiin, että suojatun alkuperänimityksen ”Jumilla” kattamien viinien aistinvaraisten ominaisuuksien kuvaus on aiheellista päivittää. Tavoitteena on sopeutua tuotantomenetelmien todellisuuteen. Vaadittua laatua ei heikennetä, vaan tuotteet mukautetaan alan nykysuuntauksiin.

5. RYPÄLEISIIN SOVELLETTAVAN (SOKERIN) VÄHIMMÄISPITOISUUDEN POISTAMINEN

Kuvaus

Poistetaan rypäleisiin sovellettava (Baumén asteikolla mitattu sokerin) vähimmäispitoisuus.

Tämä muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 3 kohdan b alakohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 5.1 kohtaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetystä muutoksesta.

Perustelu

Viinien erityiset aistinvaraiset ja analyyttiset ominaisuudet taataan jo tuote-eritelmän 2 kohdassa esitetyillä rajoituksilla ja kuvauksilla. Näin ollen ei ole tarpeen vahvistaa rypäleille tätä erillistä parametria koskevia sääntöjä.

6. UUDET VIINIYTTÄMISTÄ KOSKEVAT RAJOITUKSET

Kuvaus

Otetaan käyttöön viiniyttämistä koskevia rajoituksia, joissa määritetään kussakin viinityypissä käytettävien rypälelajikkeiden prosenttiosuudet. Viinityyppeihin sisällytettiin *blanc de noirs* -viinejä, jotka on valmistettu kokonaan ja yksinomaan sallituista punaisista lajikkeista.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 5.1 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetystä muutoksesta.

Perustelu

Tarkoituksena on selventää edellytyksiä, joita sovelletaan valko-, rosee- ja punaviinien valmistamiseen tuote-eritelmässä sallituista rypälelajikkeista.

7. PÄIVITETTÄVÄT TIEDOT

Kuvaus

Muutetaan yhteyttä koskevan 7 kohdan b alakohdassa olevaa virkettä ”Yli 85 prosentissa SAN-nimityksen ”Jumilla” saaneista viinitarhoista kasvatetaan Monastrell-lajikkeen rypäleitä” siten, että ilmaus ”85 prosenttia” korvataan ilmauksella ”70 prosenttia”.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohdan b alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetystä muutoksesta.

Perustelu

Tuote-eritelmän muuttaminen tarjoaa mahdollisuuden päivittää tietoja, jotka koskevat Monastrell-viiniköynnösten osuutta SAN-nimityksen ”Jumilla” kattamien viinitarhojen kokonaispinta-alasta.

8. UUDET MERKINNÄT

Kuvaus

Lisätään seuraavia merkintöjä koskevat säännöt: ”Pie franco” (varttamattomat viiniköynnökset) ja ”Viña vieja” (vanhat viiniköynnökset).

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan b alakohdan v alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetystä muutoksesta.

Perustelu

Näillä merkinnöillä on tarkoitus suojella suojatun alkuperänimityksen ”Jumilla” ainutlaatuista perintöä sekä välttää epäreilu kilpailu viininvalmistamojen välillä ja sekaannusten aiheutuminen kuluttajille.

Vanhat eli yli 30-vuotiaat viiniköynnökset muodostavat yli 20 prosenttia SAN-nimityksen ”Jumilla” kattamien viinitarhojen kokonaispinta-alasta. Vanhoista viiniköynnöksistä suurin osa, 90 prosenttia, on Monastrell-lajiketta. Valtaosan näistä vanhoista viiniköynnöksistä, jotka kattavat vähintään tuhannen hehtaarin pinta-alan, arvioidaan olevan varttamattomia. Varttamattomista viiniköynnöksistä 89 prosenttia on Monastrell-lajiketta, 6 prosenttia Airén-lajiketta ja 3 prosenttia Garnacha Tintorera -lajiketta.

Tämän perinnön ansiosta viiniköynnökset ovat geneettisesti hyvin monimuotoisia, mistä on suurta hyötyä ilmaston muuttuessa ja mikä takaa näistä viiniköynnöksistä valmistetuille viineille niiden ominaispiirteet ja erinomaisen laadun. Valitettavasti nämä viiniköynnökset ovat kuitenkin vakavassa vaarassa kadota.

Suojattu alkuperänimitys ”Jumilla” kattoi vuonna 2019 yhteensä 23 180 hehtaaria viljelymaata. Viiden viime vuoden aikana tästä viljelymaasta on raivattu 5 465,83 hehtaaria eli 23,5 prosenttia. Raivatuista viiniköynnöksistä noin 75 prosenttia oli kastelemattomia gobelet-leikattuja viiniköynnöksiä, 70 prosenttia kastelemattomia gobelet-leikattuja Monastrell-viiniköynnöksiä ja 40–50 prosenttia kastelemattomia, gobelet-leikattuja (yli 30 vuotta) vanhoja Monastrell-viiniköynnöksiä. Jumillan kunnassa raivatun viljelymaan osuus oli 50 prosenttia.

9. PARANNETUT TARKASTUKSET

Kuvaus

Käytössä on jo ollut asiakirjatarkastuksia, joissa määritettiin rypäleiden tuotantomäärät kullakin lohkolla kaikkien viininviljelijöiden pakollisten vuotuisten satoilmoitusten ja viininvalmistamoihin tulleiden rypälelähetysten perusteella. Näitä tarkastuksia on nyt laajennettu sääntelyneuvoston tietokannan mukaisiin alalohkoihin ja palstoihin.

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohdan b alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetystä muutoksesta.

Perustelu

Muutoksella parannetaan rypäleiden enimmäistuotosten noudattamista koskevia tarkastuksia.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Jumilla

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. *Valkoviinit (Jumilla Monastrell, Jumilla ja Jumilla Dulce)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri vaihtelee teräksensävyisestä topaasiin; kirkas. Tuoksu: valkoiset hedelmät (punaiset hedelmät, kun kyseessä ovat *blanc de noirs* -viinit). Makeissa viineissä voi olla kuivattujen hedelmien vivahteita. Maku: Hapokkuus ja makeus ovat tasapainossa. Makeissa viineissä makeus on hapokkuutta hallitsevampi.

*Muiden kuin taulukossa esitettyjen analyyttisten vaatimusten osalta noudatetaan voimassa olevaa EU:n viinilainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

2. *Roseeviinit (Jumilla ja Jumilla Monastrell)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri vaihtelee vadelmanpunaisesta sipulinkuoren väriin; kirkas. Tuoksu: Punaiset marjat. Makeissa viineissä voi olla kuivattujen hedelmien vivahteita. Maku: Tasapainoisen hapokas; makeissa viineissä makeus on hapokkuutta hallitsevampi.

*Muiden kuin taulukossa esitettyjen analyyttisten vaatimusten osalta noudatetaan voimassa olevaa EU:n viinilainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

3. *Roseeviinit (Jumilla Dulce)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri vaihtelee vadelmanpunaisesta sipulinkuoren väriin; kirkas. Tuoksu: Punaiset marjat. Makeissa viineissä voi olla kuivattujen hedelmien vivahteita. Maku: Tasapainoisen hapokas; makeissa viineissä makeus on hapokkuutta hallitsevampi.

* Muiden kuin taulukossa esitettyjen analyyttisten vaatimusten osalta noudatetaan voimassa olevaa EU:n viinilainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

4. *Punaviinit (Jumilla Monastrell, Jumilla ja Jumilla Dulce)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri vaihtelee sinivioletista tiilenpunaiseen, makeisiin viineihin voi kehittyä okran sävy; kirkas. Tuoksu: Punaiset marjat, tummat marjat. Makeissa viineissä on kuivattujen hedelmien vivahteita. Maku: Tasapainoisen hapokas; tanniininen; makeissa viineissä makeus on hapokkuutta hallitsevampi.

* Muiden kuin taulukossa esitettyjen analyyttisten vaatimusten osalta noudatetaan voimassa olevaa EU:n viinilainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

5. *Väkevät viinit (Tinto Monastrell)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri vaihtelee violetinsinisestä okraan; kirkas. Tuoksu: Tummat marjat, kuivatut hedelmät. Maku: Makeus on hapokkuutta hallitsevampi; tanniininen.

* Muiden kuin taulukossa esitettyjen analyyttisten vaatimusten osalta noudatetaan voimassa olevaa EU:n viinilainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 15

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viljelymenetelmä

Suojatun alkuperänimityksen ”Jumilla” piiriin kuuluvilla viinitarhoilla voidaan harjoittaa laajaperäistä viljelyä tai tehoviljelyä.

— Laajaperäinen viljely: viinitarhat, joissa istutustiheys täyttää maasto-, korkeus-, sade- ja muiden ympäristötekijöiden vuoksi seuraavat maatalouden parametrit: enintään 1 900 köynnöstä hehtaaria kohden ja vähintään 1 100 köynnöstä hehtaaria kohden.

— Tehoviljely: viinitarhat, jotka niin ikään ympäristöolosuhteiden vuoksi täyttävät seuraavat maatalouden parametrit: istutustiheys 3 350–1 500 köynnöstä hehtaaria kohden.

2. Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Puristettaessa rypäleen puristemehuun ja viiniin kohdistuu painetta ja sen seurauksena saadaan enimmäistuotos, joka saa jalostusprosessin jälkeen olla enintään 74 litraa valmista viiniä sataa rypälekiloa kohti.

Vanhentamisprosesseja laskettaessa lähtökohdaksi otetaan kunkin vuoden lokakuun ensimmäinen päivä.

3. Viinien valmistusta koskevat rajoitukset

SAN-merkinnän ”Jumilla” saaneiden Jumilla- ja Jumilla Monastrell -viinien osalta on noudatettava seuraavia viinityypin mukaan määritettyjä sallittujen rypälelajikkeiden osuuksia:

— Punaviinit: vähintään 95 prosenttia kussakin viinissä käytettävistä rypäleistä on oltava Monastrell-, Garnacha Tintorera-, Cencibel-, Cabernet Sauvignon-, Garnacha-, Merlot-, Syrah- ja Petit Verdot -lajikkeiden rypäleitä.

— Roseeviinit: vähintään 50 prosenttia kussakin viinissä käytettävistä rypäleistä on oltava Monastrell-, Garnacha Tintorera-, Cencibel-, Cabernet Sauvignon-, Garnacha-, Merlot-, Syrah- ja Petit Verdot -lajikkeiden rypäleitä.

— Valkoviinit: valmistuksessa voidaan käyttää jompaakumpaa seuraavista rypälelajikkeiden yhdistelmistä:

  — vähintään 85 prosenttia kussakin viinissä käytettävistä rypäleistä on oltava Airén-, Macabeo-, Pedro Ximénez-, Malvasía-, Chardonnay-, Sauvignon Blanc-, Moscatel de grano menudo-, Verdejo-, Merseguera- ja Viognier-lajikkeiden rypäleitä

  — *blanc de noirs* -viinit valmistetaan kokonaan ja yksinomaan sallituista punaisista lajikkeista. Tällaisten viinien merkinnöissä on oltava merkintä ”Blanc de noirs” tai vastaava.

5.2 *Enimmäistuotos*

1. Laajalti viljellyt punaiset lajikkeet

5 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

37 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Laajalti viljellyt valkoiset lajikkeet

5 625 kg rypäleitä hehtaaria kohden

41,62 hehtolitraa hehtaaria kohden

3. Tehoviljely

8 750 kg rypäleitä hehtaaria kohden

64,75 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Alkuperänimityksellä ”Jumilla” suojattujen viinien tuotantoalue kattaa Jumillan kunnissa Murcian maakunnassa sijaitsevat alueet sekä Albaceten maakunnassa sijaitsevat Fuentealamon, Albatanan, Onturin, Hellínin, Tobarran ja Montealegre del Castillon kunnat.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Viini*

Tärkein rypälelajike on Monastrell. Tämä sitkeä lajike on täydellisesti sopeutunut alueen ankariin olosuhteisiin, joita leimaavat kuivuus, erittäin kuumat kesät ja keväthallat. Se tuottaa täyteläisiä, lihaisia viinejä, joissa on runsaasti alkoholia ja hapokkuutta sekä erittäin tyypillisiä kypsien hedelmien aromeja ja hyvin integroitunutta tanniinisuutta.

Muut sallitut lajikkeet täydentävät Monastrell-lajiketta täydellisesti. Ne vakauttavat viinin väriä, lisäävät sen hapokkuutta ja kypsymiskykyä sekä tuovat aromeihin harmonisuutta.

8.2 *Väkevät viinit*

Nämä viinit valmistetaan Monastrell-lajikkeesta, joka tuo viineihin keskivoimakkaasta erittäin voimakkaaseen vaihtelevan, mahdollisesti lähes läpinäkymättömän, värin. Tämä johtuu alueelle ominaisista korkeista lämpötiloista.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Merkinnät

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus

Suojatun alkuperänimityksen nimi on merkittävä etiketteihin näkyvästi kirjasinlajilla, jonka korkeus on vähintään kolme millimetriä ja enintään 20 millimetriä sillä edellytyksellä, että enimmäiskorkeus on pienempi kuin tavaramerkin koko.

SAN-nimityksen vieressä on oltava merkintä ”Denominación de Origen Protegida” (Suojattu alkuperänimitys) tai ”Denominación de Origen” (Alkuperänimitys) vähintään kahden millimetrin korkuisella kirjasinlajilla. Merkinnän on kuitenkin aina oltava pienempi kuin sen ohessa oleva SAN-nimitys.

Merkintöihin ”Pie franco” ja ”Viña vieja” sovelletaan sääntöjä, joilla varmistetaan, että niitä voidaan käyttää ainoastaan seuraavien vaatimusten mukaisissa viineissä:

PIE FRANCO: vähintään 85 prosenttia viinien valmistukseen käytettävistä rypäleistä on peräisin varttamattomista viiniköynnöksistä.

Sääntelyneuvosto laatii näistä viiniköynnöksistä luettelon viininviljelijöiden ja/tai viininvalmistamojen hakemusten perusteella. Sääntelyneuvoston asiantuntijat tekevät tarvittavat kenttätarkastukset. Hakemukset jätetään ja kenttätarkastukset tehdään vuosittain sääntelyneuvoston asettaman määräajan puitteissa.

VIÑA VIEJA: vähintään 85 prosenttia viinien valmistukseen käyttävistä rypäleistä on peräisin vähintään 30 vuotta vanhoista viinitarhoista. Tästä on oltava asiakirjanäyttöä viinitilojen rekistereissä.

Valvontaelin voi tehdä tarvittavat tarkastukset muiden viinitiloilla tehtävien tarkastusten yhteydessä tai tarvittaessa.

Merkinnöissä, esillepanossa tai mainonnassa ei saa käyttää mitään sanamuotoja, ilmauksia tai merkintöjä, joista voisi saada sellaisen vaikutelman, että viini on valmistettu varttamattomista tai vanhoista viiniköynnöksistä saaduista rypäleistä, jos viini ei täytä näiden merkintöjen käytölle asetettuja vaatimuksia.

Muilta osin noudatetaan viinien merkintöjä koskevaa yleistä lainsäädäntöä sekä merkintöjä koskevia erityissääntöjä ja -määräyksiä, jotka ovat sääntelyneuvoston vahvistamia ja nykyisin voimassa.

Pakkauksissa on oltava sääntelyneuvoston myöntämät laatuleimat, etiketit ja lisämerkinnät tai numeroidut etiketit. Ne on kiinnitettävä viininvalmistamossa, ja niiden on oltava näkyvissä pakkauksessa tavalla, joka estää niiden uudelleenkäytön.

Viinien kuljetus

Oikeudellinen kehys

SAN-/SMM-nimityksiä hallinnoivan organisaation säännöt, jos jäsenvaltiot ovat vahvistaneet asiaa koskevia sääntöjä.

Lisäedellytyksen tyyppi

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus

Nimityksellä suojattu viini on pakattava yksinomaan SAN-viinin ”Jumilla” tuotantoalueella sijaitsevissa tiloissa.

SAN-nimityksen asianmukaisen käytön varmistamiseksi kaikki suojatut viinit on lähetettävä pakattuna.

Alkuperänimityksen saaneiden viinien valmistus ei pääty rypäleen puristemehun muuntamiseen viiniksi alkoholikäymisen ja muiden täydentävien menetelmien avulla vaan pakkaamiseen, joka on katsottava näiden viinien tuotannon viimeiseksi vaiheeksi, koska siihen liittyy täydentäviä viininvalmistusmenetelmiä, kuten suodatus, stabilointi ja erilaiset korjaavat toimenpiteet, jotka voivat vaikuttaa viinien ominaisuuksiin ja erityispiirteisiin. Lisäksi monissa tapauksissa valmiin viinin viimeistelyssä tarvitaan pullokypsytystä. On myös selvää, että pitkät tai aikaa vievät kuljetusmatkat lisäävät tuotteessa tapahtuvien muutosten, kuten laatuun haitallisesti vaikuttavan hapettumisen tai lämpötilamuutoksen riskiä. Viinin laadun säilyttämiseksi se on pullotettava SAN-nimityksen rajatulla alueella.

Ainoastaan Espanjan toimivaltaisen viranomaisen nimeämä valvontaelin, jonka kansallinen akkreditointielin akkreditoi tuotesertifiointeja koskevan ISO 17065 -standardin mukaisesti, voi taata, että rajatun alueen ulkopuolisille toimijoille lähetettävä pullottamaton viini täyttää Jumilla SAN -viinin tuote-eritelmien mukaiset vaatimukset lähetyspaikkaan saakka. Logistiikkaan ja kustannuksiin liittyvistä syistä valvontaelin ei kuitenkaan voi suorittaa määrämaissa valvontaa, jota määrämaiden kansalliset toimivaltaiset viranomaisetkaan eivät käytännössä suorita (75 % pullottamattomasta viinistä menee kolmansiin maihin). Näin ollen ei ole tietoa siitä, miten nämä viinit saatetaan lopulta markkinoille. Se kuitenkin tiedetään, että pulloissa ei ole vaadittua varmennusetikettiä eikä numeroitua sinettiä, koska pullottamisesta vastuussa olevat viinivalmistamot eivät ole pyytäneet niitä valvontaelimeltä. Tämä tarkoittaa, että Jumilla SAN -viiniä ei saisi pullottaa rajatun alueen ulkopuolella. Alkuperän ja valvonnan varmistamiseksi viini on pullotettava kokonaisuudessaan rajatulla alueella.

Linkki tuote-eritelmään

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