C/2025/1605

10.3.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/1605)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Jumilla”

PDO-ES-A0109-AM07

Datum obavijesti: 31.10.2024.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

1. UKLJUČIVANJE NOVE VRSTE BIJELOG VINA.

Opis:

„Jumilla Monastrell” dodaje se u bijela vina s istim analitičkim parametrima koji vrijede za druga bijela vina.

Izmjena se odnosi na točku 2.a specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne podrazumijeva nikakve izmjene iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Budući da se drugom izmjenom omogućuje proizvodnja bijelih vina od crnog grožđa (blanc de noirs), potrebno je uzeti u obzir mogućnost proizvodnje bijelih vina od grožđa Monastrell i, u skladu s tim, dati im naziv „Jumilla Monastrell”.

2. SMANJENJE ODREĐENIH GRANIČNIH VRIJEDNOSTI STVARNE ALKOHOLNE JAKOSTI.

Opis:

Najmanja stvarna alkoholna jakost mijenja se kako slijedi:

— u crnim vinima „Jumilla Monastrell” smanjuje se s 12,5 % na 12 % vol., a na ružičastim vinima s 12 % na 11 % vol.

— u ružičastim vinima „Jumilla” smanjuje se s 11,5 % na 11 % vol., a na bijelim vinima s 11 % na 10 % vol.

— u bijelim vinima „Jumilla dulce” smanjuje se s 11 % na 10 % vol.

Izmjena se odnosi na točku 2.a specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne podrazumijeva nikakve izmjene iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Potrošači su sve skloniji vinima s manjom alkoholnom jakosti te je najmanja dopuštena jakost prilagođena potražnji.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

3. UKLANJANJE GRANIČNE VRIJEDNOSTI SADRŽAJA HLAPLJIVIH KISELINA.

Opis:

Uklanjaju se posebne granične vrijednosti sadržaja hlapljivih kiselina za sve vrste vina, što upućuje na to da će se to ograničenje sada uskladiti s onim iz postojećih propisa Zajednice o vinu. Odnosno, mijenja se s 13,3 na 18 ili 20 meq/l, kako je utvrđeno propisima Unije.

Izmjena se odnosi na točku 2.a specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne podrazumijeva nikakve izmjene iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Odlučeno je da taj parametar neće biti stroži od odredaba utvrđenih u dijelu C Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934 o enološkim postupcima jer se tim općim ograničenjima u pravu EU-a i dalje jamči potrebna kvaliteta vina.

4. PREOBLIKOVANJE ORGANOLEPTIČKIH OPISA.

Opis:

Radi veće jasnoće ažurira se organoleptički opis te se predstavlja u obliku tablice.

Mijenjaju se točka 2 b. specifikacije proizvoda i točka 4. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne podrazumijeva nikakve izmjene iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Povjerenstvo za organoleptičko ocjenjivanje smatralo je primjerenim ažurirati osjetilni opis vina sa ZOI-jem Jumilla kako bi ga se prilagodilo stvarnom stanju proizvodnog procesa, u skladu s trenutačnim trendovima u tom sektoru, a da se pritom ne ugrozi potrebna kvaliteta.

5. UKLANJANJE NAJMANJE RAZINE ŠEĆERA U GROŽĐU.

Opis:

Uklanja se zahtjev u pogledu minimalne razine šećera u grožđu.

Mijenjaju se točka 3.b specifikacije proizvoda i točka 5.1. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne podrazumijeva nikakve izmjene iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Posebna organoleptička i analitička svojstva vina već su zajamčena ograničenjima i opisima utvrđenima u točki 2. specifikacije proizvoda te nije potrebno utvrditi pravila za taj dodatni parametar za grožđe.

6. NOVA OGRANIČENJA ZA PROIZVODNJU VINA.

Opis:

Uvode se ograničenja za proizvodnju vina kojima se utvrđuje dopušteni postotak različitih sorti grožđa koje se upotrebljavaju za pojedinu vrstu vina. Konkretno, uključuju se vina „blanc de noirs”, koja se isključivo (100 %) proizvode od odobrenih crnih sorti.

Izmjena se odnosi na točku 3. specifikacije proizvoda i točku 5,1. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne podrazumijeva nikakve izmjene iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Svrha je razjasniti uvjete za proizvodnju bijelih, ružičastih i crnih vina od sorti grožđa odobrenih u specifikaciji proizvoda.

7. AŽURIRANI PODACI.

Opis:

U odjeljku (b) o povezanosti s područjem izmijenjena je rečenica „Više od 85 % vinograda ZOI-ja ‚Jumilla' odgovara sorti vinove loze Monastrell". Iznos od „85 %" sada je zamijenjen iznosom od „70 %".

Mijenja se točka 7.b specifikacije proizvoda. Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne podrazumijeva nikakve izmjene iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Izmjenom specifikacije omogućuje se ažuriranje informacija o području koje vinova loza Monastrell zauzima u ukupnom vinogradarskom području ZOI-ja Jumilla.

8. NOVI IZRAZI ZA OZNAČIVANJE.

Opis:

Regulirani su izrazi za označivanje: „Pie franco" i „viña vieja".

Izmjena se odnosi na točku 8.b.v. specifikacije proizvoda i točku 9. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne podrazumijeva nikakve izmjene iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Promicanjem tih izraza želi se zaštititi jedinstvenu baštinu ZOI-ja Jumilla i izbjeći nepošteno tržišno natjecanje među vinarijama i zbunjivanje potrošača.

Stara vinova loza (starija od 30 godina) čini više od 20 % ukupne površine vinograda ZOI-ja Jumilla. Većinu starih trsova (90 %), čini Monastrell. Procjenjuje se da je velik dio te stare vinove loze, najmanje 1 000 hektara, necijepljen, pri čemu se 89 % odnosi na sortu Monastrell, 6 % na Airén i 3 % na Garnacha Tintorera.

To nasljeđe daje bogatstvo genetske bioraznolikosti, koja je vrlo korisna u kontekstu klimatskih promjena, te vrstu i izvrsnu kvalitetu vina proizvedenih od te vinove loze. Nažalost, postoji ozbiljan rizik od njezina nestanka.

ZOI Jumilla 2019. obuhvaćao je 23 180 hektara. U posljednjih pet godina iskrčeno je 5 465,83 hektara, odnosno 23,5 %. Od iskrčenih trsova, oko 75 % vinove loze bilo je nenavodnjavano, 70 % sorte Monastrell bilo je nenavodnjavano, a od 40 do 50 % stare vinove loze Monastrell (+30 godina) nije bilo navodnjavano. U slučaju općine Jumilla to je iznosilo 50 %.

9. POBOLJŠANJE KONTROLE.

Opis:

Već su provedene dokumentacijske provjere obveznih godišnjih izjava o berbi za sve vinogradare i pošiljaka grožđa primljenih u vinarijama kako bi se utvrdio obujam proizvodnje grožđa na svakoj parceli. Te su provjere sada proširene na podloge ili parcele, u skladu s bazom podataka Regulatornog odbora.

Mijenja se točka 9.b specifikacije proizvoda. Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne podrazumijeva nikakve izmjene iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Poboljšanje kontrole usklađenosti s najvećim prinosima grožđa.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Jumilla

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3. Likersko vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, JAKA ALKOHOLNA PIĆA I OCAT

2204 – Vino od svježeg grožđa, uključujući pojačana vina; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Bijela vina (Jumilla Monastrell, Jumilla i Jumilla Dulce)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: boja u rasponu od ljubičaste do okera, sjajna. Miris: po bijelom voću (crvenom voću u vinima *blanc de noirs*). Slatka vina mogu imati note suhog voća. Okus: uravnotežena kiselost i slatkoća. Kod slatkih vina slatkoća prevladava nad kiselosti.

*Analitički zahtjevi koji nisu uključeni u tablicu usklađeni su s važećim zakonodavstvom EU-a o vinima.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *Ružičasta vina (Jumilla i Jumilla Monastrell)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: od ružičaste boje maline do boje ljuske luka, sjajna. Miris: crveno voće. Slatka vina mogu imati note suhog voća. Okus: Okus: uravnotežena kiselost. Kod slatkih vina slatkoća prevladava nad kiselosti.

*Analitički zahtjevi koji nisu uključeni u tablicu usklađeni su s važećim zakonodavstvom EU-a o vinima.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

3. *Ružičasta vina (Jumilla Dulce)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: od ružičaste boje maline do boje ljuske luka, sjajna. Miris: crveno voće. Slatka vina mogu imati note suhog voća. Okus: uravnotežena kiselost. Kod slatkih vina slatkoća prevladava nad kiselosti.

*Analitički zahtjevi koji nisu uključeni u tablicu usklađeni su s važećim zakonodavstvom EU-a o vinima.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

4. *Crna vina (Jumilla Monastrell, Jumilla i Jumilla Dulce)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: od ljubičaste boje do crvene boje opeke, a slatka vina mogu imati nijanse oker boje, sjajna. Miris: crveno voće. Crno bobičasto voće. Slatka vina imaju note suhog voća. Okus: Okus: uravnotežena kiselost. Trpak. Kod slatkih vina slatkoća prevladava nad kiselosti.

*Analitički zahtjevi koji nisu uključeni u tablicu usklađeni su s važećim zakonodavstvom EU-a o vinima.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. *Likerska vina (Tinto Monastrell)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: od ljubičaste do oker boje, sjajna. Miris: crno bobičasto voće. Sušeno voće. Okus: slatkoća prevladava nad kiselosti. Trpak.

*Analitički zahtjevi koji nisu uključeni u tablicu usklađeni su s važećim zakonodavstvom EU-a o vinima.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 15

— Najmanja ukupna kiselost: u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Postupak uzgoja

Uzgoj u vinogradima obuhvaćenima zaštićenom oznakom izvornosti „Jumilla” može biti ekstenzivan ili intenzivan.

— ekstenzivan uzgoj: vinogradi u kojima je zbog terena, nadmorske visine, količine padalina i drugih okolišnih čimbenika gustoća sadnje usklađena sa sljedećim poljoprivrednim parametrima: najviše 1 900 trsova po hektaru, a najmanje 1 100 biljaka po hektaru.

— intenzivan uzgoj: vinogradi koji su, također zbog okolišnih uvjeta, usklađeni sa sljedećim poljoprivrednim parametrima: gustoća sadnje od 1 500 do 3 350 trsova po hektaru.

2. Poseban enološki postupak

Mošt i vino prešaju se tako da se dobije maksimalan prinos koji nakon prerade ne smije biti veći od 74 litre gotovog vina na 100 kilograma grožđa.

Kao datum početka procesa starenja uzima se prvi dan listopada svake godine.

3. Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Za proizvodnju vina sa ZOI-jem Jumilla, vrsta Jumilla i Jumilla Monastrell, moraju se poštovati sljedeći udjeli odobrenih sorti prema vrsti vina:

— Crna vina: moraju sadržavati najmanje 95 % grožđa sorti Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah i Petit Verdot.

— Ružičasta vina: proizvode se od najmanje 50 % grožđa sorti Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah i Petit Verdot.

— Bijela vina: mogu se proizvoditi na dva načina:

  — moraju sadržavati najmanje 85 % grožđa sorti Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera i Viognier.

  — vina „blanc de noirs” isključivo se proizvode od odobrenih crnih sorti (100 %). Na etiketama tih vina mora biti naveden izraz „blanc de noirs” ili jednakovrijedan izraz.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Crne sorte u ekstenzivnom uzgoju

5 000 kilograma grožđa po hektaru

37 hektolitara po hektaru

2. Bijele sorte u ekstenzivnom uzgoju

5 625 kilograma grožđa po hektaru

41,62 hektolitara po hektaru

3. Intenzivni uzgoj

8 750 kilograma grožđa po hektaru

64,75 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje proizvodnje vina obuhvaćenih zaštićenom oznakom izvornosti „Jumilla" sastoji se od zemljišta u općini Jumilla u pokrajini Murciji i u općinama Fuente-Álamu, Albatani, Onturu, Hellínu, Tobarri i Montealegreu del Castillo u pokrajini Albaceteu.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *Vina*

Najvažnija je sorta Monastrell, koja je otporna i savršeno prilagođena oštrim uvjetima na tom području obilježenom sušama, vrlo vrućim ljetima i proljetnim mrazovima. Daje puna vina snažnog okusa, visokog sadržaja alkohola i visoke kiselosti, s vrlo karakterističnim aromama zrelog voća i dobro integriranom trpkosti.

Druge odobrene sorte savršeno nadopunjuju Monastrell jer doprinose stabilizaciji boje, kiselosti i mogućnosti starenja te savršeno uravnotežuju arome.

8.2. *Likerska vina*

Ta se vina proizvode od sorte Monastrell, koja im daje srednje do vrlo intenzivnu boju, ponekad gotovo neprozirnu, što je rezultat visokih temperatura karakterističnih za to područje.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)**

Označivanje

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Naziv zaštićene oznake izvornosti mora biti jasno vidljiv na etiketama i zapisan slovima visine od 3 do 20 milimetara, pri čemu maksimalna visina uvijek mora biti manja od visine žiga.

Naziv se mora nalaziti do riječi „Denominación de Origen Protegida" ili „Denominación de Origen" i biti zapisan slovima visine najmanje 2 mm, ali manjima od pratećeg naziva zaštićene oznake izvornosti.

Prema propisima, izrazi „Pie franco" i „Viña vieja" smiju se upotrebljavati samo za vina koja ispunjavaju sljedeće zahtjeve:

PIE FRANCO: proizvedeno je od najmanje 85 % grožđa s necijepljenih trsova.

Popis tih trsova sastavlja Regulatorni odbor na temelju zahtjeva zaprimljenih od vinogradara ili vinarija, a stručnjaci odbora provode provjeru na terenu. Zahtjevi i provjere na terenu provode se svake godine u roku koji odredi Regulatorni odbor.

VIÑA VIEJA: proizvedena su od najmanje 85 % grožđa iz vinograda starih najmanje 30 godina, što se mora potvrditi dokumentima iz vinogradarskih registara.

Inspekcijsko tijelo može provesti odgovarajuće provjere tijekom pregleda vinarije ili kad to smatra potrebnim.

Zabranjeni su svi izrazi, legende ili oznake na etiketi te pri prezentiranju ili oglašavanju koji bi mogli upućivati na to da vino potječe od necijepljenih ili starih trsova vinove loze u vinima koja ne ispunjavaju uvjete utvrđene za upotrebu tih izraza.

Druga upućivanja bit će ona koja su navedena u općem zakonodavstvu o označivanju vina i u posebnim pravilima i propisima o označivanju koje je donio regulatorni odbor i koji su trenutačno na snazi.

Pakiranje mora sadržavati pečate kvalitete, sekundarne etikete ili numerirane naljepnice koje je izdao regulatorni odbor. Mora ih postaviti vinarija tako da budu vidljivi na pakiranju i da se spriječi njihova ponovna upotreba.

Prijevoz vina

Pravni okvir:

utvrđuje ga organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om, ako tako odrede države članice.

Vrsta dodatnog uvjeta:

pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Zaštićeno vino smije se pakirati isključivo u objektima koji se nalaze unutar proizvodnog područja ZOI-ja Jumilla.

Kako bi se osigurala odgovarajuća upotreba ZOI-ja, sva zaštićena vina moraju se otpremiti u pakiranju.

Proizvodnja vina s oznakom izvornosti nije gotova nakon postupka pretvorbe mošta u vino alkoholnom fermentacijom i drugih dodatnih postupaka, nego nakon pakiranja. To se mora smatrati završnom fazom proizvodnje tih vina jer uključuje druge enološke postupke koji mogu utjecati na posebna svojstva, konkretno: filtriranje, stabilizaciju i različite vrste korektivnih mjera. Nadalje, u mnogim slučajevima potrebno je dozrijevanje u boci kako bi se zaokružio okus gotovog vina. Usto, jasno je da prijevoz na velike udaljenosti ili tijekom duljeg vremena povećava rizik od promjene proizvoda, npr. zbog oksidacije ili promjene temperature, što negativno utječe na kvalitetu. Stoga radi očuvanja kvalitete vino treba puniti na razgraničenom području ZOI-ja.

Španjolsko nadležno tijelo imenuje kontrolno tijelo, koje akreditira nacionalno akreditacijsko tijelo u skladu s normom ISO 17065 o certificiranju proizvoda. Kad je riječ o vinu u rinfuzi koje se otprema subjektima izvan razgraničenog područja, kontrolno tijelo može jamčiti podrijetlo i usklađenost sa specifikacijama proizvoda sa ZOI-jem Jumilla samo do trenutka otpreme. Međutim, iz logističkih i financijskih razloga ne može provoditi kontrole u odredišnim zemljama, a u praksi to ne čine ni nadležna tijela u tim zemljama (75 % pošiljaka vina u rinfuzi otprema se u treće zemlje). Zbog toga kontrolno tijelo ne zna kako se ta vina stavljaju na tržište, no zna da na bocama nema obvezne sekundarne etikete ni numerirane naljepnice jer ih punionice ne traže. To znači da ne bi trebalo biti punionica za ZOI Jumilla izvan razgraničenog područja. Stoga je radi jamčenja podrijetla i zaštite kontrole potrebno sve vino puniti unutar razgraničenog područja.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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