C/2025/1605

2025.3.10.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/1605)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Jumilla”

PDO-ES-A0109-AM07

Az értesítés időpontja: 2024. október 31.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. ÚJ FEHÉRBORTÍPUS FELVÉTELE

Leírás

A „Jumilla Monastrell” fel lett véve fehérborként, ugyanolyan analitikai paraméterekkel, mint a többi fehérbor.

Ez a módosítás a termékleírás 2. szakaszának a) pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás

Egy másik módosítás bevezeti a fehérborok vörös szőlőből (*blanc de noirs*) történő előállításának lehetőségét. Ezért rendelkezni kell a Monastrell szőlőfajtából készült fehérborokról, amelyeket logikusan „Jumilla Monastrell”-nek lehet nevezni.

2. A TÉNYLEGES ALKOHOLTARTALOMRA VONATKOZÓ EGYES HATÁRÉRTÉKEK CSÖKKENTÉSE

Leírás

A térfogatszázalékban kifejezett minimális tényleges alkoholtartalom a következőképpen módosult:

— a „Jumilla Monastrell” vörösborokban 12,5 %-ról 12 %-ra, a rozé borok esetében pedig 12 %-ról 11 %-ra,

— a „Jumilla” rozé borok esetében 11,5 %-ról 11 %-ra, a fehérborokban pedig 11 %-ról 10 %-ra,

— a „Jumilla Dulce” fehérborokban 11 %-ról 10 %-ra csökkent.

Ez a módosítás a termékleírás 2. szakaszának a) pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás

A fogyasztók körében megfigyelhető tendencia az alacsonyabb alkoholtartalmú borok felé mutat. A minimális megengedett alkoholtartalmat ezért a piaci kereslet kielégítése érdekében kiigazították.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

3. AZ ILLÓSAVTARTALOMRA VONATKOZÓ HATÁRÉRTÉK ELTÖRLÉSE

Leírás

Az egyes bortípusokra vonatkozó egyedi illósavtartalom-határértékeket eltörölték. Ehelyett kijelentették, hogy a korlátozás immár összhangban lesz a borokkal kapcsolatos hatályos uniós jogszabályok rendelkezéseivel. Más szóval, általánosságban 13,3-ról 18 meq/l-re vagy 20 meq/l-re változik, amint azt az uniós jogszabályok előírják.

Ez a módosítás a termékleírás 2. szakasza a) pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás

Az a döntés született, hogy ezt a paramétert nem teszik az (EU) 2019/934 felhatalmazáson alapuló rendelet I. mellékletének C. részében meghatározott, a borászati eljárásokról szóló rendelkezéseknél szigorúbbá, mivel az uniós jog ezen általános határértékei továbbra is garantálják a bor előírt minőségét.

4. AZ ÉRZÉKSZERVI LEÍRÁSOK ÚJ MEGFOGALMAZÁSA

Leírás

Az érzékszervi leírást frissítették, és a nagyobb egyértelműség érdekében táblázat formájában mutatják be.

Ez a módosítás a termékleírás 2. szakaszának b) pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás

A kóstolóbizottság helyénvalónak tartotta a Jumilla OEM-mel ellátott borok érzékszervi leírásának aktualizálását. A cél az előállítási módszerek valóságának megfelelő kiigazítás, nem az előírt minőség csökkentése, hanem az ágazat jelenlegi tendenciáihoz való alkalmazkodás.

5. A SZŐLŐ MINIMÁLIS (CUKORSZINTJÉNEK) ELTÖRLÉSE

Leírás

Törlésre került az a követelmény, hogy a szőlőnek minimális cukorszinttel kell rendelkeznie [Baumé-fokban kifejezve].

Ez a módosítás a termékleírás 3. szakaszának b) pontját és az egységes dokumentum 5.1. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás

A borok sajátos érzékszervi és analitikai jellemzőit a termékleírás 2. pontjában meghatározott határértékek és leírások már garantálják. Ezért szükségtelen szabályokat megállapítani a szőlőre vonatkozó külön paraméter tekintetében.

6. A BORKÉSZÍTÉSRE VONATKOZÓ ÚJ KORLÁTOZÁSOK

Leírás

A borkészítéshez kapcsolódóan korlátozásokat vezettek be, amelyek a felhasznált különböző szőlőfajták százalékos arányát a bortípus szerint határozzák meg. Konkrétan a *blanc de noirs* borok teljes egészében és kizárólag az engedélyezett vörös fajtákból készültek.

Módosult a termékleírás 3. pontja és az egységes dokumentum 5.1. pontja.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás

A cél a termékleírásban engedélyezett szőlőfajtákból készült fehér-, rozé és vörösborok előállítási feltételeinek tisztázása.

7. RÉSZLETEK FRISSÍTÉSE

Leírás

A kapcsolat b) pontjában módosult a következő mondat: „A »Jumilla« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott szőlőültetvények több mint 85 %-át Monastrell szőlőfajta termesztésére használják”. A „85 %” helyébe a „70 %” lép.

Ez a módosítás a termékleírás 7.b. szakaszát érinti. Az egységes dokumentumot nem érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás

A termékleírás módosítása lehetőséget nyújt a Monastrell szőlőtermő területnek a Jumilla OEM teljes szőlőterületéhez viszonyított arányára vonatkozó információk aktualizálására.

8. ÚJ CÍMKÉZÉSI KIFEJEZÉSEK

Leírás

A szöveg kiegészült a címkézési kifejezésekre vonatkozó szabályokkal: „Pie franco” [oltatlan szőlő] és „Viña vieja” [régi szőlő].

Ez a módosítás a termékleírás 8. szakasza b) pontjának v. alpontját és az egységes dokumentum 9. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás

A cél e kifejezések használata a Jumilla OEM egyedülálló örökségének védelme, valamint a pincészetek közötti tisztességtelen verseny és a fogyasztók közötti zavar elkerülése érdekében.

A 30 évesnél idősebb régi szőlőültetvények a Jumilla OEM teljes szőlőterületének több mint 20 %-át teszik ki. A régi szőlőültetvények többsége, 90 %-a Monastrell. Úgy vélik, hogy e régi, legalább 1 000 hektáros szőlőültetvények nagy részét nem oltották be. A be nem oltott szőlőültetvények 89 %-a Monastrell, 6 %-a Airén és 3 %-a Garnacha Tintorera.

Ez az örökség gazdag genetikai biológiai sokféleséget biztosít, amely nagyon hasznos az éghajlatváltozás, valamint az e szőlőből készült borok tipizálása és kiváló minősége tekintetében. Sajnálatos módon fennáll a veszélye annak, hogy eltűnik.

2019-ben a Jumilla OEM 23 180 hektárra terjedt ki. Az elmúlt öt évben 5 465,83 hektárt, azaz a terület 23,5 %-át kivágták. A kivágott szőlők mintegy 75 %-a öntözetlen, bakművelésű volt; 70 %-uk bakművelésű, öntözetlen Monastrell volt; 40-50 %-uk pedig bakművelésű, öntözetlen, régi (30 évesnél idősebb) Monastrell szőlő volt. Jumilla településen ez az arány 50 % volt.

9. JOBB ELLENŐRZÉSEK

Leírás

Már sor került okmányellenőrzésre valamennyi bortermelő esetében a kötelező éves szüreti nyilatkozatok, valamint az előállító borászatban átvett szőlőszállítmányok tekintetében annak érdekében, hogy az egyes parcellákon megállapítsák a szőlőtermelés volumenét. Ezeket az ellenőrzéseket a szabályozó testület adatbázisával összhangban kiterjesztették az alparcellákra vagy telkekre is.

Ez a módosítás a termékleírás 9. szakaszának b) pontját érinti. Az egységes dokumentumot nem érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás

Ez javítja a maximális szőlőhozamok betartásának ellenőrzését.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Jumilla

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Fehérborok (Jumilla Monastrell, Jumilla és Jumilla Dulce)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: acél- és topázfényű árnyalatok. Ragyogó fényű. Illat: fehér gyümölcsös (piros gyümölcsös a *blanc de noirs* borok esetében). Az édes borok aszalt gyümölcsös jegyekkel rendelkezhetnek. Szájban keltett érzet: a savasság és édesség egyensúlya. Az édes borokban az édes íz van túlsúlyban a savassággal szemben.

* A táblázatban nem szereplő analitikai követelmények megfelelnek a borokról szóló hatályos uniós jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10

— Minimális összes savtartalom: 4 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. *Rozé borok (Jumilla és Jumilla Monastrell)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: a málnarózsaszíntől a hagymahéjig terjedő szín. Ragyogó fényű. Illat: piros gyümölcsös. Az édes borok aszalt gyümölcsös jegyekkel rendelkezhetnek. Szájban keltett érzet: kiegyensúlyozott savasság. Az édes borokban az édes íz van túlsúlyban a savassággal szemben.

* A táblázatban nem szereplő analitikai követelmények megfelelnek a borokról szóló hatályos uniós jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: 4 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

3. *Rozé borok (Jumilla Dulce)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: a málnarózsaszíntől a hagymahéjig terjedő szín. Ragyogó fényű. Illat: piros gyümölcsös. Az édes borok aszalt gyümölcsös jegyekkel rendelkezhetnek. Szájban keltett érzet: kiegyensúlyozott savasság. Az édes borokban az édes íz van túlsúlyban a savassággal szemben.

* A táblázatban nem szereplő analitikai követelmények megfelelnek a borokról szóló hatályos uniós jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom: 4 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

4. *Vörösborok (Jumilla Monastrell, Jumilla és Jumilla Dulce)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: lilás kék és téglavörös szín közötti árnyalatok, az édes boroknál okkersárga árnyalat alakulhat ki. Ragyogó fényű. Illat: piros gyümölcsös. Fekete gyümölcsös. Az édes borok aszalt gyümölcsös jegyekkel rendelkeznek. Szájban keltett érzet: kiegyensúlyozott savasság. Tanninos. Az édes borokban az édes íz van túlsúlyban a savassággal szemben.

* A táblázatban nem szereplő analitikai követelmények megfelelnek a borokról szóló hatályos uniós jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12

— Minimális összes savtartalom: 4 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. *Likőrborok (Tinto Monastrell)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: a lilás kéktől az okkerig terjedő árnyalatok. Ragyogó fényű. Illat: fekete gyümölcsös. Aszalt gyümölcsös. Szájban keltett érzet: az édes íz van túlsúlyban a savassággal szemben. Tanninos.

* A táblázatban nem szereplő analitikai követelmények megfelelnek a borokról szóló hatályos uniós jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15

— Minimális összes savtartalom: (milliekvivalens/liter)

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Művelési gyakorlat

A „Jumilla” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó szőlőültetvényeken extenzív vagy intenzív művelésmód is alkalmazható.

— Extenzív művelés: azokon a szőlőültetvényeken, ahol a terep, a tengerszint feletti magasság, a csapadék és egyéb környezeti tényezők miatt az ültetési sűrűség megfelel a következő mezőgazdasági paramétereknek: hektáronként maximum 1 900 és minimum 1 100 tőke.

— Intenzív művelés: azokon a szőlőültetvényeken, amelyek ismét a környezeti viszonyoknak megfelelően teljesítik a következő mezőgazdasági paramétereket: ültetési sűrűség: 1 500–3 350 tőke/hektár.

2. Konkrét borászati eljárás

Préselés során a mustot és a bort akkora nyomás alá helyezik, hogy a feldolgozást követően a 100 kilogramm szőlőből nyert kész bor maximális hozama nem haladhatja meg a 74 litert.

Az érlelési folyamat kiszámításához minden évben október első napját veszik kezdőnapnak.

3. A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A Jumilla OEM-mel ellátott, Jumilla és Jumilla Monastrell típusú borok esetében az engedélyezett szőlőfajtáknak bortípusonként a következő aránynak kell megfelelniük:

— Vörösborok: az egyes borokhoz felhasznált szőlő legalább 95 %-ának Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah és Petit Verdot fajtákhoz kell tartoznia.

— Rozé borok: az egyes borokhoz felhasznált szőlő legalább 50 %-ának Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah és Petit Verdot fajtákhoz kell tartoznia.

— Fehérborok: kétféleképpen készülhetnek el:

  — az egyes borokhoz felhasznált szőlő legalább 85 %-a az Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera és Viognier fajtákhoz tartozó szőlő,

  — teljes mértékben és kizárólag az engedélyezett vörös fajtákból készült *blanc de noirs* borként. Az ilyen borok címkéjén fel kell tüntetni a „Blanc de noirs” vagy azzal egyenértékű jelölést.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Széles körben termesztett vörös fajták

5 000 kilogramm szőlő hektáronként

37 hektoliter hektáronként

2. Széles körben termesztett fehér fajták

5 625 kilogramm szőlő hektáronként

41,62 hektoliter hektáronként

3. Intenzív művelés

8 750 kilogramm szőlő hektáronként

64,75 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Jumilla” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítási területe a Murcia tartományban található Jumilla településen, valamint az Albacete tartománybeli Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra és Montealegre del Castillo településeken belül található földterületet foglalja magában.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Bor*

A legfontosabb szőlőfajta az igen ellenálló Monastrell, amely kiválóan alkalmazkodik a terület zord körülményeihez, az aszályos, forró nyarakhoz és a tavaszi fagyokhoz. Testes, alkoholban és savakban gazdag borok készülnek belőle, amelyeken az érett gyümölcs rendkívül karakteres aromái és jól integrált fanyarság érződnek.

A többi engedélyezett fajta tökéletesen kiegészíti a Monastrellt, ezáltal stabilizálja a színt, savasságot kölcsönöz és érlelésre alkalmassá teszi a borokat, valamint kiválóan harmonizálja az aromákat.

8.2. *Likőrborok*

Ezek a borok Monastrell szőlőfajtából készülnek, amely közepes és nagyon nagy színintenzitást, csaknem opálos jelleget kölcsönöz, ami a területre jellemző magas hőmérsékletnek köszönhető.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Címkézés

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezését jól láthatóan, legalább 3 milliméteres és legfeljebb 20 milliméteres betűmérettel kell feltüntetni a címkéken. Ennek a maximális magasságnak szintén kisebbnek kell lennie a védjegy méreténél.

Az elnevezésnek a „Denominación de Origen Protegida” [oltalom alatt álló eredetmegjelölés] vagy „Denominación de Origen” [eredetmegjelölés] szavak mellett kell szerepelnie, amelyeket legalább 2 milliméteres betűmérettel kell feltüntetni, mindig kisebbel, mint az OEM-hez tartozó elnevezést.

A „Pie franco” és a „Viña vieja” kifejezésekre olyan szabályok vonatkoznak, amelyek biztosítják, hogy azokat csak az alábbi követelményeknek megfelelő borok esetében lehessen használni:

„PIE FRANCO”: a borok készítéséhez felhasznált szőlő legalább 85 %-a oltatlan szőlőből származik.

A szabályozó testület a szőlőtermesztők és/vagy pincészetek kérelmei alapján összeállítja e szőlőültetvények jegyzékét. A testület szakértői elvégzik a szükséges helyszíni ellenőrzéseket. A kérelmek és a helyszíni ellenőrzések évente, a szabályozó testület által meghatározott határidőn belül zajlanak.

„VIÑA VIEJA”: a borok készítéséhez felhasznált szőlő legalább 85 %-a legalább 30 éves szőlőültetvényről származik, amit a szőlőkataszterből származó okirattal kell igazolni.

Az ellenőrző szerv elvégezheti a szükséges ellenőrzéseket a pincészetek auditja során, vagy ha azt szükségesnek ítéli.

Tilos a címkén, a kiszerelésen vagy a reklámban bármilyen olyan megfogalmazást, kifejezést vagy fogalmat használni, amely azt a benyomást keltheti, hogy a bor oltatlan vagy öreg szőlőből származik, ha valójában nem felel meg az e kifejezések használatára vonatkozó követelményeknek.

A további feltüntetendő információkat a borok címkézéséről szóló általános jogszabály, valamint a szabályozó testület által meghatározott és hatályos, a címkézésre vonatkozó egyedi szabályok és előírások állapítják meg.

A csomagoláson szerepeltetni kell a szabályozó testület által kiadott minőségi zárjeleket, hátcímkéket vagy számozott címkéket. Ezeket a borászatban kell felhelyezni úgy, hogy jól láthatóak legyenek a csomagoláson és ne lehessen újból felhasználni őket.

A borok szállítása

Jogi keret;

Az OEM-ekkel/OFJ-kkel foglalkozó szervezetre alkalmazandó szabályok, amennyiben a tagállamok hoztak ilyeneket.

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

Az oltalom alatt álló bor csomagolása kizárólag a „Jumilla” OEM előállítási területén belül található létesítményekben történhet.

Az OEM megfelelő használatának biztosítása érdekében az oltalom alatt álló összes bort a csomagolásban kell feladni.

Az eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítása nem a must alkoholos erjesztés és más kiegészítő eljárások útján történő borrá alakításának folyamatával, hanem a csomagolással zárul. Ezt a borkészítés utolsó szakaszának kell tekinteni, mivel olyan egyéb borkészítési eljárásokat is magában foglal, amelyek befolyásolhatják a különleges jellemzőket, nevezetesen a következőket: szűrés, stabilizálás és különféle korrekciós intézkedések. Ezen túlmenően az elkészült bor lekerekítéséhez számos esetben palackos érlelési időszakra van szükség. Egyértelmű továbbá, hogy a nagy távolságokra vagy hosszabb időn át történő szállítás növeli a minőséget kedvezőtlenül befolyásoló termékmódosulások, mint az oxidáció vagy a hőmérséklet-változások kockázatát. Minőségének megőrzése érdekében ezért a bor palackozását az OEM körülhatárolt területén belül kell végezni.

Az ellenőrző szervezetet az illetékes spanyol hatóság jelöli ki és a nemzeti akkreditáló testület akkreditálja a terméktanúsításról szóló ISO 17065 szabvány szerint. Amennyiben az ömlesztett mennyiségeket a körülhatárolt területen kívül eső piaci szereplőknek adják fel, az ellenőrző szervezet csak a feladás helyéig tudja garantálni a származást és a „Jumilla” OEM-nek való megfelelést. Logisztikai okokból és a költségek miatt azonban az ellenőrző szervezet nem működhet olyan rendeltetési országokban, ahol a gyakorlatban az illetékes nemzeti hatóságok sem végeznek ellenőrzéseket. Az ömlesztett szállítmányok mintegy 75 %-a harmadik országokba irányul. Következésképpen az ellenőrző szervezet nem tudja, hogy e borokat miként hozzák forgalomba. Mindössze annyit tud, hogy a palackokon nem szerepel az előírt hátcímke vagy számozott zárjel, mivel ezekre vonatkozóan nincs igény a palackozók részéről. Ez azt jelenti, hogy a körülhatárolt területen kívül nem szabad megengedni a „Jumilla” OEM palackozását. Ezért a származás garantálása és az ellenőrzés biztosítása érdekében valamennyi bort a körülhatárolt területen kell palackozni.

A termékleíráshoz vezető link

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