C/2025/1605

2025 3 10

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/1605)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Jumilla“

PDO-ES-A0109-AM07

Pranešimo data: 2024 m. spalio 31 d.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. NAUJOS BALTOJO VYNO RŪŠIES ĮTRAUKIMAS

Aprašymas

Vynas „Jumilla Monastrell“ įtrauktas kaip baltasis vynas, kurio analitiniai parametrai yra tokie patys kaip kitų baltųjų vynų.

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 2.a punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Dar vienu pakeitimu įtraukiama galimybė gaminti baltuosius vynus iš raudonųjų vynuogių (*blanc de noirs*). Todėl būtina numatyti baltuosius vynus, gaminamus iš veislės „Monastrell“ vynuogių, kuriuos būtų logiška vadinti „Jumilla Monastrell“.

2. SUMAŽINTOS KAI KURIOS FAKTINĖS ALKOHOLIO KONCENTRACIJOS RIBOS

Aprašymas

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais pasikeitė taip:

— raudonųjų vynų „Jumilla Monastrell“ sumažinta nuo 12,5 proc. iki 12 proc., o rožinių – nuo 12 proc. iki 11 proc.;

— rožinių vynų „Jumilla“ sumažinta nuo 11,5 proc. iki 11 proc., o baltųjų – nuo 11 proc. iki 10 proc.;

— baltųjų vynų „Jumilla Dulce“ sumažinta nuo 11 proc. iki 10 proc.

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 2.a punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Vartotojai yra linkę rinktis mažesnės alkoholio koncentracijos vynus. Todėl mažiausia leidžiamoji alkoholio koncentracija pakoreguota, kad atitiktų rinkos paklausą.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

3. PANAIKINTA LAKIOJO RŪGŠTINGUMO RIBINĖ VERTĖ

Aprašymas

Panaikintos konkrečios lakiojo rūgštingumo ribinės vertės, taikytos kiekvienai vyno rūšiai. Vietoj to nustatyta, kad nuo šiol ši ribinė vertė atitiks galiojančių vyno srities ES teisės aktų nuostatas. Kitaip tariant, apskritai įvyko pokytis nuo 13,3 iki 18 arba 20 mEq/l, kaip nustatyta ES teisės aktuose.

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 2.a punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Nuspręsta, kad šis parametras neturi būti griežtesnis nei Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 dėl vynininkystės metodų I priedo C dalies nuostatos, nes šiomis bendrosiomis ES teisėje nustatytomis ribinėmis vertėmis tebėra užtikrinama reikalaujama vyno kokybė.

4. NAUJA JUSLINIŲ SAVYBIŲ APRAŠYMŲ FORMULUOTĖ

Aprašymas

Siekiant didesnio aiškumo, juslinių savybių aprašymas yra atnaujintas ir pateiktas lentelės forma.

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 2.b punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Degustuotojų grupė nusprendė, kad tikslinga atnaujinti SKVN „Jumilla“ žymimų vynų juslinių savybių aprašymą. Taip siekiama prisitaikyti prie realių gamybos metodų, kad nesuprastėtų reikalaujama produktų kokybė, tačiau būtų prisitaikyta prie dabartinių šio sektoriaus tendencijų.

5. NUSTATYTO MINIMALAUS (CUKRAUS) KIEKIO VYNUOGĖSE PANAIKINIMAS

Aprašymas

Panaikintas reikalavimas, kad vynuogėse būtų tam tikras minimalus (*Baumé* laipsniais išreikštas cukraus) kiekis.

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 3.b punktas ir bendrojo dokumento 5.1 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Specifinės juslinės ir analitinės vynų savybės jau užtikrinamos produkto specifikacijos 2 punkte nustatytais apribojimais ir aprašais. Todėl šio atskiro vynuogių parametro taisyklių nustatyti nebūtina.

6. NAUJI VYNO DARYMO APRIBOJIMAI

Aprašymas

Nustatyti su vyno darymu susiję apribojimai, kuriais nustatytos įvairių naudojamų vynuogių veislių (priklausomai nuo vyno rūšies) procentinės dalys. Konkrečiai, įtraukti vynai *blanc de noirs*, gaminami tik iš leidžiamų raudonųjų vynuogių veislių.

Atitinkamai iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 3 punktas ir bendrojo dokumento 5.1 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Siekiama patikslinti baltųjų, rožinių ir raudonųjų vynų gamybos iš produkto specifikacijoje leidžiamų veislių vynuogių sąlygas.

7. ATNAUJINTI DUOMENYS

Aprašymas

Nuorodos b skirsnyje iš dalies pakeistas sakinys „Daugiau kaip 85 proc. SKVN „Jumilla“ vynuogynų naudojami veislės „Monastrell“ vynuogėms auginti.“. Skaičius „85 proc.“ pakeistas skaičiumi „70 proc.“.

Šiuo pakeitimu keičiamas produkto specifikacijos 7.b skirsnis. Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Šiuo specifikacijos pakeitimu suteikiama galimybė atnaujinti informaciją apie veislės „Monastrell“ vynmedžių užimamą plotą, išreikštą viso SKVN „Jumilla“ vynuogynų ploto dalimi.

8. NAUJI TERMINAI ETIKETĖSE

Aprašymas

Įtrauktos taisyklės dėl terminų etiketėse: „Pie franco“ (neskiepyti vynmedžiai) ir „Viña vieja“ (seni vynmedžiai).

Šiuo pakeitimu keičiamas produkto specifikacijos 8.b.v punktas ir bendrojo dokumento 9 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Šių terminų paskirtis – apsaugoti unikalų SKVN „Jumilla“ paveldą ir išvengti nesąžiningos vyno daryklų konkurencijos bei neaiškumų vartotojams.

Seni, t. y. senesni nei 30 metų, vynmedžiai užima daugiau kaip 20 proc. viso SKVN „Jumilla“ vynuogynų ploto. Dauguma (90 proc.) senų vynmedžių yra veislės „Monastrell“. Manoma, kad dauguma šių senų vynmedžių (ne mažiau kaip 1 000 hektarų) yra neskiepyti. 89 proc. neskiepytų vynmedžių yra veislės „Monastrell“, 6 proc. – „Airén“ ir 3 proc. – „Garnacha Tintorera“.

Šiuo paveldu pasiekiama turtinga genetinė biologinė įvairovė, kuri yra labai naudinga klimato kaitos sąlygomis, taip pat iš šių vynuogių gaminamų vynų tipiškumas ir puiki kokybė. Deja, kyla rimtas pavojus, kad šis paveldas išnyks.

2019 m. SKVN „Jumilla“ apėmė
23 180 hektarų plotą. Per pastaruosius 5 metus buvo išnaikinta 5 465,83 ha šių vynuogynų, t. y. 23,5 proc. Maždaug 75 proc. išnaikintų vynmedžių buvo nedrėkinami, taurės formos vynmedžiai; 70 proc. jų buvo veislės „Monastrell“, taurės formos ir nedrėkinami; 40–50 proc. buvo veislės „Monastrell“, taurės formos, nedrėkinami seni (senesni nei 30 metų) vynmedžiai. Chumiljos savivaldybėje ši dalis buvo 50 proc.

9. GERESNĖS PATIKROS

Aprašymas

Siekiant nustatyti vynuogių produkcijos kiekviename sklype kiekį jau buvo atliktos visų vynuogių augintojų privalomų metinių derliaus deklaracijų ir gamintojų vyno daryklose gautų vynuogių siuntų dokumentų patikros. Remiantis reguliavimo tarnybos duomenų baze, šios patikros dabar apima ir sklypų dalis ar sklypus.

Šiuo pakeitimu keičiamas produkto specifikacijos 9.b skirsnis. Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Taip patobulinamos atitikties didžiausio vynuogių derliaus reikalavimams patikros.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Jumilla

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant spirituotus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltieji vynai („Jumilla Monastrell“, „Jumilla“ ir „Jumilla Dulce“)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: nuo plieno iki topazo spalvos. Ryškūs. Kvapas: baltų vaisių ir uogų (raudonų vaisių ir uogų, jei tai *blanc de noirs* vynai). Saldžiuose vynuose gali būti juntamas džiovintų vaisių aromatas. Skonis: subalansuotas rūgštumas ir saldumas. Saldžiuose vynuose rūgštumą nusveria saldumas.

* Lentelėje nenurodytos analitinės savybės atitinka vyno sektorių reglamentuojančių ES teisės aktų reikalavimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

2. *Rožiniai vynai („Jumilla“ ir „Jumilla Monastrell“)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: spalva nuo aviečių rožinės iki svogūno lukštų spalvos. Ryškūs. Kvapas: raudonųjų vaisių ir uogų. Saldžiuose vynuose gali būti juntamas džiovintų vaisių aromatas. Skonis: pasižymi subalansuotu rūgštumu. Saldžiuose vynuose rūgštumą nusveria saldumas.

* Lentelėje nenurodytos analitinės savybės atitinka vyno sektorių reglamentuojančių ES teisės aktų reikalavimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

3. *Rožiniai vynai („Jumilla Dulce“)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: spalva nuo aviečių rožinės iki svogūno lukštų spalvos. Ryškūs. Kvapas: raudonųjų vaisių ir uogų. Saldžiuose vynuose gali būti juntamas džiovintų vaisių aromatas. Skonis: pasižymi subalansuotu rūgštumu. Saldžiuose vynuose rūgštumą nusveria saldumas.

* Lentelėje nenurodytos analitinės savybės atitinka vyno sektorių reglamentuojančių ES teisės aktų reikalavimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

4. *Raudonieji vynai („Jumilla Monastrell“, „Jumilla“ ir „Jumilla Dulce“)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: spalva gali būti nuo violetinės iki plytų raudonumo, o saldūs vynai gali būti raudonai rusvo atspalvio. Ryškūs. Kvapas: raudonųjų vaisių ir uogų. Juodųjų vaisių ir uogų. Saldžiuose vynuose juntamas džiovintų vaisių aromatas. Skonis: pasižymi subalansuotu rūgštumu. Juntami taninai. Saldžiuose vynuose rūgštumą nusveria saldumas.

* Lentelėje nenurodytos analitinės savybės atitinka vyno sektorių reglamentuojančių ES teisės aktų reikalavimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

5. *Likeriniai vynai („Tinto Monastrell“)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: spalva – nuo violetiškai mėlynos iki raudonai rusvos. Ryškūs. Kvapas: juodųjų vaisių ir uogų. Džiovintų vaisių. Skonis: saldumas nusveria rūgštumą. Juntami taninai.

* Lentelėje nenurodytos analitinės savybės atitinka vyno sektorių reglamentuojančių ES teisės aktų reikalavimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: miliekvivalentais litre

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Auginimo metodas

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Jumilla“ žymimi vynuogynai gali būti auginami dviem būdais – ekstensyviuoju ir intensyviuoju.

— Ekstensyvusis auginimas: tai vynuogynų auginimo būdas, kurį taikant dėl vietovės reljefo, aukščio, kritulių kiekio ir kitų aplinkos veiksnių sodinimo tankumas atitinka šiuos žemės ūkio parametrus: ne daugiau kaip 1 900 vynmedžių sodinių ir ne mažiau kaip 1 100 vynmedžių sodinių viename hektare.

— Intensyvusis auginimas: tai vynuogynų auginimo būdas, kurį taikant taip pat dėl aplinkos veiksnių sodinimo tankumas atitinka šiuos žemės ūkio parametrus: vynuogyno tankumas yra 1 500–3 350 vynmedžių sodinių viename hektare.

2. Specifinis vynininkystės metodas

Spaudžiant misą ir vyną, naudojamas spaudimas perdirbimo procese leidžia išgauti didžiausią išeigą, kuri neviršija 74 litrų pagaminto vyno iš 100 kilogramų vynuogių.

Nustatant brandinimo proceso pradžią, atskaitos laikas yra kiekvienų metų spalio 1 d.

3. Atitinkami vynų gamybos apribojimai

Dėl „Jumilla“ ir „Jumilla Monastrell“ tipų vynų, kuriems taikoma SKVN „Jumilla“, turi būti laikomasi šių leidžiamų vynuogių veislių proporcijų (priklausomai nuo vyno rūšies):

— Raudonieji vynai: ne mažiau kaip 95 proc. kiekvienam vynui naudojamų vynuogių turi būti veislių „Monastrell“, „Garnacha Tintorera“, „Cencibel“, „Cabernet Sauvignon“, „Garnacha“, „Merlot“, „Syrah“ ir „Petit Verdot“.

— Rožiniai vynai: ne mažiau kaip 50 proc. kiekvienam vynui naudojamų vynuogių turi būti veislių „Monastrell“, „Garnacha Tintorera“, „Cencibel“, „Cabernet Sauvignon“, „Garnacha“, „Merlot“, „Syrah“ ir „Petit Verdot“.

— Baltieji vynai gali būti gaminami dviem būdais:

  — ne mažiau kaip 85 proc. kiekvienam vynui naudojamų vynuogių turi būti veislių „Airén“, „Macabeo“, „Pedro Ximénez“, „Malvasía“, „Chardonnay“, „Sauvignon Blanc“, „Moscatel de grano menudo“, „Verdejo“, „Merseguera“ ir „Viognier“;

  — vynai *blanc de noirs* gaminami visiškai tik iš leidžiamų raudonųjų vynuogių veislių. Tokių vynų etiketėse turi būti nurodyta „Blanc de noirs“ ar analogiškas terminas.

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

1. Plačiai auginamos raudonųjų vynuogių veislės

5 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

37 hektolitrai iš hektaro

2. Plačiai auginamos baltųjų vynuogių veislės

5 625 kilogramai vynuogių iš hektaro

41,62 hektolitro iš hektaro

3. Intensyvusis auginimas:

8 750 kilogramų vynuogių iš hektaro

64,75 hektolitro iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Jumilla“ žymimų vynų gamybos vietovė apima Chumiljos savivaldybėje (Mursijos provincija) ir Albasetės provincijoje esančiose Fuentės Alamo, Albatanos, Ontūro, Heljino, Tobaro, Montealegre del Kastiljo savivaldybėse esančias vietoves.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšio (-ių) su kilmės vieta aprašymas**

8.1. *Vynas*

Pati svarbiausia yra atspari ir prie atšiaurių vietovės sąlygų (sausrų, didelių vasaros karščių ir pavasarinių šalnų) puikiai prisitaikiusi vynuogių veislė „Monastrell“. Iš jos vynuogių gaminami sodrūs, tiršti vynai, pasižymintys gera alkoholio koncentracija ir geru rūgštumu, taip pat itin savitu sunokusių vaisių aromatu ir gerai derančiu aitrumu.

Kitos leidžiamos naudoti vynuogių veislės puikiai papildo „Monastrell“. Be harmoningų aromatų, jos suteikia spalvų stabilumo, rūgštumo ir garantuoja vynų tinkamumą brandinti.

8.2. *Likeriniai vynai*

Šie vynai gaminami iš veislės „Monastrell“ vynuogių, suteikiančių vynams spalvų intensyvumą – nuo vidutiniškai intensyvaus iki labai intensyvaus, o kartais net matinę spalvą, kurią nulemia vietovei būdinga aukšta temperatūra.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Ženklinimas

Teisinis pagrindas:

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas:

Etiketėse privaloma aiškiai nurodyti saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimą ne mažesniais nei 3 milimetrų aukščio ir ne didesniais nei 20 milimetrų aukščio rašmenimis. Didžiausias aukštis taip pat turi būti mažesnis už prekių ženklo dydį.

Kartu pateikiamas užrašas „Denominación de Origen Protegida“ („Saugoma kilmės vietos nuoroda“) arba „Denominación de Origen“ („Kilmės vietos nuoroda“), užrašomas ne didesniais nei 2 milimetrų aukščio rašmenimis, kad niekada nebūtų didesnis už šalia užrašomą SKVN pavadinimą.

Terminams „Pie franco“ ir „Viña vieja“ taikomos taisyklės, kuriomis užtikrinama, kad jie galėtų būti vartojami tik vynams, atitinkantiems šiuos reikalavimus:

„PIE FRANCO“: ne mažiau kaip 85 proc. vynui gaminti naudojamų vynuogių gaunama iš neskiepytų vynmedžių.

Remdamasi vynuogių augintojų ir (arba) vyno daryklų paraiškomis, reguliavimo tarnyba sudarys šių vynmedžių aprašą. Tarnybos ekspertai atliks būtinas patikras vietoje. Paraiškos bus teikiamos ir patikros vietoje bus atliekamos kasmet, laikantis reguliavimo tarnybos nustatyto termino.

„VIÑA VIEJA“: ne mažiau kaip 85 proc. vynui gaminti naudojamų vynuogių yra užaugintos vynuogynuose, kurie yra bent 30 metų senumo, ir tai turi būti patvirtinta dokumentiniais įrodymais iš vynuogynų registrų.

Kontrolės įstaiga gali atlikti būtinus patikrinimus per vyno daryklų auditą arba kai mano, kad tai reikalinga.

Ženklinant, pristatant ar reklamuojant produktus draudžiama vartoti bet kokias formuluotes, frazes ar terminus, kurie galėtų sudaryti įspūdį, kad vynas pagamintas iš neskiepytų ar senų vynmedžių vynuogių, kai iš tiesų jis neatitinka šių terminų vartojimo reikalavimų.

Kita pateiktina informacija nustatyta bendruosiuose teisės aktuose dėl vyno ženklinimo, taip pat reguliavimo tarnybos parengtose šiuo metu galiojančiose specialiose ženklinimo taisyklėse ir nuostatose.

Pakuotė turi būti žymima kokybės ženklais, antrinėmis etiketėmis arba reguliavimo tarnybos išduotose etiketėse nurodomais numeriais – jais pakuotę matomoje vietoje turi žymėti pati vyno darykla taip, kad jų nebūtų galima panaudoti pakartotinai.

Vynų vežimas

Teisinis pagrindas:

Nustato SKVN / SGN prižiūrinti institucija, jei tai numato valstybės narės.

Papildomos sąlygos rūšis:

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas:

Saugomas vynas turi būti išpilstomas tik SKVN „Jumilla“ gamybos vietovėje esančiose patalpose.

Siekiant užtikrinti tinkamą SKVN naudojimą, visi saugomi vynai turi būti siunčiami išpilstyti į butelius.

Kilmės vietos nuoroda žymimų vynų gamyba baigiasi ne tada, kai alkoholinio rūgimo ir kitų papildomų procesų metu iš misos gaunamas vynas, o tada, kai vynai išpilstomi. Tai turi būti laikoma galutiniu šių vynų gamybos etapu, nes jis apima kitus vyno gamybos metodus, galinčius turėti įtakos specifinėms savybėms, t. y. filtravimą, stabilizavimą ir įvairius taisomuosius veiksmus. Be to, daugeliu atvejų brandinimo buteliuose laikotarpis yra būtinas, kad pagamintas vynas taptų dar geresnis. Be to, akivaizdu, kad vežant vyno produktus dideliais atstumais arba ilgą laiką padidėja jų pakitimų, pvz., oksidacijos ar temperatūros pokyčių, kurie neigiamai veikia kokybę, rizika. Todėl, siekiant išsaugoti vyno kokybę, būtina išpilstyti jį SKVN nustatytoje vietovėje.

Kontrolės įstaigą skiria Ispanijos kompetentinga institucija ir ją akredituoja nacionalinė akreditavimo įstaiga pagal ISO 17065 standartą dėl produktų sertifikavimo. Jei neišpilstyto vyno kiekiai išsiunčiami veiklos vykdytojams už nustatytos vietovės ribų, kontrolės įstaiga gali garantuoti SKVN „Jumilla“ kilmę ir atitiktį tik iki išsiuntimo momento. Tačiau dėl logistikos ir sąnaudų kontrolės įstaiga negali veikti paskirties šalyse, kuriose nacionalinės kompetentingos institucijos praktiškai taip pat nevykdo kontrolės. Apie 75 proc. neišpilstyto vyno siuntų vežamos į trečiąsias šalis. Todėl kontrolės įstaiga nežino, kaip šie vynai pateikiami rinkai. Jai žinoma tik tai, kad ant butelių nėra antrinės etiketės arba antspaudo su numeriais, kaip reikalaujama, nes išpilstant vyną pateikti šių duomenų neprašoma. Tai reiškia, kad SKVN žymimas vynas „Jumilla“ neturėtų būti išpilstomas už nustatytos vietovės ribų. Todėl, siekiant užtikrinti kilmę ir kontrolę, būtina, kad visas vynas būtų išpilstytas į butelius nustatytoje vietovėje.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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