C/2025/1605

10.3.2025.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2025/1605)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Jumilla”

PDO-ES-A0109-AM07

Paziņojuma datums: 2024. gada 31. oktobris

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. IEKĻAUTS JAUNS BALTVĪNA PAVEIDS

Apraksts

“Jumilla” *Monastrell* ir iekļauts kā baltvīns ar tādiem pašiem analītiskajiem parametriem, kādi ir pārējiem baltvīniem.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2. punkta a) apakšpunktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Ar citu grozījumu tiek pievienota iespēja ražot sarkanogu baltvīnus (*blanc de noirs*). Tāpēc ir jāparedz nosacījumi baltvīniem, kas ražoti no šķirnes “Monastrell” vīnogām un ko loģiski var saukt par “Jumilla” *Monastrell*.

2. PAZEMINĀTAS DAŽAS FAKTISKĀS SPIRTA KONCENTRĀCIJAS ROBEŽVĒRTĪBAS

Apraksts

Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir mainījusies šādi:

— sarkanvīnos “Jumilla” *Monastrell* tā ir pazemināta no 12,5 % uz 12 %, un sārtvīnos “Jumilla” *Monastrell* – no 12 % uz 11 %,

— sārtvīnos “Jumilla” tā ir pazemināta no 11,5 % uz 11 %, un baltvīnos “Jumilla” – no 11 % uz 10 %,

— baltvīnos “Jumilla” *Dulce* tā ir pazemināta no 11 % uz 10 %.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2. punkta a) apakšpunktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Patērētāji aizvien vairāk izvēlas vīnus ar zemāku spirta koncentrāciju. Tāpēc minimālā pieļaujamā koncentrācija ir pielāgota, lai apmierinātu tirgus pieprasījumu.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

3. SVĪTROTA GAISTOŠĀ SKĀBUMA ROBEŽVĒRTĪBA

Apraksts

Visiem vīna paveidiem ir svītrota specifiskā gaistošā skābuma robežvērtība. Tā vietā ir norādīts, ka robežvērtība tagad atbildīs spēkā esošo ar vīnu saistīto ES tiesību aktu noteikumiem. Citiem vārdiem sakot, 13,3 mekv./l kopumā ir nomainīti pret 18 vai 20 mekv./l, kā noteikts ES tiesību aktos.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2. punkta a) apakšpunktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Tika nolemts nepadarīt šo parametru stingrāku par noteikumiem, kas izklāstīti Deleģētās regulas (ES) 2019/934 par vīndarības metodēm I pielikuma C daļā, jo arī šīs ES tiesību aktos noteiktās vispārējās robežvērtības garantē nepieciešamo vīna kvalitāti.

4. PĀRFORMULĒTS ORGANOLEPTISKAIS APRAKSTS

Apraksts

Organoleptiskais apraksts ir atjaunināts un noformēts tabulas veidā, lai sniegtu lielāku skaidrību.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2. punkta b) apakšpunktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Degustētāju žūrija uzskatīja par lietderīgu atjaunināt ar ACVN "Jumilla" apzīmēto vīnu organoleptisko aprakstu. Mērķis ir to pielāgot ražošanas metožu realitātei, pieskaņojoties pašreizējām tendencēm nozarē, bet nepazeminot vajadzīgo kvalitāti.

5. ATCELTS MINIMĀLAIS (CUKURU) SATURS VĪNOGĀM

Apraksts

Svītrota prasība par [cukuru] minimālo saturu vīnogās[, kas izteikts Bomē grādos].

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 3. punkta b) apakšpunktu un vienotā dokumenta 5.1. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Produkta specifikācijas 2. punktā noteiktie ierobežojumi un apraksti jau tāpat garantē vīnu specifiskās organoleptiskās un analītiskās īpašības. Tāpēc nav nepieciešams paredzēt noteikumus par šo atsevišķo parametru vīnogās.

6. NOTEIKTI JAUNI VINIFIKĀCIJAS IEROBEŽOJUMI

Apraksts

Ir ieviesti ar vinifikāciju saistīti ierobežojumi, kas atkarībā no vīna paveida nosaka dažādu izmantoto vīnogu šķirņu procentuālo daļu. Iekļauti *blanc de noirs* vīni, kas ražojami tikai un vienīgi no atļautajām sarkanogu šķirnēm.

Ir grozīts produkta specifikācijas 3. punkts un vienotā dokumenta 5.1. punkts.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Mērķis ir precizēt nosacījumus baltvīnu, sārtvīnu un sarkanvīnu ražošanai no produkta specifikācijā atļautajām vīnogu šķirnēm.

7. ATJAUNINĀTA SĪKĀKA INFORMĀCIJA

Apraksts

Saiknes apraksta b) iedaļā ir grozīts teikums ""Monastrell" šķirnes vīnogu audzēšanai tiek izmantoti vairāk nekā 85 % ar ACVN "Jumilla" aizsargāto vīndārzu". Rādītājs "85 %" tagad ir aizstāts ar "70 %".

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punkta b) apakšpunktu. Vienoto dokumentu šis grozījums neietekmē.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Specifikācijas grozījums dod iespēju atjaunināt informāciju par "Monastrell" vīnogulāju aizņemto platību, kas izteikta kā proporcionālā daļa no kopējās ar ACVN "Jumilla" aizsargāto vīndārzu platības.

8. PIEVIENOTI JAUNI MARĶĒJUMĀ IZMANTOJAMI TERMINI

Apraksts

Ir pievienoti noteikumi par marķējumā izmantotajiem terminiem "Pie franco" [nepotēti vīnogulāji] un "Viña vieja" [vecie vīnogulāji].

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta b) apakšpunkta v) punktu un vienotā dokumenta 9. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Mērķis ir izmantot šos terminus, lai aizsargātu ACVN "Jumilla" unikālo mantojumu, nemulsinātu patērētājus un novērstu negodīgu konkurenci starp vīna darītavām.

Veci vīnogulāji, proti, tādi, kas vecāki par 30 gadiem, aizņem vairāk nekā 20 % no kopējās ar ACVN "Jumilla" aizsargātās vīndārzu platības. Lielākā daļa (90 %) veco vīnogulāju ir "Monastrell" šķirnes vīnogulāji. Vairums no šiem vecajiem vīnogulājiem – vismaz 1 000 hektāru – tiek uzskatīti par nepotētiem vīnogulājiem. 89 % no nepotētajiem vīnogulājiem ir "Monastrell", 6 % – "Airén" un 3 % – "Garnacha Tintorera" šķirnes vīnogulāji.

Šis mantojums nodrošina bagātīgu ģenētisko bioloģisko daudzveidību, kas ir ļoti noderīga klimata pārmaiņu kontekstā, kā arī no šo vīnogulāju ogām ražoto vīnu tipiskumu un izcilo kvalitāti. Diemžēl pastāv nopietns risks, ka tas viss izzudīs.

Ar ACVN "Jumilla" aizsargāto vīnogulāju platība 2019. gadā bija 23 180 hektāri. Pēdējos piecos gados 5 465,83 ha jeb 23,5 % no tiem ir izrakti. Aptuveni 75 % no izraktajiem vīnogulājiem bija neapūdeņoti vīnogulāji ar kausveida formā apgrieztiem vīnkokiem. 70 % bija neapūdeņoti "Monastrell" vīnogulāji ar kausveida formā apgrieztiem vīnkokiem, un 40–50 % bija veci (vecāki par 30 gadiem) neapūdeņoti "Monastrell" vīnogulāji ar kausveida formā apgrieztiem vīnkokiem. *Jumilla* pašvaldībā šis procentuālais īpatsvars bija 50 %.

9. UZLABOTAS PĀRBAUDES

Apraksts

Lai noteiktu katra zemesgabala vīnogu produkciju, jau līdz šim tika veiktas dokumentu pārbaudes attiecībā uz visu vīnkopju obligātajām gada ražas deklarācijām un ražotāju vīna darītavās saņemtajiem vīnogu sūtījumiem. Tagad šīs pārbaudes aptver arī zemesgabalu daļas vai laukus atbilstoši Regulatīvās padomes datubāzei.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punkta b) apakšpunktu. Vienoto dokumentu šis grozījums neietekmē.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Uzlabots veids, kādā pārbauda maksimālā vīnogu ražas iznākuma ievērošanu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Jumilla

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3. Desertvīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīnu apraksts**

1. Baltvīni (“Jumilla” *Monastrell*, “Jumilla” un “Jumilla” *Dulce*)

ĪSS APRAKSTS

Izskats: tēraudam līdzīgā līdz topāza krāsā. Dzidri. Aromāts: baltie augļi (*blanc de noirs* vīniem – sarkanie augļi). Saldajiem vīniem aromātā var būt žāvētu augļu notis. Garša: līdzsvarots skābums un saldums. Saldo vīnu gadījumā saldums dominē pār skābumu.

* Tabulā neiekļautās analītiskās prasības atbilst spēkā esošajiem ES vīna nozares tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. Sārtvīni (“Jumilla” un “Jumilla” *Monastrell*)

ĪSS APRAKSTS

Izskats: aveņsārtā līdz sīpolmizas krāsā. Dzidri. Aromāts: sarkanie augļi. Saldajiem vīniem aromātā var būt žāvētu augļu notis. Garša: līdzsvarots skābums. Saldo vīnu gadījumā saldums dominē pār skābumu.

* Tabulā neiekļautās analītiskās prasības atbilst spēkā esošajiem ES vīna nozares tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

3. Sārtvīni (“Jumilla” *Dulce*)

ĪSS APRAKSTS

Izskats: aveņsārtā līdz sīpolmizas krāsā. Dzidri. Aromāts: sarkanie augļi. Saldajiem vīniem aromātā var būt žāvētu augļu notis. Garša: līdzsvarots skābums. Saldo vīnu gadījumā saldums dominē pār skābumu.

* Tabulā neiekļautās analītiskās prasības atbilst spēkā esošajiem ES vīna nozares tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11,5

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

4. Sarkanvīni (“Jumilla” *Monastrell*, “Jumilla” un “Jumilla” *Dulce*)

ĪSS APRAKSTS

Izskats: violeti zilā līdz ķieģeļsarkanā krāsā, saldie vīni var būt ar okera nokrāsu. Dzidri. Aromāts: sarkanie augļi, tumšie augļi. Saldajiem vīniem aromātā ir žāvētu augļu notis. Garša: līdzsvarots skābums. Tanīniem raksturīga garša. Saldo vīnu gadījumā saldums dominē pār skābumu.

* Tabulā neiekļautās analītiskās prasības atbilst spēkā esošajiem ES vīna nozares tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 12

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. Desertvīni (*Tinto Monastrell*)

ĪSS APRAKSTS

Izskats: violeti zilā līdz okera krāsā. Dzidri. Aromāts: tumšie augļi, žāvēti augļi. Garša: saldums dominē pār skābumu. Tanīniem raksturīga garša.

* Tabulā neiekļautās analītiskās prasības atbilst spēkā esošajiem ES vīna nozares tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 15

— Minimālais kopējais skābums: miliekvivalentos uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Audzēšanas metode

Vīndārzos, kur audzē vīnogas, no kurām gatavo ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Jumilla" apzīmēto vīnu, var izmantot ekstensīvās vai intensīvās audzēšanas metodes.

— Ekstensīvā audzēšana: vīndārzos, kur reljefa, augstuma, nokrišņu un citu vides faktoru dēļ stādījumu biezība atbilst šādiem lauksaimnieciskajiem parametriem: ne vairāk kā 1 900 vīnkoku uz hektāru un ne mazāk kā 1 100 vīnkoku uz hektāru.

— Intensīvā audzēšana: vīndārzos, kuri atkarībā no vides apstākļiem atbilst šādiem lauksaimnieciskajiem parametriem: stādījumu biezība no 3 350 līdz 1 500 vīnkokiem uz hektāru.

2. Īpašā vīndarības metode

Misas un vīna ieguves laikā tiek pielietots spiediens, kas nodrošina tādu maksimālo ražas iznākumu, kurš pēc pārveides nedrīkst pārsniegt 74 litrus gatavā vīna no 100 kilogramiem vīnogu.

Izturēšanas procesu ilguma aprēķināšanas nolūkā par sākumu uzskata katra gada oktobra pirmo dienu.

3. Attiecīgais vīndarīšanas ierobežojums

Ar ACVN "Jumilla" apzīmētajiem "Jumilla" un "Jumilla" *Monastrell* vīniem atkarībā no vīna veida jāatbilst šādām atļauto vīnogu šķirņu proporcijām:

— sarkanvīni: vismaz 95 % vīnogu, ko izmanto katrā vīnā, jābūt "Monastrell", "Garnacha Tintorera", "Cencibel", "Cabernet Sauvignon", "Garnacha", "Merlot", "Syrah" un "Petit Verdot" šķirņu vīnogām;

— sārtvīni: vismaz 50 % vīnogu, ko izmanto katrā vīnā, jābūt "Monastrell", "Garnacha Tintorera", "Cencibel", "Cabernet Sauvignon", "Garnacha", "Merlot", "Syrah" un "Petit Verdot" šķirņu vīnogām;

— baltvīnus drīkst gatavot divējādi:

  — vismaz 85 % vīnogu, ko izmanto katrā vīnā, jābūt "Airén", "Macabeo", "Pedro Ximénez", "Malvasía", "Chardonnay", "Sauvignon Blanc", "Moscatel de grano menudo", "Verdejo", "Merseguera" un "Viognier" šķirņu vīnogām,

  — *blanc de noirs* vīnus drīkst ražot tikai un vienīgi no atļautajām sarkanogu šķirnēm. Šādu vīnu marķējumā jābūt terminam "Blanc de noirs" vai līdzvērtīgai norādei.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Sarkanogu šķirnes, ekstensīvā audzēšana

5 000 kg vīnogu no hektāra

37 hl no hektāra

2. Baltogu šķirnes, ekstensīvā audzēšana

5 625 kg vīnogu no hektāra

41,62 hl no hektāra

3. Intensīvā audzēšana

8 750 kg vīnogu no hektāra

64,75 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Jumilla" apzīmēto vīnu ražošanas apgabals ietver *Jumilla* pašvaldības teritoriju (Mursijas [*Murcia*] provincē) un *Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra* un *Montealegre del Castillo* pašvaldības teritoriju (Alvasetes [*Albacete*] provincē).

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"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. **Saiknes apraksts**

8.1. *Vīns*

Vissvarīgākā vīnogu šķirne ir "Monastrell". Tā ir ļoti izturīga šķirne, kas lieliski pielāgojusies apgabala skarbajiem apstākļiem – sausumam, ļoti karstajām vasarām un pavasara salnām. No tās iegūst pilnmiesīgus, samtainus vīnus ar augstu spirta saturu un lielu skābumu, tiem ļoti raksturīgs nogatavojušos augļu aromāts un labi integrēta savelkoša garša.

Pārējās atļautās šķirnes lieliski papildina "Monastrell", stabilizējot krāsu un pievienojot skābumu un izturēšanas spēju, kā arī lieliski harmonizējot aromātus.

8.2. *Desertvīni*

Šos vīnus gatavo no "Monastrell" – šķirnes, kas tiem nodrošina vidēju līdz ļoti izteiktu krāsas intensitāti, iespējams, padarot vīnus gandrīz necaurspīdīgus. To nosaka augstā temperatūra, kas raksturīga šim apgabalam.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Marķējums

Tiesiskais regulējums:

Valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

Aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam jābūt skaidri norādītam marķējumā; rakstzīmju augstumam jābūt vismaz 3 mm un ne vairāk kā 20 mm. Šim maksimālajam augstumam turklāt jābūt mazākam par preču zīmes izmēru.

Nosaukums jānorāda blakus tekstam "Denominación de Origen Protegida" [aizsargāts cilmes vietas nosaukums] vai "Denominación de Origen" [cilmes vietas nosaukums]; šā teksta rakstzīmju augstumam jābūt vismaz 2 mm, taču tam vienmēr jābūt mazākam par blakus esošo ACVN.

Terminus "Pie franco" un "Viña vieja" drīkst izmantot tikai vīniem, kuri atbilst tālāk norādītajām prasībām.

"PIE FRANCO": vismaz 85 % vīnogu, ko izmanto vīnu ražošanā, jābūt iegūtiem no nepotētiem vīnogulājiem.

Regulatīvā padome, pamatojoties uz vīnkopju un/vai vīna darītavu pieteikumiem, izveidos šo vīnogulāju uzskaites reģistru. Padomes eksperti veiks vajadzīgās pārbaudes uz vietas. Pieteikumus iesniegs un pārbaudes uz vietas veiks reizi gadā Regulatīvās padomes noteiktajā termiņā.

"VIÑA VIEJA": vismaz 85 % vīnogu, ko izmanto vīnu ražošanā, jābūt iegūtiem vīndārzos, kuri ir vismaz 30 gadus veci, kā to apliecina dokumentāri pierādījumi no vīndārzu reģistriem.

Pārbaudes iestāde var veikt vajadzīgās pārbaudes vīna darītavu revīziju laikā vai tad, kad to uzskata par vajadzīgu.

Marķējumā, noformējumā un reklāmā ir aizliegts izmantot jebkādus formulējumus, izteicienus vai terminus, kas varētu radīt iespaidu, ka vīns ir iegūts no nepotētu vai vecu vīnogulāju ogām, ja tas faktiski neatbilst prasībām, kas noteiktas šo terminu izmantošanai.

Pārējās norādes ir noteiktas vispārējos tiesību aktos par vīna marķējumu un tādos īpašajos noteikumos par marķēšanu, ko sagatavojusi Regulatīvā padome un kas pašreiz ir spēkā.

Uz iepakojuma jābūt kvalitātes zīmogiem, sekundāriem marķējumiem vai numurētiem marķējumiem, ko izdevusi Regulatīvā padome. Tie jāpiestiprina vīna darītavā, tiem jābūt redzamiem uz iepakojuma, un tos nedrīkst būt iespējams izmantot atkārtoti.

Vīnu pārvadāšana

Tiesiskais regulējums:

Ja dalībvalstis tādu paredzējušas, attiecas uz ACVN/AĢIN pārvaldes organizāciju.

Papildu nosacījuma veids:

Iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

Ar aizsargāto nosaukumu apzīmētais vīns jāiepako vienīgi telpās, kas atrodas ar ACVN "Jumilla" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā.

Lai nodrošinātu ACVN pienācīgu izmantošanu, visi aizsargātie vīni jānosūta iepakojumā.

Ar cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu ražošana beidzas nevis ar misas pārveidi vīnā (spirta rūgšanas un vēl citu procesu rezultātā), bet gan ar iepakošanu. Tas jāuzskata par pēdējo posmu šo vīnu ražošanā, jo ietver tādas citas vīndarības metodes, kas varētu ietekmēt vīnu specifiskās īpašības, proti, filtrēšanu, stabilizāciju un dažādu veidu korektīvos pasākumus. Turklāt daudzos gadījumos, lai gatavā vīna aromāts nebūtu ass, vajadzīga tā izturēšana pudelēs. Papildus tam ir skaidrs, ka pārvadāšana lielos attālumos vai ilgstoša pārvadāšana palielina risku izmainīt produkta īpašības, piemēram, tas varētu notikt oksidācijas vai temperatūras izmaiņu gadījumā un tādējādi nelabvēlīgi ietekmēt vīna kvalitāti. Tāpēc, lai saglabātu vīna kvalitāti, tas ir jāpilda pudelēs ar ACVN apzīmētā produkta ražošanas noteiktajā apgabalā.

Kontroles struktūru ieceļ kompetentā Spānijas iestāde un akreditē Nacionālā akreditācijas struktūra saskaņā ar standartu ISO 17065 par produktu sertificēšanu. Ja beztaras produktu nosūta operatoriem ārpus noteiktā apgabala, minētā kontroles struktūra var garantēt izcelsmi un atbilstību ACVN "Jumilla" noteikumiem tikai līdz nosūtīšanas vietai. Tomēr loģistikas un izmaksu dēļ kontroles struktūra nevar darboties galamērķa valstīs, kur praksē kontroles neveic arī valsts kompetentās iestādes. Aptuveni 75 % beztaras produkta sūtījumu nonāk trešās valstīs. Līdz ar to kontroles struktūra nezina, kā šie vīni tiek laisti tirgū. Tā zina tikai to, ka uz pudelēm nav vajadzīgās sekundārās etiķetes vai numurētas plombas, jo iepildītāji tās nepieprasa. Tas nozīmē, ka ar ACVN "Jumilla" saistītas pudeļu piepildīšanas darbības nedrīkstētu veikt ārpus noteiktā apgabala. Tāpēc, lai garantētu izcelsmi un nodrošinātu kontroli, viss vīns pudelēs jāiepilda noteiktajā apgabalā.

Saite uz produkta specifikāciju

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