C/2025/1605

10.3.2025

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) Nru 2019/33

(C/2025/1605)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Jumilla"

PDO-ES-A0109-AM07

Data tal-komunikazzjoni: 31 ta' Ottubru 2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA/I APPROVATA/I U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA/GĦALIHOM

1. INKLUŻJONI TA' TIP ĠDID TA' NBID ABJAD

Deskrizzjoni

Il-Jumilla Monastrell ġie nkluż bħala nbid abjad, bl-istess parametri analitiċi bħall-inbejjed bojod l-oħra.

Din l-emenda taffettwa l-punt 2.a tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Hija emenda standard għaliex ma tinvolvi l-ebda bidla stabbilita fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni

Emenda oħra żżid l-għażla li jiġu prodotti nbejjed bojod minn għeneb aħmar (*blanc de noirs*). Għalhekk jeħtieġ li ssir dispożizzjoni għall-inbejjed bojod li huma magħmulin mill-varjetà ta' għeneb Monastrell, li, loġikament, tista' tissejjaħ Jumilla Monastrell.

2. TNAQQSU XI LIMITI GĦALL-QAWWA ALKOĦOLIKA PROPRJA

Deskrizzjoni

Il-qawwa alkoħolika proprja minima skont il-volum inbidlet, kif ġej:

— fl-inbejjed ħomor Jumilla Monastrell, tnaqqset minn 12,5 % għal 12 %, u fl-inbejjed rożè minn 12 % għal 11 %;

— fl-inbejjed rożè Jumilla, tnaqqset minn 11,5 % għal 11 %, u fl-inbejjed bojod minn 11 % għal 10 %;

— fl-inbejjed bojod Jumilla Dulce, tnaqqset minn 11 % għal 10 %.

Din l-emenda taffettwa l-punt 2.a tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Hija emenda standard għaliex ma tinvolvi l-ebda bidla stabbilita fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni

Ix-xejra fost il-konsumaturi hija lejn inbejjed b'qawwa alkoħolika aktar baxxa. Il-qawwa minima permessa għalhekk ġiet aġġustata biex tissodisfa d-domanda tas-suq.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. TNEĦĦA L-LIMITU TAL-AĊIDITÀ VOLATILI

Deskrizzjoni

Tneħħew il-limiti speċifiċi tal-aċidità volatili għal kull tip ta' nbid. Minflok, ġie ddikjarat li l-limitu issa se jkun konformi mad-dispożizzjonijiet tal-leġiżlazzjoni tal-UE relatata mal-inbid, li hija fis-seħħ. Fi kliem ieħor, f'termini ġenerali, hemm bidla minn 13,3 għal 18 jew 20 meq/l kif stabbilit fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Din l-emenda taffettwa l-punt 2.a tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Hija emenda standard għaliex ma tinvolvi l-ebda bidla stabbilita fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni

Ġie deċiż li dan il-parametru ma jsirx aktar strett mid-dispożizzjonijiet stabbiliti fl-Anness I, il-Parti C, tar-Regolament Delegat (UE) 2019/934 dwar il-prattiki enoloġiċi, peress li dawn il-limiti ġenerali fid-dritt tal-UE għadhom jiggarantixxu l-kwalità meħtieġa fl-inbid.

4. FORMULAZZJONI ĠDIDA TAD-DESKRIZZJONIJIET ORGANOLETTIĊI

Deskrizzjoni

Id-deskrizzjoni organolettika ġiet aġġornata u ppreżentata fil-forma ta' tabella għal aktar ċarezza.

Din l-emenda taffettwa l-punt 2.b tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Hija emenda standard għaliex ma tinvolvi l-ebda bidla stabbilita fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni

Il-bord tad-dewwieqa qies li huwa xieraq li tiġi aġġornata d-deskrizzjoni sensorjali tal-inbejjed bid-DOP Jumilla. L-għan huwa li jkun hemm adattament għar-realtà tal-metodi ta' produzzjoni, ma titnaqqasx il-kwalità meħtieġa iżda pjuttost tiġi aġġustata għax-xejriet attwali fis-settur.

5. TNEĦĦIJA TAL-LIVELL (TA' ZOKKOR) MINIMU GĦALL-GĦENEB

Deskrizzjoni

Tneħħa r-rekwiżit li l-għeneb ikollu livell minimu [ta' zokkor espress fi gradi Baumé].

Din l-emenda taffettwa l-punt 3.b tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 5.1 tad-Dokument Uniku.

Hija emenda standard għaliex ma tinvolvi l-ebda bidla stabbilita fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni

Il-karatteristiċi organolettiċi u analitiċi speċifiċi tal-inbejjed huma diġà garantiti mil-limiti u d-deskrizzjonijiet stabbiliti fil-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Għalhekk mhux meħtieġ li jiġu stabbiliti regoli għal dan il-parametru separat fl-għeneb.

6. RESTRIZZJONIJIET ĠODDA FUQ IL-VINIFIKAZZJONI

Deskrizzjoni

Ġew introdotti restrizzjonijiet relatati mal-vinifikazzjoni, li jistabbilixxu l-perċentwal tal-varjetajiet ta' għeneb differenti użati skont it-tip ta' nbid. B'mod speċifiku, ġew inklużi l-inbejjed *blanc de noirs*, magħmulin kompletament u esklussivament mill-varjetajiet ħomor awtorizzati.

Ġew emendati l-punt 3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 5.1 tad-Dokument Uniku.

Hija emenda standard għaliex ma tinvolvi l-ebda bidla stabbilita fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni

L-għan huwa li jiġu kkjarifikati l-kundizzjonijiet għall-produzzjoni tal-inbejjed bojod, rożè u ħomor mill-varjetajiet ta' għeneb awtorizzati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

7. ID-DETTALJI ĠEW AĠĠORNATI

Deskrizzjoni

Fit-Taqsima (b) tar-rabta, ġiet emendata s-sentenza "Iktar minn 85 % tal-vinji bid-DOP Jumilla jintużaw għat-tkabbir tal-għeneb tal-varjetà Monastrell". Iċ-ċifra "85 %" issa ġiet sostitwita b'"70 %".

Din l-emenda tirrigwarda t-Taqsima 7.b tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Id-Dokument Uniku mhuwiex affettwat.

Hija emenda standard għaliex ma tinvolvi l-ebda bidla stabbilita fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni

L-emenda tal-Ispeċifikazzjoni tipprovdi opportunità biex tiġi aġġornata l-informazzjoni dwar iż-żona okkupata mid-dwieli Monastrell bħala proporzjon taż-żona totali tal-vinji tad-DOP Jumilla.

8. TERMINI ĠODDA TA' TIKKETTAR

Deskrizzjoni

Ġew miżjuda regoli dwar it-termini ta' tikkettar: "Pie franco" [dwieli mhux imlaqqma] u "Viña vieja" [dwieli qodma].

Din l-emenda tirrigwarda l-punt 8.b.v tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 9 tad-Dokument Uniku.

Hija emenda standard għaliex ma tinvolvi l-ebda bidla stabbilita fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni

L-għan huwa li jintużaw dawn it-termini biex jiġi protett il-wirt uniku tad-DOP Jumilla, u biex tiġi evitata l-kompetizzjoni inġusta bejn il-fabbriki tal-inbid u l-konfużjoni fost il-konsumaturi.

Id-dwieli qodma, jiġifieri li għandhom aktar minn 30 sena, jirrappreżentaw aktar minn 20 % tal-erja tas-superfiċje totali tal-vinji għad-DOP Jumilla. Il-maġġoranza, 90 %, tad-dwieli qodma huma Monastrell. Il-biċċa l-kbira minn dawn id-dwieli qodma, mill-inqas 1 000 ettaru, huma maħsuba li mhumiex imlaqqma. Fost id-dwieli mhux imlaqqma, 89 % huma Monastrell, 6 % Airén u 3 % Garnacha Tintorera.

Dan il-wirt jagħti rikkezza ta' bijodiversità ġenetika, li hija utli ħafna fil-kuntest tat-tibdil fil-klima, kif ukoll tipiċità u kwalità eċċellenti fuq l-inbejjed li huma magħmulin minn dawn id-dwieli. Sfortunatament, jinsab f'riskju serju li jisparixxi.

Fl-2019, kien hemm 23 180 ettaru li kienu koperti mid-DOP Jumilla. Fl-aħħar 5 snin, 5 465,83 minnhom inqalgħu mill-għeruq, jiġifieri 23,5 % tagħhom. Mid-dwieli li nqalgħu mill-għeruq, bejn wieħed u ieħor 75 % kienu dwieli mhux irrigati u mħarrġa għal gobelet; 70 % kienu Monastrell, imħarrġa għal gobelet u mhux irrigati; u 40-50 % kienu dwieli qodma (għandhom aktar minn 30 sena) Monastrell, imħarrġa għal gobelet, mhux irrigati. Fil-muniċipalità ta' Jumilla, kien hemm 50 %.

9. KONTROLLI MTEJBA

Deskrizzjoni

Diġà kien hemm kontrolli tad-dokumentazzjoni fuq id-dikjarazzjonijiet tal-ħsad annwali obbligatorji għall-vitikulturi kollha, u fuq il-kunsinni tal-għeneb li ġew riċevuti fil-fabbriki tal-inbid produtturi, sabiex jiġu stabbiliti l-volumi tal-produzzjoni tal-għeneb fuq kull roqgħa art. Dawn il-kontrolli issa ġew estiżi għal subirqajja' art jew irqajja', f'konformità mal-bażi tad-data tal-Bord Regolatorju.

Din l-emenda tirrigwarda t-Taqsima 9.b tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Id-Dokument Uniku mhuwiex affettwat.

Hija emenda standard għaliex ma tinvolvi l-ebda bidla stabbilita fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni

Dan huwa titjib għall-kontrolli fuq il-konformità mar-rendimenti massimi tal-għeneb.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Jumilla

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3. Inbid likur

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 - XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 - Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Inbejjed bojod (Jumilla Monastrell, Jumilla u Jumilla Dulce)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: tvarja minn lewn l-azzar għal topazju. Lewn jgħajjat. Riħa: ta' frott abjad (frott aħmar fil-każ tal-inbejjed *blanc de noirs*). L-inbejjed ħelwin jista' jkollhom noti ta' frott imqadded. Togħma: bilanċ ta' aċidità u ħlewwa. Fl-inbejjed ħelwin, il-ħlewwa tippredomina fuq l-aċidità.

* Ir-rekwiżiti analitiċi mhux inklużi fit-tabella huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ tal-UE dwar l-inbid.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 10

— Aċidità totali minima: 4 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

2. *Inbejjed rożè (Jumilla u Jumilla Monastrell)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: lewn li jvarja minn roża lewn il-lampuni għal lewn il-qoxra tal-basal. Lewn jgħajjat. Riħa: ta' frott aħmar. L-inbejjed ħelwin jista' jkollhom noti ta' frott imqadded. Togħma: ta' aċidità bilanċjata. Fl-inbejjed ħelwin, il-ħlewwa tippredomina fuq l-aċidità.

* Ir-rekwiżiti analitiċi mhux inklużi fit-tabella huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ tal-UE dwar l-inbid.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11

— Aċidità totali minima: 4 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

3. *Inbejjed rożè (Jumilla Dulce)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: lewn li jvarja minn roża lewn il-lampuni għal lewn il-qoxra tal-basal. Lewn jgħajjat. Riħa: ta' frott aħmar. L-inbejjed ħelwin jista' jkollhom noti ta' frott imqadded. Togħma: ta' aċidità bilanċjata. Fl-inbejjed ħelwin, il-ħlewwa tippredomina fuq l-aċidità.

* Ir-rekwiżiti analitiċi mhux inklużi fit-tabella huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ tal-UE dwar l-inbid.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: 4 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

4. *Inbejjed ħomor (Jumilla Monastrell, Jumilla u Jumilla Dulce)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: lewn li jvarja minn vjola fil-blu sa aħmar lewn il-briks, l-inbejjed ħelwin jistgħu jiżviluppaw sfumatura safra fl-aħmar. Lewn jgħajjat. Riħa: ta' frott aħmar. Frott iswed. L-inbejjed ħelwin għandhom noti ta' frott imqadded. Togħma: ta' aċidità bilanċjata. Tannika. Fl-inbejjed ħelwin, il-ħlewwa tippredomina fuq l-aċidità.

* Ir-rekwiżiti analitiċi mhux inklużi fit-tabella huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ tal-UE dwar l-inbid.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 12

— Aċidità totali minima: 4 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. *Inbejjed likuri (Tinto Monastrell)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: lewn li jvarja minn vjola fil-blu għal isfar fl-aħmar. Lewn jgħajjat. Riħa: ta' frott iswed. Frott imqadded. Togħma: il-ħlewwa tippredomina fuq l-aċidità. Tannika.

* Ir-rekwiżiti analitiċi mhux inklużi fit-tabella huma f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ tal-UE dwar l-inbid.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 15

— Aċidità totali minima: f'milliekwivalenti għal kull litru

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1. Metodu ta' kultivazzjoni

Il-vinji koperti mid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Jumilla jistgħu jkunu suġġetti għal kultivazzjoni estensiva jew metodi ta' kultivazzjoni intensiva.

— Kultivazzjoni estensiva: għall-vinji li fihom, għal raġunijiet ta' terren, altitudni, xita u fatturi ambjentali oħra, id-densità tat-tħawwil tikkonforma mal-parametri agrikoli li ġejjin: massimu ta' 1 900 pjanta għal kull ettaru u minimu ta' 1 100 pjanta għal kull ettaru.

— Kultivazzjoni intensiva: għall-vinji li, għal darb'oħra skont il-kundizzjonijiet ambjentali, ikunu jikkonformaw mal-parametri agrikoli li ġejjin: id-densità tat-tħawwil għandha tkun bejn 3 350 u 1 500 pjanta għal kull ettaru.

2. Prattika enoloġika speċifika

Waqt l-għasir, il-most u l-inbid huma soġġetti għal pressjonijiet li jagħtu rendiment massimu li, wara t-trasformazzjoni, ma jistax jaqbeż l-74 litru ta' nbid lest għal kull 100 kilogramma ta' għeneb.

Għall-fini tal-kalkolu tal-proċessi ta' maturazzjoni, l-ewwel jum ta' Ottubru ta' kull sena jittieħed bħala l-bidu.

3. Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

Għall-inbejjed koperti mid-DOP Jumilla tat-tipi Jumilla u Jumilla Monastrell, irid ikun hemm konformità mal-proporzjonijiet li ġejjin ta' varjetajiet ta' għeneb awtorizzati, skont it-tip ta' nbid:

— Inbejjed ħomor: mill-inqas 95 % tal-għeneb użat f'kull inbid irid ikun għeneb tal-varjetajiet Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah u Petit Verdot.

— Inbejjed roża: mill-inqas 50 % tal-għeneb użat f'kull inbid irid ikun għeneb tal-varjetajiet Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah u Petit Verdot.

— Inbejjed bojod: jistgħu jsiru b'żewġ modi:

  — mill-inqas 85 % tal-għeneb użat f'kull inbid irid ikun għeneb tal-varjetajiet Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera u Viognier;

  — bħala *nbejjed blanc de noirs*, magħmulin kompletament u esklussivament mill-varjetajiet ħomor awtorizzati. It-tikkettar ta' dawn l-inbejjed irid jinkludi t-terminu "Blanc de noirs" jew ekwivalenti.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Varjetajiet ħomor ikkultivati b'mod mifrux

5 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

37 ettolitru għal kull ettaru

2. Varjetajiet bojod ikkultivati b'mod mifrux

5 625 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

41,62 ettolitru għal kull ettaru

3. Kultivazzjoni intensiva

8 750 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

64,75 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona ta' produzzjoni għall-inbejjed koperti mid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Jumilla tinkludi art li tinsab fil-muniċipalitajiet ta' Jumilla, fil-provinċja ta' Murcia, u Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra u Montealegre del Castillo fil-provinċja ta' Albacete.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Inbid*

L-għenba l-aktar importanti hija l-Monastrell, varjetà robusta ħafna li hija adattata perfettament għall-kundizzjonijiet ħarxa taż-żona, bin-nixfa, is-sjuf sħan ħafna u l-ġlatiet tar-rebbiegħa tagħha. Hija tipproduċi nbejjed robusti, rikki, b'kontenut għoli ta' alkoħol u aċidità b'aromi karatteristiċi għoljin ta' frott misjur u b'astringenza integrata sew.

Il-varjetajiet awtorizzati l-oħra jikkomplementaw perfettament il-Monastrell, jistabbilizzaw il-lewn u jżidu l-aċidità u l-kapaċità ta' maturazzjoni, kif ukoll jarmonizzaw l-aromi perfettament.

8.2. *Inbejjed likuri*

Dawn l-inbejjed huma magħmulin mill-Monastrell, varjetà li tagħtihom intensità tal-lewn li tvarja minn medja sa qawwija ħafna, potenzjalment kważi opaka, bħala riżultat tat-temperaturi għoljin li huma karatteristiċi taż-żona.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Rekwiżiti speċifiċi tat-tikkettar

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

L-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta jrid jidher b'mod prominenti fuq it-tikketti, u f'tipa li trid tkun ta' minimu 3 millimetri u b'għoli massimu ta' 20 millimetru. Dan l-għoli massimu jrid ikun ukoll iżgħar mid-daqs tat-trademark.

L-isem irid jidher ħdejn il-kliem "Denominación de Origen Protegida" [Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta] jew "Denominación de Origen" [Denominazzjoni ta' Oriġini], u f'tipa li trid tkun għolja minimu ta' 2 millimetri, iżda li trid tkun dejjem iżgħar mill-isem tad-DOP li jakkumpanjaha.

It-termini "Pie franco" u "Viña vieja" huma soġġetti għal regoli li jiżguraw li jistgħu jintużaw biss għall-inbejjed li jkunu jikkonformaw mar-rekwiżiti li ġejjin:

"PIE FRANCO": mill-inqas 85 % tal-għeneb użat għall-produzzjoni tal-inbejjed jiġi minn dwieli mhux imlaqqma.

Il-Bord Regolatorju se jfassal inventarju ta' dawn id-dwieli abbażi tal-applikazzjonijiet mill-vitikulturi u/jew mill-fabbriki tal-inbid. L-esperti tal-Bord se jwettqu l-kontrolli fuq il-post meħtieġa. L-applikazzjonijiet u l-kontrolli fuq il-post se jkunu annwali, f'limitu ta' żmien stabbilit mill-Bord Regolatorju.

"VIÑA VIEJA": mill-inqas 85 % tal-għeneb użat għall-produzzjoni tal-inbejjed jiġi minn vinji li għandhom mill-inqas 30 sena, li għalihom irid ikun hemm prova dokumentarja mir-reġistri tal-vinji.

Il-korp ta' spezzjoni jista' jwettaq il-kontrolli meħtieġa matul l-awditi fuq il-fabbriki tal-inbid jew fejn jitqies meħtieġ.

Huwa pprojbit l-użu ta' kliem, espressjonijiet jew termini fit-tikkettar, fil-preżentazzjoni jew fil-pubbliċità li jistgħu jagħtu l-impressjoni li l-inbid ġej minn dwieli mhux imlaqqma jew qodma meta fil-fatt ma jkunx konformi mar-rekwiżiti stabbiliti għall-użu ta' dawn it-termini.

Ir-referenzi l-oħra se jkunu dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni ġenerali dwar it-tikkettar tal-inbid, u fir-regoli u r-regolamenti speċifiċi dwar it-tikkettar stabbiliti mill-Bord Regolatorju u li huma attwalment fis-seħħ.

L-imballaġġ irid jinkludi siġilli ta' kwalità, tikketti sekondarji jew tikketti nnumerati maħruġa mill-Bord Regolatorju. Dawn iridu jitwaħħlu mill-fabbrika tal-inbid u jkunu viżibbli fuq l-imballaġġ b'mod li jipprevjeni l-użu mill-ġdid tagħhom.

Trasport tal-inbejjed

Qafas legali

Għal organizzazzjoni li timmaniġġja d-DOP/l-IĠP, meta jkun previst mill-Istati Membri.

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

L-inbid protett irid jiġi imballat esklussivament f'faċilitajiet li jinsabu fiż-żona ta' produzzjoni tad-DOP Jumilla.

Sabiex jiġi żgurat l-użu xieraq tad-DOP, l-inbejjed protetti kollha jridu jintbagħtu fl-imballaġġ.

Il-produzzjoni tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini ma tispiċċax bil-proċess ta' trasformazzjoni tal-most f'inbid permezz tal-fermentazzjoni alkoħolika u proċessi supplimentari oħra, iżda pjuttost bl-imballaġġ. Dan irid jitqies bħala l-istadju finali fil-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed, peress li jinvolvi prattiki oħra tal-produzzjoni tal-inbid li jistgħu jaffettwaw il-karatteristiċi speċjali, jiġifieri: il-filtrazzjoni, l-istabbilizzazzjoni u diversi tipi ta' miżuri korrettivi. Barra minn hekk, f'ħafna każijiet, huwa meħtieġ perjodu ta' maturazzjoni fil-flixkun sabiex l-inbid lest ikollu sawra fina. Barra minn hekk, huwa ċar li t-trasport fuq distanzi twal jew għal perjodi fit-tul iżid ir-riskju ta' alterazzjonijiet fil-prodott, bħal ossidazzjoni jew bidliet fit-temperatura, li jaffettwaw il-kwalità b'mod avvers. Għalhekk, sabiex tiġi ppreservata l-kwalità tal-inbid, huwa meħtieġ li dan jiġi bbottiljat fiż-żona demarkata tad-DOP.

Il-korp ta' kontroll jinħatar mill-awtorità kompetenti Spanjola u jiġi akkreditat mill-Korp Nazzjonali ta' Akkreditazzjoni skont l-ISO 17065 dwar iċ-ċertifikazzjoni tal-prodotti. Fil-każ ta' volumi bl-ingrossa mibgħuta lil operaturi barra miż-żona demarkata, il-korp ta' kontroll jista' jiggarantixxi biss l-oriġini u l-konformità mad-DOP Jumilla sal-punt tad-dispaċċ. Madankollu, għal raġunijiet ta' loġistika u spejjeż, il-korp ta' kontroll ma jistax jopera f'pajjiżi ta' destinazzjoni fejn, fil-prattika, l-awtoritajiet kompetenti nazzjonali lanqas ma jwettqu kontrolli. Madwar 75 % tal-kunsinni bl-ingrossa jmorru lejn pajjiżi terzi. Konsegwentement, il-korp ta' kontroll ma jafx kif dawn l-inbejjed jiġu introdotti fis-suq. Dak li jaf huwa li l-fliexken ma jurux it-tikketta sekondarja jew is-siġill innumerat kif meħtieġ peress li ma ssir l-ebda talba għal dawn mill-operazzjonijiet tal-ibbottiljar. Dan ifisser li ma għandux ikun hemm operazzjonijiet tal-ibbottiljar li jinvolvu d-DOP Jumilla barra miż-żona demarkata. Għalhekk, sabiex tiġi garantita l-oriġini u biex jiġi salvagwardjat il-kontroll, huwa meħtieġ li l-inbid kollu jiġi bbottiljat fiż-żona demarkata.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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