C/2025/1605

10.3.2025

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/1605)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Jumilla”

PDO-ES-A0109-AM07

Datum van mededeling: 31.10.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. ER WORDT EEN NIEUWE SOORT WITTE WIJN OPGENOMEN.

   Beschrijving:

   “Jumilla Monastrell” is ook als witte wijn toegevoegd, met dezelfde analytische parameters als de andere witte wijnen.

   Punt 2.a van het productdossier en punt 4 van het enig document zijn gewijzigd.

   Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

   Reden:

   Aangezien bij een andere wijziging de mogelijkheid is ingevoerd om witte wijnen te maken van rode druiven (“blanc de noirs”), moet rekening worden gehouden met het feit dat van de monastrell-druif witte wijnen kunnen worden gemaakt, die derhalve ook “Jumilla Monastrell” kunnen worden genoemd.

2. SOMMIGE GRENSWAARDEN VOOR HET EFFECTIEVE ALCOHOLGEHALTE ZIJN VERLAAGD.

   Beschrijving:

   Het minimale effectieve alcoholgehalte verandert als volgt:

   — in de rode wijnen “Jumilla Monastrell”, verlaging van 12,5 tot 12 volumeprocent en in de roséwijnen van 12 tot 11 volumeprocent;

   — in de roséwijnen “Jumilla”, verlaging van 11,5 tot 11 volumeprocent en in de witte wijnen van 11 tot 10 % volumeprocent;

   — in de witte wijnen “Jumilla dulce”, verlaging van 11 tot 10 volumeprocent.

   Punt 2.a van het productdossier en punt 4 van het enig document zijn gewijzigd.

   Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

   Reden:

   Aangezien de consument een voorkeur voor wijnen met een lager alcoholgehalte ontwikkelt, wordt het verplichte minimum aangepast aan de vraag op de markt.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

3. HET MAXIMALE GEHALTE AAN VLUCHTIGE ZUREN IS GESCHRAPT.

Beschrijving:

De specifieke grenswaarden voor het gehalte aan vluchtige zuren zijn voor elke wijnsoort geschrapt; vermeld wordt nu dat deze grenswaarde in overeenstemming moet zijn met hetgeen in de vigerende communautaire wijnwetgeving wordt voorgeschreven. Dit houdt over het algemeen een verschuiving in van 13,3 meq/l naar 18 of 20 meq/l, conform de communautaire wetgeving.

Punt 2.a van het productdossier en punt 4 van het enig document zijn gewijzigd.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Reden:

Er is besloten deze parameter niet verder te beperken dan is vastgesteld in de communautaire wetgeving, in deel C van bijlage I bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/934 inzake oenologische procedés, aangezien bij deze algemene communautaire grenswaarden nog steeds de vereiste kwaliteit van de wijn kan worden gewaarborgd.

4. NIEUWE FORMULERING VAN DE ORGANOLEPTISCHE BESCHRIJVINGEN.

Beschrijving:

De organoleptische beschrijving is bijgewerkt en wordt voor de duidelijkheid vermeld in een tabel.

Punt 2.b van het productdossier en punt 4 van het enig document zijn gewijzigd.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Reden:

Het proefpanel achtte het passend de sensorische beschrijving van de wijnen met de BOB Jumilla aan te passen aan de realiteit van het productieproces, zonder evenwel afbreuk te doen aan de vereiste kwaliteit, maar aansluitend bij de huidige trends in de sector.

5. HET MINIMALE (SUIKER)GEHALTE VAN DE DRUIVEN IS GESCHRAPT.

Beschrijving:

De eis dat de druiven een minimaal suikergehalte moeten hebben, is geschrapt.

Punt 3.b van het productdossier en punt 5.1 van het enig document zijn gewijzigd.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Reden:

De specifieke organoleptische en analytische kenmerken van de wijnen worden reeds gewaarborgd door de in punt 2 van het productdossier vastgestelde grenswaarden en beschrijvingen, zodat er geen regels nodig zijn voor deze andere parameter met betrekking tot de druiven.

6. NIEUWE BEPERKINGEN AAN DE WIJNBEREIDING.

Beschrijving:

Er zijn beperkingen aan de wijnbereiding gesteld door het procentuele aandeel van de rassen te begrenzen naar gelang van het wijntype. Met name kan van “blanc de noirs” enkel sprake zijn als er 100 % gebruik wordt gemaakt van toegestane rode rassen.

Punt 3 van het productdossier en punt 5.1 van het enig document zijn gewijzigd.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Reden:

Doel is de bereidingsvoorwaarden voor de witte, rosé- en rode wijnen van de in het productdossier toegestane rassen te verduidelijken.

7. BIJGEWERKTE GEGEVENS.

Beschrijving:

In punt b) van het verband staat de zin “Het druivenras monastrell beslaat meer dan 85 % van het wijnbouwareaal van de BOB “Jumilla”. Daarin wordt “85 %” vervangen door “70 %”.

De wijziging heeft betrekking op punt 7.b van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Reden:

Het deel van het totale wijnbouwareaal van de BOB Jumilla waarop monastrell wordt geteeld, is bij de wijziging van het productdossier bijgewerkt.

8. NIEUWE ETIKETTERINGSGEGEVENS.

Beschrijving:

Er zijn regels toegevoegd voor het gebruik van de etiketteringsgegevens “Pie franco” en “Viña vieja”.

Punt 8.b.v van het productdossier en punt 9 van het enig document worden gewijzigd.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Reden:

Het doel is deze aanduidingen te promoten om de BOB Jumilla als uniek erfgoed te beschermen en zo oneerlijke concurrentie tussen wijnmakerijen en verwarring bij de consument te voorkomen.

Het oude wijnbouwareaal (ouder dan 30 jaar) van de BOB Jumilla maakt meer dan 20 % van het gebied uit, waarbij het druivenras monastrell het ruimst vertegenwoordigd is (90 % van de oude wijnstokken). Naar schatting is een groot deel van deze oude wijnstokken, nl. tenminste 1 000 hectare, niet-geënt. Bij deze niet-geënte wijnstokken gaat het om monastrell (89 %), airén (6 %) en garnacha tintorera (3 %).

Dit erfgoed biedt een rijkdom aan genetische biodiversiteit, die zeer nuttig is in de context van de klimaatverandering, en de wijnen die van deze wijnstokken worden gemaakt, hebben een heel eigen karakter en zijn van uitstekende kwaliteit. Helaas is het risico dat dit erfgoed verdwijnt groot.

In 2019 besloeg de BOB Jumilla 23 180 hectare; daarvan is de afgelopen 5 jaar 5 465,83 hectare gerooid, d.w.z. 23,5 %. De gerooide wijnstokken bestonden voor ongeveer: 75 % uit niet-geïrrigeerde, bekervormig gesnoeide wijnstokken; 70 % uit niet-geïrrigeerde, bekervormig gesnoeide monastrell; 40-50 % uit niet-geïrrigeerde, bekervormig gesnoeide oude wijnstokken (meer dan 30 jaar oud) van de monastrelldruif. In het geval van de gemeente Jumilla gaat het om 50 %.

9. VERBETERING VAN DE CONTROLE.

Beschrijving:

Er was al een documentencontrole voor de verplichte jaarlijkse oogstaangiften van alle wijnbouwers en op de aanvoer van druiven in de wijnmakerij die ze bereidt, om de druivenopbrengsten voor elk perceel te bepalen. Deze controle geldt nu ook voor subpercelen of kavels, volgens de databank van de Consejo Regulador.

De wijziging heeft betrekking op punt 9.b van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Reden:

Dit is een verbetering van de controle op de inachtneming van de maximale druivenopbrengst.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

"Jumilla"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB – beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3. Likeurwijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Witte wijnen (Jumilla Monastrell, Jumilla en Jumilla Dulce)*

KORTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: staalkleurig tot topaas. Fonkelend. Geur: Wit fruit (rood fruit in het geval van *blanc de noirs*-wijnen). Bij zoete wijnen soms ook noten van gedroogde vruchten. Smaak: zuur en zoet goed in evenwicht. Bij zoete wijnen wordt het zuur overheerst door het zoet.

* De analytische vereisten die niet in de tabel zijn vermeld, zijn in overeenstemming met de vigerende communautaire wijnwetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10

— Minimale totale zuurgraad: 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *Roséwijnen (Jumilla en Jumilla Dulce)*

KORTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: framboosroze tot uienschil. Fonkelend. Geur: rood fruit. Bij zoete wijnen soms ook noten van gedroogde vruchten. Smaak: evenwichtige zuurheid. Bij zoete wijnen wordt het zuur overheerst door het zoet.

* De analytische vereisten die niet in de tabel zijn vermeld, zijn in overeenstemming met de vigerende communautaire wijnwetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11.

— Minimale totale zuurgraad: 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. *Roséwijnen (Jumilla Dulce)*

KORTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: framboosroze tot uienschil. Fonkelend. Geur: rood fruit. Bij zoete wijnen soms ook noten van gedroogde vruchten. Smaak: evenwichtige zuurheid. Bij zoete wijnen wordt het zuur overheerst door het zoet.

* De analytische vereisten die niet in de tabel zijn vermeld, zijn in overeenstemming met de vigerende communautaire wijnwetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5.

— Minimale totale zuurgraad: 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. *Rode wijnen (Jumilla Monastrell, Jumilla en Jumilla Dulce)*

KORTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: violetblauw tot dakpanrood, bij zoete wijn soms ook okerkleurig. Fonkelend. Geur: rood fruit; zwart fruit. Noten van gedroogde vruchten bij zoete wijn. Smaak: evenwichtige zuurheid. Tannineachtig. Bij zoete wijnen wordt het zuur overheerst door het zoet.

* De analytische vereisten die niet in de tabel zijn vermeld, zijn in overeenstemming met de vigerende communautaire wijnwetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 12

— Minimale totale zuurgraad: 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. *Likeurwijnen (Tinto Monastrell)*

KORTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: violetblauw tot okerkleurig. Fonkelend. Geur: zwart fruit. Gedroogd fruit. Smaak: Het zuur wordt overheerst door het zoet. Tannineachtig.

* De analytische vereisten die niet in de tabel zijn vermeld, zijn in overeenstemming met de vigerende communautaire wijnwetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 15

— Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Teeltpraktijken

De wijngaarden van de beschermde oorsprongsbenaming "Jumilla" kunnen onderworpen zijn aan een extensieve of een intensieve teelt.

— Extensieve teelt: daar waar vanwege het terrein, de hoogte, de neerslag en andere ecologische omstandigheden, de beplantingsdichtheid overeenstemt met de volgende agronomische parameters: maximaal 1 900 wijnstokken/ha en minimaal 1 100 wijnstokken/ha.

— Intensieve teelt: daar waar eveneens op grond van de ecologische omstandigheden de volgende agronomische parameters gelden: een beplantingsdichtheid tussen 3 350 en 1 500 wijnstokken/ha.

2. Specifiek oenologisch procedé

Bij de extractie van de most/wijn wordt een zodanige druk uitgeoefend dat bij de verwerking maximaal 74 liter wijn per 100 kg druiven wordt verkregen.

Bij de berekening van de aanvang van het verouderingsproces geldt 1 oktober van elk jaar als beginpunt.

3. Beperking met betrekking tot de wijnbereiding

Voor de bereiding van wijnen met de BOB Jumilla moeten voor Jumilla en Jumilla Monastrell de volgende percentages toegestane rassen in acht worden genomen, afhankelijk van het wijntype:

— Rode wijnen: bevatten ten minste 95 % druiven van de rassen monastrell, garnacha tintorera, cencibel, cabernet sauvignon, garnacha, merlot, syrah en petit verdot.

— Roséwijnen: worden bereid uit ten minste 50 % druiven van de rassen monastrell, garnacha tintorera, cencibel, cabernet sauvignon, garnacha, merlot, syrah en petit verdot.

— Witte wijnen: kunnen op twee manieren worden bereid:

  — met ten minste 85 % wijn van de rassen airén, macabeo, pedro ximénez, malvasía, chardonnay, sauvignon blanc, moscatel de grain, verdejo, merseguera en viognier.

  — als "blanc de noirs", voor 100 % bereid uit toegestane rode rassen. Op het etiket van deze wijnen moet "blanc de noirs" of een gelijkwaardige vermelding staan.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Extensief geteelde blauwe druivenrassen

5 000 kilogram druiven per hectare

37 hectoliter per hectare

2. Witte druivenrassen – extensieve teelt

5 625 kilogram druiven per hectare

41,62 hectoliter per hectare

3. Intensieve teelt

8 750 kilogram druiven per hectare

64,75 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied van de wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming "Jumilla" omvat grond die gelegen is in de gemeente Jumilla (provincie Murcia) en de gemeenten Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra en Montealegre del Castillo (provincie Albacete).

7. **Wijndruivenras(sen)**

AIRÉN

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Wijnen*

Het belangrijkste druivenras is de monastrell, een gehard ras dat uitstekend is aangepast aan de barre omstandigheden van het gebied (droogte, sterke zomerhitte en voorjaarsvorst). Dit vertaalt zich in volle, vlezige wijnen met een fors gehalte aan alcohol en zuur en met een heel eigen, fruitig, aromatisch karakter (rijp fruit) en een goed geïntegreerd bittertje.

De overige toegestane rassen vormen een ideale aanvulling op dit ras: ze oefenen een gunstige invloed uit op de stabiliteit van de kleur, op het zuur en op het verouderingsvermogen en zorgen voor een perfecte harmonie van de aroma's.

8.2. *Likeurwijnen*

Deze zijn gemaakt van het ras monastrell, dat de wijnen een kleurintensiteit geeft die uiteenloopt van gemiddeld tot zeer hoog tot soms zelfs bijna ondoorschijnend. Dit is het gevolg van de hoge temperaturen, die kenmerkend zijn voor het gebied.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Etikettering

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

Op het etiket moet de naam van de beschermde oorsprongsbenaming duidelijk zichtbaar zijn in een lettergrootte van minimaal 3 en maximaal 20 mm. Wel moeten de letters altijd kleiner zijn dan die van het handelsmerk.

Deze aanduiding moet worden gecombineerd met de term "beschermde oorsprongsbenaming" waarvan de letters ten minste 2 mm groot zijn en nooit groter mogen zijn dan de naam van de oorsprongsbenaming.

De aanduidingen "Pie franco" en "Viña vieja" mogen volgens de regels alleen worden gebruikt voor wijnen die aan de volgende eisen voldoen:

"PIE FRANCO": ten minste 85 % van de druiven waaruit de wijn is bereid, komt van niet-geënte wijnstokken.

De Consejo Regulador verzorgt een telling van deze wijnstokken op basis van de aanvragen van de wijnbouwers of wijnmakerijen, en het technisch personeel van de Consejo verricht een controle ter plaatse. De aanvragen en de controles ter plaatse vinden jaarlijks plaats, binnen een door de Consejo Regulador vastgestelde termijn.

"VIÑA VIEJA": wijn die is gemaakt van druiven waarvan minstens 85 % afkomstig is van wijngaarden die minstens 30 jaar oud zijn, hetgeen moet kunnen worden gestaafd aan de hand van de wijnbouwregisters.

De controle-instantie kan passende controles uitvoeren tijdens de audits bij de wijnmakerij of wanneer zij dit nodig acht.

Bij wijnen die niet aan de vereisten voor deze aanduidingen voldoen, mag op de etikettering, bij de presentatie of in de reclame geen gebruik worden gemaakt van een vermelding, opschrift of aanduiding waaruit ten onrechte zou kunnen worden afgeleid dat de wijn afkomstig is van niet-geënte wijnstokken of oude wijnstokken.

Voor overige vermeldingen geldt de algemene wijnetiketteringswetgeving en de vigerende specifieke etiketteringsregelgeving van het regelgevingscomité.

De verpakking moet een door het regelgevingscomité afgegeven garantiezegel, contra-etiket of nummer bevatten dat de wijnmakerij op een zichtbare plaats moet aanbrengen, en wel zodanig dat hergebruik onmogelijk is.

Vervoer van wijn

Rechtskader:

Door een organisatie voor het beheer van BOB's/ BGA's, voor zover hierin door de lidstaten is voorzien

Type aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De beschermde wijn mag uitsluitend worden verpakt in installaties in het productiegebied van de BOB "Jumilla".

Om een passend gebruik van de BOB te waarborgen, moeten alle beschermde wijnen in de verpakking worden verzonden.

De bereiding van "Jumilla"-BOB-wijnen eindigt niet bij de verwerking van most tot wijn door middel van alcoholische gisting en andere aanvullende procedés, maar bij de verpakking. Het verpakken moet worden gezien als het laatste stadium van de bereiding van deze wijnen, aangezien het gepaard gaat met andere oenologische procedés die van invloed kunnen zijn op de bijzondere kenmerken, en met name filtering, stabilisatie en diverse soorten corrigerende maatregelen. Bovendien is in veel gevallen een periode van veroudering op de fles nodig om het eindproduct een rondere smaak te geven. Voorts bestaat er bij vervoer over lange afstanden of gedurende langere tijd meer risico op wijziging van het product, zoals oxidatie of temperatuurverandering, waardoor de kwaliteit wordt aangetast. Om de kwaliteit van de wijn te vrijwaren, moet de wijn bijgevolg in het afgebakende gebied van de BOB worden gebotteld.

Bij wijn die in bulk naar exploitanten buiten het afgebakende gebied wordt verzonden, kan het controleorgaan, dat is aangewezen door de Spaanse bevoegde autoriteit en erkend door de nationale accreditatie-instantie krachtens ISO-norm 17065 inzake productcertificering, de oorsprong van de wijn en de naleving van het productdossier van de BOB "Jumilla" enkel tot het punt van verzending garanderen. Om logistieke en financiële redenen kan het controleorgaan geen controles verrichten in de landen van bestemming (75 % van de bulkzendingen gaat naar derde landen), waar de nationale bevoegde autoriteiten evenmin controles uitvoeren. Bijgevolg is niet bekend hoe deze wijnen op de markt worden gebracht. Wat wel bekend is, is dat de flessen niet voorzien zijn van het vereiste contra-etiket of genummerd zegel, aangezien er bij het controleorgaan geen aanvragen zijn vanwege de bottelarijen in kwestie. Dat betekent dat er buiten het afgebakende gebied geen bottelwerkzaamheden mogen worden uitgevoerd waarbij de BOB "Jumilla" wordt gebruikt. Om de oorsprong te garanderen en de controle te waarborgen, moet alle wijn dus in het afgebakende gebied worden gebotteld.

Link naar het productdossier

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