Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/1605)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ([1]).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Jumilla”

PDO-ES-A0109-AM07

Data przekazania informacji: 31.10.2024

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. DODANO NOWY RODZAJ WINA BIAŁEGO.

Opis:

Wprowadzono nazwę „Jumilla Monastrell” w odniesieniu do win białych, których parametry analityczne są takie same jak w przypadku innych win białych.

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. a) specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Ponieważ inna zmiana polega na wprowadzeniu możliwości produkcji win białych z czerwonych winogron (*blanc de noirs*), należy wziąć pod uwagę fakt, że możliwe jest produkowanie białego wina z winogron Monastrell i w trosce o spójność nazywanie go „Jumilla Monastrell”.

2. ZMNIEJSZONO PEWNE LIMITY RZECZYWISTEJ ZAWARTOŚCI ALKOHOLU.

Opis:

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu zmienia się w następujący sposób:

— w przypadku win czerwonych „Jumilla Monastrell” zmiana z 12,5 na 12 % obj., a w przypadku win różowych – z 12 na 11 %;

— w przypadku win różowych „Jumilla” zmiana z 11,5 na 11 % obj.; a w przypadku win białych – z 11 na 10 %;

— w przypadku win białych „Jumilla dulce” zmiana z 11 na 10 % obj.

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. a) specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Konsumenci coraz częściej wybierają wina o niższej zawartości alkoholu, w związku z czym dostosowano obowiązkowe minimum, aby zaspokoić popyt.

([1]) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. USUNIĘTO LIMIT KWASOWOŚCI LOTNEJ.

Opis:

Zniesiono szczególne limity kwasowości lotnej dla każdego rodzaju wina, wskazując, że limit ten będzie zgodny z obowiązującymi przepisami wspólnotowego prawodawstwa w dziedzinie wina. Innymi słowy, prawodawstwo wspólnotowe przewiduje ogólne przesunięcie z 13,3 do 18 lub 20 meq/l.

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. a) specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Postanowiono nie ograniczać tego parametru poza to, co zostało określone w przepisach wspólnotowych w części C załącznika I do rozporządzenia delegowanego 2019/934 w odniesieniu do praktyk enologicznych, ponieważ te ogólne limity wspólnotowe nadal umożliwiają zagwarantowanie właściwej jakości wina.

4. PRZEREDAGOWANIE OPISÓW CECH ORGANOLEPTYCZNYCH.

Opis:

Opis cech organoleptyczny został zaktualizowany i przedstawiony w formie tabeli w celu zapewnienia większej jasności.

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. b) specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Panel degustacyjny uznał za stosowne uaktualnienie sensorycznego opisu win objętych ChNP Jumilla w celu dostosowania go do realiów procesu produkcji, bez podważania wymaganej jakości, ale zgodnie z obecnymi tendencjami w sektorze.

5. USUNIĘTO WYMÓG DOTYCZĄCY MINIMALNEGO STOPNIA DOJRZAŁOŚCI WINOGRON.

Opis:

Zniesiono wymóg dotyczący minimalnego stopnia dojrzałości winogron.

Zmiana dotyczy pkt 3 lit. b) specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Właściwości organoleptyczne i analityczne charakterystyczne dla win są już zagwarantowane przez ograniczenia i opisy określone w pkt 2 specyfikacji produktu, w związku z czym nie ma potrzeby regulowania kolejnego parametru dotyczącego winogron.

6. NOWE OGRANICZENIA DOTYCZĄCE PRODUKCJI WINA.

Opis:

Wprowadzono ograniczenia dotyczące produkcji wina poprzez ograniczenie procentowego udziału odmian w zależności od rodzaju wina. W szczególności w odniesieniu do win *blanc de noirs* wprowadzono wymóg stosowania w 100 % zatwierdzonych odmian czerwonych.

Zmiana dotyczy pkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Celem jest wyjaśnienie warunków produkcji win białych, różowych i czerwonych z odmian dopuszczonych w specyfikacji.

7. AKTUALIZACJA DANYCH.

Opis:

W lit. b) opisu związku w zdaniu „Ponad 85 % winnicy objętej ChNP »Jumilla« to odmiana winorośli Monastrell" „85 %" zastępuje się przez „70 %".

Zmiana dotyczy pkt 7 lit. b) specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Zmianę w specyfikacji wykorzystano do aktualizacji obszaru Monastrell w odniesieniu do całkowitej liczby winnic objętych ChNP Jumilla.

8. NOWE DANE SZCZEGÓŁOWE NA ETYKIECIE.

Opis:

Obejmuje to regulację danych szczegółowych dotyczących etykietowania: „Pie franco" i „Viña vieja".

Zmiana dotyczy pkt 8 lit. b) ppkt (v) specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Celem jest promowanie tych oznaczeń w celu ochrony wyjątkowego dziedzictwa ChNP Jumilla, uniknięcia nieuczciwej konkurencji między wytwórniami wina i dezorientacji konsumentów.

Wszystkie stare winnice (w wieku powyżej 30 lat) objęte ChNP Jumilla stanowią ponad 20 % obszaru, przy czym większość (90 % starych winnic) stanowi odmiana Monastrell. Szacuje się, że dużą część starych winnic stanowią winorośle nieszczepione (pie franco), o powierzchni co najmniej 1 000 hektarów, a 89 % to odmiana Monastrell, 6 % – Airén i 3 % – Garnacha Tintorera.

Niestety dziedzictwo to zapewniające bogactwo pod względem genetycznej różnorodności biologicznej, która jest bardzo przydatna w kontekście zmiany klimatu, typowości i doskonałej jakości win produkowanych z tych winorośli, jest poważnie zagrożone zniknięciem.

W ciągu ostatnich 5 lat wykarczowano 5 465,83 hektarów z 23 180 hektarów objętych ChNP Jumilla w 2019 r., tj. 23,5 %. Spośród tych wykarczowanych winorośli około: 75 % stanowiły winorośle nienawadniane, prowadzone jako głowa; 70 % – winorośle odmiany Monastrell prowadzone jako głowa i nienawadniane; 40–50 % – winorośle odmiany Monastrell prowadzone jako głowa, nienawadniane i stare (w wieku co najmniej 30 lat). W przypadku gminy Jumilla – 50 %.

9. POPRAWA KONTROLI.

Opis:

Przeprowadzana już kontrola dokumentacji dotyczącej obowiązkowych rocznych deklaracji zbiorów wszystkich plantatorów winorośli oraz wprowadzania winogron do wytwórni wina, w celu określenia wydajności winogron na każdej działce, jest uzupełniona tą samą kontrolą poddziałek lub działek, zgodnie z bazą danych Rady Regulacyjnej.

Zmiana dotyczy pkt 9 lit. b) specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Stanowi to poprawę kontroli zgodności z limitami wydajności winogron.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Jumilla

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3. Wino likierowe

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 - NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 - Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 20.09.

4. **Opis wina lub win**

1. *Wina białe (Jumilla Monastrell, Jumilla i Jumilla Dulce)*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: od barwy stalowej po barwę topazu; lśniące. Aromat: Białe owoce (czerwone owoce w przypadku win *blanc de noirs*). Wina słodkie mogą się charakteryzować nutą suszonych owoców. Smak: równowaga kwasowości i słodyczy. W przypadku win słodkich słodycz przeważa nad kwasowością.

Wymagania analityczne nieujęte w tabeli są zgodne z obowiązującym prawodawstwem UE dotyczącym sektora wina.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 10

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. *Wina różowe (Jumilla i Jumilla Monastrell)*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: od barwy malinowej po barwę łupiny czerwonej cebuli. lśniące. Aromat: Czerwone owoce. Wina słodkie mogą się charakteryzować nutą suszonych owoców. Smak: zrównoważona kwasowość. W przypadku win słodkich słodycz przeważa nad kwasowością.

Wymagania analityczne nieujęte w tabeli są zgodne z obowiązującym prawodawstwem UE dotyczącym sektora wina.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 11

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. *Wina różowe (Jumilla Dulce)*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: od barwy malinowej po barwę łupiny czerwonej cebuli. lśniące. Aromat: Czerwone owoce. Wina słodkie mogą się charakteryzować nutą suszonych owoców. Smak: zrównoważona kwasowość. W przypadku win słodkich słodycz przeważa nad kwasowością.

Wymagania analityczne nieujęte w tabeli są zgodne z obowiązującym prawodawstwem UE dotyczącym sektora wina.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości):

— Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4. *Wina czerwone (Jumilla Monastrell, Jumilla i Jumilla Dulce)*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: od barwy niebieskofioletowej po ceglaną, wina słodkie mogą mieć odcień ochry. lśniące. Aromat: Czerwone owoce. Czarne owoce. Wina słodkie charakteryzują się nutą suszonych owoców. Smak: zrównoważona kwasowość; smak taninowy. W przypadku win słodkich słodycz przeważa nad kwasowością.

Wymagania analityczne nieujęte w tabeli są zgodne z obowiązującym prawodawstwem UE dotyczącym sektora wina.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 12

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. *Wina likierowe (Tinto Monastrell)*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: od barwy niebieskofioletowej do koloru ochry. lśniące. Aromat: Czarne owoce. Owoce suszone. Smak: słodycz przeważa nad kwasowością; smak taninowy.

Wymagania analityczne nieujęte w tabeli są zgodne z obowiązującym prawodawstwem UE dotyczącym sektora wina.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 15

— Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwalentach na litr

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Podstawowe praktyki enologiczne*

1. Praktyka uprawy

W winnicach objętych chronioną nazwą pochodzenia „Jumilla" można stosować metody uprawy ekstensywnej lub intensywnej.

— Uprawa ekstensywna: w przypadku winnic, w których z powodu ukształtowania terenu, wysokości nad poziomem morza, opadów i innych czynników środowiskowych gęstość nasadzeń jest zgodna z następującymi parametrami rolniczymi: maksymalnie 1 900 roślin na hektar, a minimalnie 1 100 roślin na hektar.

— Uprawa intensywna: w przypadku winnic, które stosowanie do warunków środowiskowych spełniają następujące parametry rolnicze: gęstość nasadzeń 3 350–1 500 roślin na hektar.

2. Szczególne praktyki enologiczne

Podczas tłoczenia moszcz i wino poddaje się ciśnieniu, dzięki czemu uzyskuje się maksymalną wydajność, która po przetworzeniu nie może przekroczyć 74 litrów wina w postaci końcowej na 100 kilogramów winogron.

Do celów obliczania procesów dojrzewania jako datę początkową przyjmuje się pierwszy dzień października każdego roku.

3. Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

W przypadku win objętych ChNP Jumilla i Jumilla Monastrell należy przestrzegać następujących proporcji dozwolonych odmian w zależności od rodzaju wina:

— Wina czerwone: zawierają one co najmniej 95 % winogron odmian Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah i Petit Verdot.

— Wina różowe: zawierają one co najmniej 50 % winogron odmian Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah i Petit Verdot.

— Wina białe: można je produkować na dwa sposoby:

  — zawierają co najmniej 85 % wina wyprodukowanego z winogron odmian Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera i Viognier; lub

  — jako wina *blanc de noirs* w 100 % jedynie z zatwierdzonych odmian czerwonych. Na etykietach tych win należy umieścić określenie *blanc de noirs* lub jego odpowiednik.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Powszechnie uprawiane odmiany czerwone

5 000 kilogramów winogron z hektara

37 hektolitrów z hektara

2. Powszechnie uprawiane odmiany białe

5 625 kilogramów winogron z hektara

41,62 hektolitra z hektara

3. Uprawa intensywna:

8 750 kilogramów winogron z hektara

64,75 hektolitra z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji win objęty chronioną nazwą pochodzenia „Jumilla" obejmuje grunty zlokalizowane w gminach Jumilla w prowincji Murcja oraz Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra i Montealegre del Castillo w prowincji Albacete.

7. **Odmiany winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

8.1. *Wina*

Najważniejszą odmianą winorośli jest Monastrell. Jest to odmiana bardzo odporna, doskonale przystosowana do surowych warunków panujących na tym obszarze, charakteryzującym się suszami, bardzo gorącym latem i wiosennymi przymrozkami. Wydaje soczyste, mięsiste winogrona, bogate w alkohol i kwasowość, o bardzo charakterystycznych aromatach dojrzałych owoców i dobrze zintegrowanej cierpkości.

Pozostałe dozwolone odmiany doskonale uzupełniają Monastrell, stabilizując kolor, dodając kwasowości i zdolności dojrzewania, a także doskonale harmonizując aromaty.

8.2. *Wina likierowe*

Wina te produkuje się z odmiany Monastrell, która nadaje im barwę o średniej do bardzo dużej intensywności, czasami wręcz czyniąc je nieprzejrzystymi. Wynika to z wysokich temperatur, które są charakterystyczne dla tego obszaru.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Etykietowanie

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Oznaczenie chronionej nazwy pochodzenia należy umieszczać w głównej części etykiet, czcionką o wielkości co najmniej 3 milimetrów i maksymalnie 20 milimetrów, pod warunkiem że ta maksymalna wysokość jest zawsze mniejsza niż rozmiar znaku towarowego.

Obok nazwy muszą znajdować się słowa „Denominación de Origen Protegida" lub „Denominación de Origen" zapisane czcionką o wielkości co najmniej 2 milimetrów, która jednak musi być zawsze mniejsza niż czcionka towarzyszącej nazwy ChNP.

Oznaczenia „Pie franco" i „Viña vieja" zostały uregulowane, tak aby można je było stosować wyłącznie w stosunku do win spełniających następujące wymogi:

PIE FRANCO: zostały wyprodukowane z co najmniej 85 % winogron z winorośli sadzonych bez podkładek do szczepienia.

Rada Regulacyjna sporządza spis tych winorośli na podstawie wniosków otrzymanych od plantatorów winorośli lub wytwórni wina, a personel techniczny Rady przeprowadza kontrolę na miejscu. Wnioski i kontrole na miejscu są przeprowadzane każdego roku w terminie określonym przez Radę Regulacyjną.

VIÑA VIEJA: zostały wyprodukowane z co najmniej 85 % winogron z winorośli w wieku co najmniej 30 lat, co musi być udokumentowane na podstawie rejestrów winnic.

Organ kontrolny może przeprowadzać odpowiednie kontrole podczas audytów winiarskich lub gdy uzna to za konieczne.

Wszelkie wyrażenia, określenia lub oznaczenia na etykietach, prezentacji lub reklamie, które sugerują, że wino pochodzi z winogron „pie franco" lub „viña vieja, w przypadku win, które nie spełniają wymogów ustanowionych dla tych określeń, są zakazane.

Pozostałe odniesienia określono w przepisach ogólnych dotyczących etykietowania wina oraz w obecnie obowiązujących przepisach i uregulowaniach szczegółowych dotyczących etykietowania ustanowionych przez Radę Regulacyjną.

Opakowania muszą być opatrzone pieczęciami jakościowymi, etykietami dodatkowymi lub numerowanymi etykietami wydanymi przez Radę Regulacyjną, które muszą być umieszczone przez wytwórnię wina i widoczne na opakowaniu oraz umieszczone w sposób zapobiegający ich ponownemu użyciu.

Transport win

Ramy prawne:

ustalone przez organ zarządzający ChNP/ChOG w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

butelkowanie win chronionych musi odbywać się wyłącznie w zakładach znajdujących się na obszarze produkcyjnym ChNP „Jumilla".

W celu zapewnienia odpowiedniego stosowania ChNP wszystkie wina chronione muszą być wysyłane w opakowaniu.

Produkcja win objętych chronioną nazwą pochodzenia nie kończy się procesem przekształcania moszczu w wino poprzez fermentację alkoholową i inne procesy uzupełniające, lecz raczej na etapie pakowania, co należy uznać za końcowy etap produkcji tych win, ponieważ wiąże się to z innymi praktykami enologicznymi, które mogą mieć wpływ na szczególne cechy, a mianowicie filtrowaniem, stabilizacją i różnymi rodzajami środków naprawczych. Ponadto w wielu przypadkach okres dojrzewania w butelkach jest niezbędny do zaokrąglenia wina w postaci końcowej. Ponadto nie ulega wątpliwości, że transport na duże odległości lub trwający długi okres zwiększa ryzyko wystąpienia zmian w produkcie – takich jak utlenianie lub zmiany temperatury – które mają negatywny wpływ na jakość. W związku z tym w celu zachowania jakości wina konieczne jest jego butelkowanie na wyznaczonym obszarze ChNP.

Jednostka certyfikująca jest wyznaczana przez właściwy organ hiszpański i akredytowana przez krajową jednostkę akredytującą zgodnie z normą ISO 17065 dotyczącą certyfikacji produktów. W przypadku przesyłek masowych wysyłanych do podmiotów spoza wyznaczonego obszaru organ kontrolny może zagwarantować pochodzenie i zgodność z ChNP „Jumilla" wyłącznie do miejsca wysyłki. Jednak ze względu na logistykę i koszty organ kontrolny nie może prowadzić działalności w krajach przeznaczenia, w których w praktyce właściwe organy krajowe również nie przeprowadzają kontroli (75 % przesyłek luzem trafia do państw trzecich). W związku z tym organ kontrolny nie wie, w jaki sposób wina te są wprowadzane do obrotu, wie natomiast, że butelki nie są opatrzone etykietą dodatkową lub numerowaną pieczęcią, jak jest to wymagane, ponieważ do organu nie wpływają wnioski o nie w związku z butelkowaniem. Oznacza to, że butelkowanie wina „Jumilla" (ChNP) nie powinno odbywać się poza wyznaczonym obszarem. W związku z tym w celu zagwarantowania pochodzenia oraz zapewnienia kontroli konieczne jest, aby butelkowanie wszystkich win odbywało się na wyznaczonym obszarze.

Link do specyfikacji produktu

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