C/2025/1605

10.3.2025

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2025/1605)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Jumilla”

PDO-ES-A0109-AM07

Data comunicării: 31.10.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. INCLUDEREA UNUI NOU TIP DE VIN ALB.

Descriere:

„Jumilla Monastrell” a fost introdus pentru vinurile albe, cu aceeași parametri analitici ca în cazul celorlalte vinuri albe.

Modificarea vizează punctul 2.a din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motive:

Deoarece o altă modificare constă în introducerea posibilității de a produce vinuri albe din struguri roșii (*blanc de noirs*), este necesar să se țină seama de faptul că se pot produce vinuri albe din soiul Monastrell și că acestea pot fi denumite, din motive de coerență, „Jumilla Monastrell”.

2. REDUCEREA ANUMITOR LIMITE PRIVIND TĂRIA ALCOOLICĂ DOBÂNDITĂ.

Descriere:

Tăria alcoolică dobândită minimă se modifică după cum urmează:

— pentru vinurile roșii „Jumilla Monastrell” de la 12,5 la 12 % vol.; și pentru vinurile roze de la 12 la 11 % vol.

— pentru vinurile roze „Jumilla” de la 11,5 la 11 % vol.; și pentru vinurile ale de la 11 la 10 % vol.

— pentru vinurile albe „Jumilla dulce” de la 11 la 10 % vol.

Modificarea vizează punctul 2.a din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motive:

Tendința consumatorilor este de a prefera vinurile cu o tărie alcoolică mai scăzută. Ca atare, tăria minimă obligatorie a fost ajustată pentru a satisface cererea pieței.

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. RENUNȚAREA LA LIMITA ACIDITĂȚII VOLATILE.

Descriere:

Au fost suprimate limitele acidității volatile specifice pentru fiecare tip de vin, indicându-se în schimb faptul că această limită va fi conformă cu dispozițiile legislației UE în vigoare în domeniul vitivinicol. Cu alte cuvinte, în termeni generali, schimbarea constă în trecerea de la 13,3 la 18 sau 20 meq/l conform legislației UE.

Modificarea vizează punctul 2.a din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motive:

S-a decis ca acest parametru să nu fie mai strict decât prevederile legislative din partea C anexa I la Regulamentul delegat 2019/934 privind practicile oenologice, deoarece aceste limite generale din legislația UE sunt suficiente pentru a garanta calitatea corespunzătoare a vinului.

4. REFORMULAREA DESCRIERILOR ORGANOLEPTICE.

Descriere:

Descrierea organoleptică a fost actualizată și prezentată sub formă de tabel pentru o mai mare claritate.

Modificarea vizează punctul 2.b din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motive:

Comisia de degustare a considerat că este oportun să se actualizeze descrierea senzorială a vinurilor cu DOP Jumilla pentru a o adapta la realitatea procesului de producție și a o alinia la tendințele actuale din sector, fără a compromite calitatea necesară.

5. ELIMINAREA TĂRIEI ALCOOLICE MINIME A STRUGURILOR.

Descriere:

Cerința privind tăria alcoolică minimă a strugurilor a fost eliminată.

Modificarea vizează punctul 3.b din caietul de sarcini și punctul 5.1 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motive:

Caracteristicile organoleptice și analitice specifice vinurilor sunt deja garantate de limitele și descrierile de la punctul 2 din caietul de sarcini, astfel încât nu este necesar să se reglementeze acest parametru separat al strugurilor.

6. NOI RESTRICȚII PRIVIND VINIFICAȚIA.

Descriere:

Au fost introduse restricții privind vinificația prin limitarea proporției procentuale a soiurilor în funcție de tipul de vin. Mai precis, au fost introduse vinurile „blanc de noirs” produse exclusiv din soiurile roșii autorizate în proporție de 100 %.

Modificarea vizează punctul 3 din caietul de sarcini și punctul 5.1 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motive:

Scopul este acela de a clarifica condițiile de producere a vinurilor albe, roze și roșii din soiurile autorizate în caietul de sarcini.

7. ACTUALIZAREA DATELOR

Descriere:

În secțiunea b) din textul referitor la legătură apare fraza „Peste 85 % din plantația viticolă cu DOP «Jumilla» este utilizată pentru cultivarea soiului Monastrell". Nivelul de 85 % se înlocuiește cu 70 %.

Modificarea vizează secțiunea 7.b din caietul de sarcini și nu afectează documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motive:

Modificarea caietului de sarcini oferă ocazia de a actualiza informațiile privind suprafața ocupată de soiul Monastrell în raport cu suprafața totală a podgoriilor cu DOP Jumilla.

8. NOI PREVEDERI ÎN MATERIE DE ETICHETARE.

Descriere:

Au fost adăugate reguli privind mențiunile de pe etichete: „Pie franco" și „viña vieja".

Modificarea vizează punctul 8.b.v din caietul de sarcini, precum și punctul 9 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motive:

Scopul este acela de a promova aceste mențiuni pentru a proteja patrimoniul unic al DOP Jumilla și a evita concurența neloială între unitățile de vinificație și confuzia în rândul consumatorilor.

Podgoriile cu viță-de-vie veche (de peste 30 de ani) reprezintă peste 20 % din totalul suprafeței podgoriilor cu DOP Jumilla, soiul Monastrell fiind majoritar (90 % din plantațiile vechi). Se estimează că o mare parte din această viță-de-vie veche, cel puțin 1 000 hectare, nu este altoită; dintre soiurile nealtoite, 89 % sunt Monastrell, 6 % Airén și 3 % Garnacha Tintorera.

Acest patrimoniu conferă o bogată biodiversitate genetică, foarte utilă în contextul schimbărilor climatice, precum și un caracter tipic și o calitate excelentă a vinurilor obținute din aceste soiuri de viță-de-vie. Din păcate, el este expus unui risc grav de dispariție.

În 2019, 23 180 de hectare erau acoperite de DOP Jumilla. În ultimii 5 ani, 5 465,83 hectare au fost defrișate, adică 23,5 %. Dintre aceste plante de viță-de-vie smulse, aproximativ: 75 % erau neirigate, cu conducere de tip, „gobelet"; 70 % erau din soiul Monastrell, neirigate și cu conducere de tip, „gobelet"; între 40-50 % erau din soiul Monastrell cu conducere de tip „gobelet", neirigate își vechi (+ 30 ani). În comuna Jumilla, nivelul era de 50 %.

9. ÎMBUNĂTĂȚIREA CONTROALELOR.

Descriere:

Controalele documentare existente cu privire la declarațiile de recoltă anuale obligatorii ale tuturor viticultorilor și la livrările de struguri în unitățile de vinificație producătoare, pentru a determina volumele de producție a strugurilor pe fiecare parcelă, au fost completate de controale echivalente la nivel de subparcele sau loturi mici de teren, conform bazei de date a Consiliului de reglementare (Consejo Regulador).

Modificarea vizează secțiunea 9.b din caietul de sarcini și nu afectează documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motive:

Modificarea vizează îmbunătățirea controlului respectării limitelor de producție a strugurilor.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

„Jumilla”

2. **Tipul de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

3. Vin licoros

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vinuri albe (Jumilla Monastrell, Jumilla și Jumilla Dulce)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Aspect: variază de la culoarea oțelului la cea a topazului. Strălucitor. Aromă: de fructe albe (fructe roșii în cazul vinurilor *blanc de noirs*). Vinurile dulci pot prezenta note de fructe uscate. Gust: echilibru între aciditate și dulceață. În cazul vinurilor dulci, dulceața predomină în raport cu aciditatea.

*Cerințele analitice care nu sunt incluse în tabel sunt în conformitate cu legislația vitivinicolă a UE în vigoare.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum): 10

— Aciditatea totală minimă: 4 grame pe litru sub formă de acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru) —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru) —

2. *Vinuri roze (Jumilla și Jumilla Monastrell)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Aspect: variază de la roz-zmeură la coajă de ceapă. Strălucitor. Aromă: de fructe roșii. Vinurile dulci pot prezenta note de fructe uscate. Gust: aciditate echilibrată. În cazul vinurilor dulci, dulceața predomină în raport cu aciditatea.

*Cerințele analitice care nu sunt incluse în tabel sunt în conformitate cu legislația vitivinicolă a UE în vigoare.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum): 11

— Aciditatea totală minimă: 4 grame pe litru sub formă de acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru) —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru) —

3. *Vinuri roze (Jumilla Dulce)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Aspect: variază de la roz-zmeură la coajă de ceapă. Strălucitor. Aromă: de fructe roșii. Vinurile dulci pot prezenta note de fructe uscate. Gust: aciditate echilibrată. În cazul vinurilor dulci, dulceața predomină în raport cu aciditatea.

*Cerințele analitice care nu sunt incluse în tabel sunt în conformitate cu legislația vitivinicolă a UE în vigoare.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum): 11,5

— Aciditatea totală minimă: 4 grame pe litru sub formă de acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru) —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru) —

4. *Vinuri roșii (Jumilla Monastrell, Jumilla și Jumilla Dulce)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Aspect: variază de la violet-albastru la roșu-cărămiziu; vinurile dulci pot avea o nuanță ocru. Strălucitor. Aromă: de fructe roșii. Fructe negre. Vinurile dulci prezintă note de fructe uscate. Gust: aciditate echilibrată. Gust tanic. În cazul vinurilor dulci, dulceața predomină în raport cu aciditatea.

*Cerințele analitice care nu sunt incluse în tabel sunt în conformitate cu legislația vitivinicolă a UE în vigoare.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum): 12

— Aciditatea totală minimă: 4 grame pe litru sub formă de acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru) —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru) —

5. *Vinuri licoroase (Tinto Monastrell)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Aspect: variază de la violet-albastru la ocru. Strălucitor. Aromă: de fructe negre. Fructe uscate. Gust: dulceața predomină în raport cu aciditatea. Gust tanic.

*Cerințele analitice care nu sunt incluse în tabel sunt în conformitate cu legislația vitivinicolă a UE în vigoare.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum): 15

— Aciditatea totală minimă: în miliechivalenți per litru

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru) —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru) —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Metoda de cultivare

Plantațiile viticole care beneficiază de denumirea de origine protejată „Jumilla” pot face obiectul unei cultivări extensive sau al unor metode intensive de cultivare.

— Cultivarea extensivă: pentru plantațiile viticole în care, din motive legate de relief, altitudine, precipitații și alți factori de mediu, densitatea de plantare respectă următorii parametri agricoli: maximum 1 900 de butuci pe hectar și minimum 1 100 de butuci pe hectar.

— Cultivarea intensivă: pentru plantațiile viticole care, tot din motive legate de mediu, respectă următorii parametri agricoli: densitatea de plantare între 3 350 și 1 500 de butuci pe hectar.

2. Practică oenologică specifică

La extragerea mustului și a vinului, presiunea aplicată conduce la obținerea unui randament maxim care, după transformare, nu poate depăși 74 de litri de vin finit la 100 de kilograme de struguri.

În scopul calculării datei de început a proceselor de învechire se ia în considerare prima zi a lunii octombrie a fiecărui an.

3. Restricție relevantă referitoare la vinificație

Pentru producția vinurilor cu DOP Jumilla de tip Jumilla și Jumilla Monastrell trebuie respectate următoarele proporții de soiuri autorizate în funcție de tipul de vin:

— Vinuri roșii: minimum 95 % struguri din soiurile Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah și Petit Verdot.

— Vinuri roze: cel puțin 50 % struguri din soiurile Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah și Petit Verdot.

— Vinuri albe: pot fi produse în două moduri:

  — cu un conținut de cel puțin 85 % vin obținut din struguri din soiurile Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera și Viognier.

  — ca vinuri „blanc de noirs” produse exclusiv și în proporție de 100 % din soiurile roșii autorizate. Mențiunea „blanc de noirs” sau un echivalent trebuie să figureze pe etichetele acestor vinuri.

5.2. *Randamente maxime*

1. Soiuri roșii cultivate la scară largă

5 000 de kilograme de struguri la hectar

37 de hectolitri la hectar

2. Soiuri albe cultivate la scară largă

5 625 kilograme de struguri la hectar

41,62 de hectolitri la hectar

3. Cultivarea intensivă

8 750 de kilograme de struguri la hectar

64,75 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție a vinurilor cu denumirea de origine protejată „Jumilla” cuprinde terenuri situate în localitățile Jumilla, din provincia Murcia, precum și Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra și Montealegre del Castillo din provincia Albacete.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Vinuri*

Cel mai important soi de struguri este Monastrell, care este un soi foarte rezistent, perfect adaptat la condițiile aspre ale zonei, care constau în secetă, veri foarte calde și înghețuri de primăvară. Din acest soi se produc vinuri corpolente, cărnoase, bogate în alcool și aciditate, cu arome foarte caracteristice de fructe coapte și cu o astringență bine integrată.

Celelalte soiuri autorizate completează perfect soiul Monastrell, stabilizând culoarea și adăugând aciditate și capacitate de învechire și armonizând perfect aromele.

8.2. *Vinuri licoroase*

Aceste vinuri sunt produse din soiul Monastrell, care le conferă o intensitate a culorii ce variază de la medie la foarte ridicată; culoarea vinurilor poate fi eventual opacă ca urmare a temperaturilor ridicate caracteristice pentru areal.

9. **Condiții suplimentare esențiale (ambalare, etichetare, alte cerințe)**

Etichetarea

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Denumirea de origine protejată trebuie să figureze obligatoriu în mod vizibil pe etichete, cu caractere a căror înălțime minimă trebuie să fie de 3 milimetri și a căror înălțime maximă trebuie să fie de 20 milimetri. Această înălțime maximă trebuie să fie întotdeauna mai mică decât dimensiunea mărcii comerciale.

Denumirea trebuie să figureze lângă cuvintele „Denominación de Origen Protegida" sau „Denominación de Origen", care trebuie să fie scrise cu caractere de minimum 2 milimetri înălțime, dar care trebuie să fie întotdeauna mai mici decât DOP pe care o însoțesc.

Mențiunile „Pie franco" și „Viña vieja" au fost reglementate astfel încât să poată fi utilizate numai pentru vinurile care îndeplinesc următoarele cerințe:

PIE FRANCO: au fost produse în proporție de cel puțin 85 % din struguri proveniți din viță-de-vie plantată fără portaltoi.

Consiliul de reglementare va întocmi un inventar propriu al acestor podgorii pe baza cererilor primite de la viticultori și/sau de la unitățile de vinificație, iar personalul tehnic al Consiliului va efectua controalele necesare la fața locului. Cererile și controalele la fața locului se vor efectua în fiecare an, într-un termen stabilit de Consiliul de reglementare.

VIÑA VIEJA: au fost produse în proporție de cel puțin 85 % din struguri provenind din podgorii cu vârsta minimă de 30 de ani, fapt care trebuie să fie documentat pe baza registrelor viticole.

Organismul de control va putea efectua controale corespunzătoare în timpul auditurilor la unitățile vinicole sau atunci când consideră necesar.

Pe etichete, în prezentări sau în materiale publicitare este interzisă utilizarea oricăror expresii, legende sau mențiuni care sugerează că vinul provine din viță-de-vie nealtoită sau din podgorii vechi în cazul vinurilor care nu îndeplinesc cerințele stabilite pentru utilizarea acestor mențiuni.

Celelalte mențiuni vor fi cele prevăzute în legislația generală privind etichetarea vinului și în normele și reglementările specifice privind etichetarea stabilite de Consiliul de reglementare, aflate în vigoare în prezent.

Ambalajele trebuie să includă sigilii de calitate, contraetichete sau etichete numerotate emise de Consiliul de reglementare. Acestea trebuie să fie aplicate de către unitatea de vinificație și să fie vizibile pe ambalaj într-un mod care să împiedice reutilizarea lor.

Transportul vinurilor

Cadrul juridic:

Stabilit de către un organism care gestionează DOP/IGP, în cazul în care este prevăzut de legislația statelor membre.

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Vinul protejat trebuie ambalat exclusiv în unități situate în arealul de producție a DOP „Jumilla".

Pentru a se asigura utilizarea corespunzătoare a DOP, toate vinurile protejate trebuie transportate ambalate.

Producerea vinurilor cu denumire de origine nu se încheie cu procesul de transformare a mustului în vin prin fermentație alcoolică și prin alte procedee complementare, ci prin ambalare, aceasta trebuind să fie considerată etapa finală a producerii acestor vinuri, deoarece implică alte practici oenologice care ar putea afecta caracteristicile speciale, și anume filtrarea, stabilizarea și diverse tipuri de măsuri corective. În plus, în multe cazuri, este necesară o perioadă de învechire în sticlă pentru a conferi corpolență vinului finit. Mai mult, este clar că transportul pe distanțe lungi sau pe perioade îndelungate crește riscul de modificări ale produsului, precum oxidarea sau schimbările de temperatură, cu efecte negative asupra calității. Prin urmare, pentru a păstra calitatea vinului, este necesar ca acesta să fie îmbuteliat în arealul delimitat al DOP.

Organismul de control, mandatat de către autoritatea spaniolă competentă și acreditat de organismul național de acreditare în conformitate cu standardul ISO 17065 privind certificarea produselor, poate numai să ateste că, la momentul expedierii, produsele expediate în vrac operatorilor din afara arealului delimitat respectă cerințele caietului de sarcini al DOP „Jumilla” și să le garanteze originea. Cu toate acestea, din motive de logistică și de costuri, organismul de control nu poate realiza acest lucru în țările de destinație în care, în practică, nici autoritățile naționale competente nu efectuează controale (aproximativ 75 % dintre transporturile în vrac se îndreaptă către țări terțe). În consecință, organismul de control nu știe cum sunt introduse aceste vinuri pe piață. Acesta știe însă că sticlele nu prezintă contraeticheta sau sigiliul numerotat conform cerințelor, deoarece nu există solicitări în acest sens în cadrul operațiunilor de îmbuteliere. Acest fapt înseamnă că nu ar trebui să existe operațiuni de îmbuteliere în afara arealului delimitat corespunzător DOP „Jumilla”. Prin urmare, pentru a garanta originea și pentru a asigura controlul, este necesar ca vinul să fie îmbuteliat în totalitate în arealul delimitat.

Link către caietul de sarcini

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