C/2025/1605

10.3.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/1605)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Jumilla“

PDO-ES-A0109-AM07

Dátum oznámenia: 31.10.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. ZAČLENENIE NOVEJ KATEGÓRIE VÍN

Opis

Medzi biele vína bolo začlenené víno „Jumilla Monastrell“ s rovnakými analytickými parametrami ako ostatné biele vína.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. a) špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepredstavuje žiadnu zo zmien stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod

Ďalšou zmenou sa pridáva možnosť vyrábať biele vína z modrého hrozna (*blanc de noirs*). Je preto potrebné doplniť ustanovenie o bielych vínach vyrábaných z odrody Monastrell, ktoré sa logicky môžu nazývať „Jumilla Monastrell“.

2. ZNÍŽENIE NIEKTORÝCH LIMITOV TÝKAJÚCICH SA SKUTOČNÉHO OBSAHU ALKOHOLU

Opis

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) sa zmenil takto:

— v prípade červených vín „Jumilla Monastrell“ sa znížil z 12,5 % na 12 % a v prípade ružových vín z 12 % na 11 %,

— v prípade ružových vín „Jumilla“ sa znížil z 11,5 % na 11 % a v prípade bielych vín z 11 % na 10 %,

— v prípade bielych vín „Jumilla Dulce“ sa znížil z 11 % na 10 %.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. a) špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepredstavuje žiadnu zo zmien stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod

Medzi spotrebiteľmi sa prejavuje trend prikláňať sa k vínam s nižším obsahom alkoholu. Minimálny povolený obsah bol preto upravený s cieľom uspokojiť dopyt na trhu.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. VYPUSTENIE LIMITU TÝKAJÚCEHO SA OBSAHU PRCHAVÝCH KYSELÍN

Opis

Pri jednotlivých druhoch vína boli vypustené špecifické limity týkajúce sa obsahu prchavých kyselín. Namiesto nich sa uvádza, že teraz bude platiť limit v súlade s ustanoveniami platných právnych predpisov EÚ týkajúcich sa vína. Inými slovami, vo všeobecnosti ide o zmenu z 13,3 na 18 alebo 20 meq/l, ako je stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. a) špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepredstavuje žiadnu zo zmien stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod

Rozhodlo sa, že tento parameter nebude stanovený prísnejšie ako v ustanoveniach uvedených v časti C prílohy I k delegovanému nariadeniu (EÚ) 2019/934 o enologických postupoch, pretože tieto všeobecné limity v právnych predpisoch EÚ naďalej zaručujú požadovanú kvalitu vína.

4. NOVÉ ZNENIE ORGANOLEPTICKÝCH OPISOV

Opis

Organoleptický opis bol aktualizovaný a kvôli lepšej prehľadnosti sa uvádza vo forme tabuľky.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm.b) špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepredstavuje žiadnu zo zmien stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod

Degustačná komisia považovala za vhodné aktualizovať opis senzorických vlastností vín s CHOP „Jumilla“. Cieľom je prispôsobiť sa realite výrobných metód, teda nie znižovať požadovanú kvalitu, ale skôr sa prispôsobiť súčasným trendom v odvetví.

5. VYPUSTENIE MINIMÁLNEJ CUKORNATOSTI HROZNA

Opis

Vypustila sa požiadavka na minimálnu cukornatosť hrozna.

Táto zmena sa týka bodu 3 písm b) špecifikácie výrobku a bodu 5.1 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepredstavuje žiadnu zo zmien stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod

Špecifické organoleptické a analytické vlastnosti vín sú už zaručené limitmi a opismi uvedenými v bode 2 špecifikácie výrobku. Nie je preto potrebné stanovovať pravidlá týkajúce sa tohto samostatného parametra v hrozne.

6. NOVÉ OBMEDZENIA TÝKAJÚCE SA VINIFIKÁCIE

Opis

Zaviedli sa obmedzenia týkajúce sa vinifikácie, ktorými sa stanovuje percentuálny podiel rôznych muštových odrôd používaných v závislosti od druhu vína. Konkrétne boli začlenené vína *blanc de noirs*, ktoré sa vyrábajú výlučne z povolených modrých muštových odrôd.

Zmenil sa bod 3 špecifikácie výrobku a bod 5.1 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepredstavuje žiadnu zo zmien stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod

Účelom je objasniť podmienky výroby bielych, ružových a červených vín z muštových odrôd povolených v špecifikácii výrobku.

7. AKTUALIZÁCIA PODROBNOSTÍ

Opis

V písmene b) bodu týkajúceho sa súvislosti sa zmenila veta „Viac ako 85 % vinohradov s CHOP ‚Jumilla' sa využíva na pestovanie hrozna odrody Monastrell". Údaj „85 %" bol nahradený údajom „70 %".

Táto zmena sa týka bodu 7 písm. b) špecifikácie výrobku. Netýka sa jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepredstavuje žiadnu zo zmien stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod

Táto zmena špecifikácie je príležitosťou aktualizovať informácie o ploche, ktorú zaberajú kry odrody Monastrell, vyjadrenej ako podiel celkovej plochy vinohradov patriacich pod CHOP „Jumilla".

8. NOVÉ VÝRAZY POUŽÍVANÉ PRI OZNAČOVANÍ

Opis

Pridali sa pravidlá týkajúce sa výrazov používaných pri označovaní: „Pie franco" [neštepené kry] a „Viña vieja" [staré kry].

Táto zmena sa týka bodu 8 písm. b) špecifikácie výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepredstavuje žiadnu zo zmien stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod

Účelom je používať tieto výrazy v záujme ochrany jedinečného dedičstva CHOP „Jumilla" a zabrániť nekalej súťaži medzi vinárskymi podnikmi, ako aj tomu, aby boli spotrebitelia uvádzaní do omylu.

Staré kry, teda kry staršie ako 30 rokov, predstavujú viac ako 20 % celkovej plochy vinohradov patriacich pod CHOP „Jumilla". V prípade väčšiny (90 %) starých krov ide o odrodu Monastrell. Predpokladá sa, že väčšina z týchto starých krov, pokrývajúcich najmenej 1 000 hektárov, je neštepená. Z neštepených krov tvorí 89 % odroda Monastrell, 6 % Airén a 3 % Garnacha Tintorera.

Toto dedičstvo je zdrojom bohatej genetickej biodiverzity, ktorá je veľmi užitočná v kontexte zmeny klímy, ako aj osobitosti a vynikajúcej kvality vín vyrábaných z týchto krov. Žiaľ, hrozí vážne riziko, že zaniknú.

V roku 2019 spadala pod CHOP „Jumilla" plocha 23 180 hektárov. Za posledných päť rokov z toho bolo 5 465,83 ha, t. j. 23,5 %, vyklčovaných. Približne 75 % z týchto vyklčovaných krov tvorili nezavlažované kry vyväzované na vedení Gobelet, 70 % tvorili kry odrody Monastrell vyväzované na vedení Gobelet a nezavlažované a 40 – 50 % tvorili staré kry odrody Monastrell (staršie ako 30 rokov) vyväzované na vedení Gobelet a nezavlažované. V obci Jumilla to bolo 50 %.

9. VYLEPŠENÉ KONTROLY

Opis

Už predtým boli zavedené kontroly dokumentácie vzťahujúce sa na ročné vyhlásenia o zbere, ktoré povinne predkladajú všetci vinohradníci, a na zásielky hrozna smerujúce do výrobných vinárskych podnikov, pričom ich cieľom je zistiť objem produkcie hrozna na každom pozemku. Tieto kontroly sa teraz rozšírili na čiastkové pozemky alebo parcely vedené v databáze regulačnej rady.

Táto zmena sa týka bodu 9 písm. b) špecifikácie výrobku. Netýka sa jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepredstavuje žiadnu zo zmien stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod

Ide o zlepšenie kontrol dodržiavania maximálnych výnosov hrozna.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Jumilla

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3. Likérové víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Biele vína (Jumilla Monastrell, Jumilla a Jumilla Dulce)*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: oceľová až topásová farba. Žiarivé. Vôňa: biele ovocie (červené ovocie v prípade vín *blanc de noirs*). Sladké vína sa môžu vyznačovať tónmi sušeného ovocia. Chuť: rovnováha kyslosti a sladkosti. V sladkých vínach sladkosť prevažuje nad kyslosťou.

* Analytické požiadavky, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, sú v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ o víne.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10 obj. %

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

2. *Ružové vína (Jumilla a Jumilla Dulce)*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: farba na škále od malinovej po cibuľovú šupku. Žiarivá. Vôňa: červené ovocie. Sladké vína sa môžu vyznačovať tónmi sušeného ovocia. Chuť: vyvážená kyslosť. V sladkých vínach sladkosť prevažuje nad kyslosťou.

* Analytické požiadavky, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, sú v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ o víne.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11 obj. %

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

3. *Ružové vína (Jumilla Dulce)*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: farba na škále od malinovej po cibuľovú šupku. Žiarivá. Vôňa: červené ovocie. Sladké vína sa môžu vyznačovať tónmi sušeného ovocia. Chuť: vyvážená kyslosť. V sladkých vínach sladkosť prevažuje nad kyslosťou.

* Analytické požiadavky, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, sú v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ o víne.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 obj. %

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

4. *Červené víno (Jumilla Monastrell, Jumilla a Jumilla Dulce)*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: farba na škále od fialovomodrej po tehlovú; sladké vína môžu mať odtieň okrovej. Žiarivé. Vôňa: červené ovocie. Čierne ovocie. Sladké vína sa vyznačujú tónmi sušeného ovocia. Chuť: vyvážená kyslosť. Tanínové. V sladkých vínach sladkosť prevažuje nad kyslosťou.

* Analytické požiadavky, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, sú v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ o víne.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12 obj. %

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

5. *Likérové vína (Tinto Monastrell)*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: farba na škále od fialovomodrej po okrovú. Žiarivé. Vôňa: čierne ovocie. Sušené ovocie. Chuť: sladkosť prevažuje nad kyslosťou. Tanínová.

* Analytické požiadavky, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, sú v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ o víne.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 15 obj. %

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

5. **Enologické postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Pestovateľský postup

Vo vinohradoch, na ktoré sa vzťahuje chránené označenie pôvodu „Jumilla“, sa môžu vykonávať extenzívne alebo intenzívne metódy pestovania.

— Extenzívne pestovanie: v prípade vinohradov, kde hustota výsadby vzhľadom na ich terén, nadmorskú výšku, množstvo zrážok a iné faktory prostredia spĺňa tieto poľnohospodárske parametre: maximálne 1 900 krov na hektár a minimálne 1 100 krov na hektár.

— Intenzívne pestovanie: v prípade vinohradov, ktoré vzhľadom na svoje podmienky prostredia spĺňajú tieto poľnohospodárske parametre: hustota výsadby od 1 500 do 3 350 krov na hektár.

2. Osobitný enologický postup

Pri lisovaní sú mušt a víno vystavené tlaku zabezpečujúcemu maximálnu výlisnosť, ktorá po transformácii nesmie presiahnuť 74 litrov hotového vína na 100 kilogramov hrozna.

Na účely výpočtu začiatku procesu vyzrievania sa za počiatočný dátum považuje prvý októbrový deň každého roka.

3. Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Pri vínach s CHOP „Jumilla“, ktoré patria k druhom „Jumilla“ a „Jumilla Monastrell“, musí byť dodržaný tento pomer povolených muštových odrôd v závislosti od druhu vína:

— Červené vína: najmenej 95 % hrozna použitého v každom víne musí tvoriť hrozno odrôd Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah a Petit Verdot.

— Ružové vína: najmenej 50 % hrozna použitého v každom víne musí tvoriť hrozno odrôd Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah a Petit Verdot.

— Biele vína: môžu sa vyrábať dvoma spôsobmi:

  — najmenej 85 % hrozna použitého v každom víne musí tvoriť hrozno odrôd Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merseguera a Viognier,

  — ako vína *blanc de noirs*, ktoré sa vyrábajú výlučne z povolených modrých muštových odrôd. Na etikete týchto vín musí byť uvedený výraz „Blanc de noirs“ alebo jeho ekvivalent.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Rozšírené pestovanie modrých odrôd

5 000 kilogramov hrozna na hektár

37 hektolitrov vína na hektár

2. Rozšírené pestovanie bielych odrôd

5 625 kilogramov hrozna na hektár

41,62 hektolitrov na hektár

3. Intenzívne pestovanie:

8 750 kilogramov hrozna na hektár

64,75 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť výroby vín s chráneným označením pôvodu „Jumilla“ pozostáva z územia obce Jumilla v provincii Murcia a územia obcí Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra a Montealegre del Castillo v provincii Albacete.

7. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

8.1. *Víno*

Najvýznamnejšou odrodou je Monastrell. Ide o veľmi odolnú odrodu, ktorá je dokonale prispôsobená drsným podmienkam tejto oblasti vyznačujúcej sa suchom, veľmi horúcimi letami a jarnými mrazmi. Vína vyrobené z tejto odrody majú plne telo, pôsobia mäsitým dojmom, sú bohaté na alkohol a kyslosť. Vyznačujú sa veľmi charakteristickými arómami zrelého ovocia a dobre integrovanou trpkosťou.

Ostatné povolené odrody dokonale dopĺňajú odrodu Monastrell – stabilizujú farbu a dodávajú kyslosť a schopnosť vyzrievania a dokonale harmonizujú arómy.

8.2. *Likérové vína*

Tieto vína sa vyrábajú z odrody Monastrell, ktorá im dodáva stredne až veľmi vysokú intenzitu farby, ktorá môže dosiahnuť stupeň, keď je víno takmer nepriehľadné. Táto charakteristika je dôsledkom vysokých teplôt typických pre túto oblasť.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Označovanie

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky

Názov chráneného označenia pôvodu musí byť na etiketách zreteľne uvedený, a to písmom veľkosti minimálne 3 milimetre a maximálne 20 milimetrov. Táto maximálna výška musí byť zároveň menšia ako veľkosť ochrannej známky.

Názov musí byť uvedený vedľa slov „Denominación de Origen Protegida“ [chránené označenie pôvodu] alebo „Denominación de Origen“ [označenie pôvodu], ktoré musia mať veľkosť písma minimálne 2 milimetre, ale musia byť vždy menšie ako sprievodný názov CHOP.

Výrazy „Pie franco“ a „Viña vieja“ podliehajú pravidlám, ktoré zaručujú, že sa môžu používať len pri vínach spĺňajúcich tieto požiadavky:

„PIE FRANCO“: najmenej 85 % hrozna použitého na výrobu vína pochádza z neštepených krov.

Regulačná rada vypracuje zoznam týchto krov na základe žiadostí vinohradníkov a/alebo vinárskych podnikov. Odborníci rady vykonajú potrebné kontroly v teréne. Žiadosti a kontroly v teréne sa budú vykonávať každoročne v lehote stanovenej regulačnou radou.

„VIŇA VIEJA“: najmenej 85 % hrozna použitého na výrobu vína pochádza z vinohradov, ktoré sú staré najmenej 30 rokov, čo musí byť preukázané dokladmi z vinohradníckych registrov.

Kontrolný orgán môže vykonať potrebné kontroly počas auditov vo vinárskych podnikoch, alebo keď to považuje za potrebné.

Pri označovaní, prezentácii alebo propagácii je zakázané používať akékoľvek formulácie, slovné spojenia alebo výrazy, ktoré by mohli vzbudiť dojem, že víno pochádza z neštepených alebo starých krov, hoci v skutočnosti nespĺňa požiadavky stanovené na používanie týchto výrazov.

Ostatné výrazy na etikete sa riadia všeobecnými právnymi predpismi o označovaní vín a špecifickými pravidlami a predpismi o označovaní, ktoré prijala regulačná rada.

Na obale musia byť pečate záruky kvality, zadné etikety alebo číselné kódy, ktoré vydáva regulačná rada. Týmito prvkami ich označuje vinársky podnik a musia byť na obale viditeľné tak, aby sa zabránilo ich opätovnému použitiu.

Preprava vín

Právny rámec

Stanoví ho organizácia zodpovedná za CHOP/CHZO, ak ho členské štáty vyžadujú.

Druh ďalšej podmienky

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky

Chránené víno sa musí baliť výhradne v zariadeniach, ktoré sa nachádzajú v rámci oblasti výroby CHOP „Jumilla“.

Aby sa zaručilo náležité používanie CHOP, musia byť všetky chránené vína expedované v balení.

Výroba vín s označením pôvodu nekončí procesom transformácie muštu na víno alkoholovým kvasením a ďalšími doplnkovými procesmi; za záverečnú fázu výroby sa považuje balenie, pretože zahŕňa doplňujúce enologické postupy, ku ktorým patrí filtrácia, stabilizácia a rôzne ďalšie druhy úprav. Vo viacerých prípadoch je na to, aby hotové víno získalo okrúhlu štruktúru, okrem toho nevyhnutné obdobie vyzrievania vo fľašiach. Navyše je zrejmé, že preprava na veľké vzdialenosti alebo počas dlhšieho obdobia zvyšuje riziko zmeny výrobku, ako je napríklad oxidácia alebo zmeny teplôt, ktoré nepriaznivo ovplyvňujú jeho kvalitu. Preto je na zachovanie kvality vína nevyhnutné fľašovať ho v rámci vymedzenej oblasti CHOP.

Kontrolný orgán je menovaný príslušnými španielskymi orgánmi a je akreditovaný vnútroštátnym akreditačným orgánom podľa normy ISO 17065 o certifikácii výrobkov. V prípadoch, keď sa nebalené víno odosiela hospodárskym subjektom, ktoré sa nachádzajú mimo vymedzenej oblasti, kontrolný orgán môže zaručiť pôvod vína a súlad s CHOP „Jumilla“ len do okamihu jeho expedovania. Z logistických a finančných dôvodov však kontrolný orgán nemôže vykonávať kontroly v cieľových krajinách, kde kontroly v praxi nevykonávajú ani príslušné vnútroštátne orgány daných krajín. Približne 75 % nebaleného vína sa expeduje do tretích krajín. Kontrolný orgán teda nevie, ako sa tieto vína uvádzajú na trh. Vie sa však, že na fľašiach takýchto vín nie je povinná zadná etiketa ani očíslovaná pečať, keďže fľašovatelia o ne kontrolný orgán nežiadajú. Z toho vyplýva, že víno s označením CHOP „Jumilla“ by sa nemalo fľašovať mimo vymedzenej oblasti. Na zaručenie pôvodu a zabezpečenie kontrolných mechanizmov je nevyhnutné, aby boli všetky vína fľašované vo vymedzenej oblasti.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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