C/2025/1605

10.3.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/1605)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Jumilla“

PDO-ES-A0109-AM07

Datum obvestila: 31. oktober 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. VKLJUČITEV NOVE VRSTE BELEGA VINA

Opis

Vino „Jumilla monastrell“ je bilo vključeno kot belo vino z enakimi analitskimi parametri kot druga bela vina.

Ta sprememba vpliva na točko 2(a) specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Z drugo spremembo je dodana možnost pridelave belih vin iz rdečega grozdja (*blanc de noirs*). Zato je treba predvideti bela vina, pridelana iz sorte vinske trte monastrell, ki se lahko logično imenujejo „Jumilla monastrell“.

2. ZMANJŠANJE NEKATERIH OMEJITEV DELEŽA DEJANSKEGA ALKOHOLA

Opis

Najmanjši dejanski volumenski delež alkohola je bil spremenjen, kot sledi:

— pri rdečih vinih „Jumilla monastrell“ je bil zmanjšan z 12,5 % na 12 %, pri vinih rosé pa z 12 % na 11 %;

— pri vinih rosé „Jumilla“ je bil zmanjšan z 11,5 % na 11 %, pri belih vinih pa z 11 % na 10 %;

— pri belih vinih „Jumilla dulce“ je bil zmanjšan z 11 % na 10 %.

Ta sprememba vpliva na točko 2(a) specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Potrošniki se nagibajo k vinom z manjšim deležem alkohola. Najmanjši dovoljeni delež je bil zato prilagojen, da bi zadovoljili tržno povpraševanje.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

3. ČRTANJE OMEJITVE VSEBNOSTI HLAPNIH KISLIN

Opis

Črtane so bile posebne omejitve vsebnosti hlapnih kislin za vsako vrsto vina. Namesto tega je bilo navedeno, da bo omejitev zdaj v skladu z določbami veljavne zakonodaje EU o vinu. Z drugimi besedami, na splošno gre za spremembo s 13,3 na 18 ali 20 meq/l, kot je določeno v zakonodaji EU.

Ta sprememba vpliva na točko 2(a) specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Sklenjeno je bilo, da ta parameter ne bo strožji od določb iz dela C Priloge I k Delegirani uredbi (EU) 2019/934 o enoloških postopkih, saj te splošne omejitve v pravu EU še vedno zagotavljajo zahtevano kakovost vina.

4. NOVO BESEDILO ORGANOLEPTIČNIH OPISOV

Opis

Zaradi večje jasnosti je bil organoleptični opis posodobljen in predstavljen v obliki preglednice.

Ta sprememba vpliva na točko 2(b) specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Komisija pokuševalcev je menila, da je primerno posodobiti senzorični opis vin z ZOP „Jumilla“. Cilj je, da bi se prilagodili dejanskim proizvodnim metodam, pri čemer ne gre za slabšanje zahtevane kakovosti, temveč za prilagoditev trenutnim trendom v sektorju.

5. ČRTANJE NAJNIŽJE VSEBNOSTI SLADKORJA ZA GROZDJE

Opis

Zahteva, da mora imeti grozdje najnižjo vsebnost sladkorja [v stopinjah Bauméja], je bila črtana.

Ta sprememba vpliva na točko 3(b) specifikacije proizvoda in točko 5.1 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Posebne organoleptične in analitske lastnosti vin so že zagotovljene z omejitvami in opisi iz točke 2 specifikacije proizvoda. Zato ni treba določiti pravil za ta ločen parameter za grozdje.

6. NOVE OMEJITVE PRI VINIFIKACIJI

Opis

Uvedene so bile omejitve pri vinifikaciji, ki določajo odstotek različnih sort vinske trte, ki se uporabljajo v posamezni vrsti vina. Natančneje, vključena so bila bela vina iz rdečega grozdja (*blanc de noirs*), ki so v celoti in izključno pridelana iz dovoljenih rdečih sort.

Spremenjeni sta točka 3 specifikacije proizvoda in točka 5.1 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Namen je pojasniti pogoje za proizvodnjo belih, rosé in rdečih vin iz sort vinske trte, ki jih dovoljuje specifikacija proizvoda.

7. POSODOBLJENI PODATKI

Opis

V oddelku (b) povezave je bil spremenjen stavek „Več kot 85 % vinogradov za ZOP ‚Jumilla' se uporablja za pridelavo grozdja sorte monastrell". Vrednost „85 %" je zdaj nadomeščena z vrednostjo „70 %".

Ta sprememba se nanaša na točko 7(b) specifikacije proizvoda. Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Sprememba specifikacije je bila priložnost za posodobitev informacij o površini, zasajeni s sorto monastrell, kot deležu celotne vinogradniške površine ZOP „Jumilla".

8. NOVA IZRAZA ZA OZNAČEVANJE

Opis

Dodana so bila pravila glede izrazov za označevanje: „pie franco" (necepljena vinska trta) in „viña vieja" (stara vinska trta).

Ta sprememba se nanaša na točko 8(b)(v) specifikacije proizvoda in točko 9 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Namen uporabe teh izrazov je zaščititi edinstveno dediščino ZOP „Jumilla" ter preprečiti nepošteno konkurenco med vinskimi kletmi in zmedo med potrošniki.

Stare trte, torej tiste, ki so stare več kot 30 let, zavzemajo več kot 20 % skupne površine vinogradov za ZOP „Jumilla". Večina, in sicer 90 % starih trt, je sorte monastrell. Večina teh starih trt, vsaj 1 000 hektarjev, naj bi bila necepljenih. Med necepljenimi trtami je 89 % sorte monastrell, 6 % sorte airén in 3 % sorte garnacha tintorera.

Ta dediščina daje vinom, proizvedenim iz teh vinskih trt, bogastvo genske biotske raznovrstnosti, ki je zelo koristna ob podnebnih spremembah, pa tudi za tipičnost in odlično kakovost. Na žalost obstaja resna nevarnost, da izgine.

Leta 2019 je bilo z ZOP „Jumilla" zajetih 23 180 hektarjev. V zadnjih petih letih je bilo izkrčenih 5 465,83 hektarjev, kar pomeni 23,5 %. Od izkrčenih vinskih trt je bilo približno 75 % nenamakanih in gojenih v kotlasti obliki; 70 % jih je bilo sorte monastrell, gojenih v kotlasti obliki in nenamakanih; 40–50 % pa je bilo nenamakanih starih vinskih trt sorte monastrell (starejših od 30 let), gojenih v kotlasti obliki. V občini Jumilla je bil ta delež 50 %.

9. IZBOLJŠANI PREGLEDI

Opis

Pri obveznih letnih prijavah pridelka za vse vinogradnike in pošiljkah grozdja, prejetih v kleteh proizvajalcev, so se že izvajali dokumentacijski pregledi za ugotovitev obsega pridelave grozdja na vsaki parceli. Ti pregledi so bili zdaj razširjeni na podparcele ali zemljišča po podatkovni zbirki regulativnega sveta.

Ta sprememba se nanaša na točko 9(b) specifikacije proizvoda. Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Gre za izboljšavo pregledov upoštevanja največjih donosov grozdja.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Jumilla

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3. Likersko vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

1. *Bela vina (Jumilla monastrell, Jumilla in Jumilla dulce (sladko))*

KRATEK OPIS

Videz: od kovinske do topazne barve, sijoča. Vonj: po belomesnatem sadju (po rdečem jagodičju pri vinu *blanc de noirs*), v sladkih vinih je lahko čutiti note po suhem sadju. Okus: kisline so uravnotežene s sladkorji, pri sladkih vinih sladkorji prevladajo nad kislinami.

* Analitske zahteve, ki niso vključene v tabelo, so v skladu z veljavno zakonodajo EU o vinu.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. *Vina rosé (Jumilla in Jumilla monastrell)*

KRATEK OPIS

Videz: od malinasto rožnate barve do barve čebulne lupine, sijoča. Vonj: po rdečem jagodičju, v sladkih vinih je lahko čutiti note po suhem sadju. Okus: uravnotežene kisline, pri sladkih vinih sladkorji prevladajo nad kislinami.

* Analitske zahteve, ki niso vključene v tabelo, so v skladu z veljavno zakonodajo EU o vinu.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. *Vina rosé (Jumilla dulce (sladko))*

KRATEK OPIS

Videz: od malinasto rožnate barve do barve čebulne lupine, sijoča. Vonj: po rdečem jagodičju, v sladkih vinih je lahko čutiti note po suhem sadju. Okus: uravnotežene kisline, pri sladkih vinih sladkorji prevladajo nad kislinami.

* Analitske zahteve, ki niso vključene v tabelo, so v skladu z veljavno zakonodajo EU o vinu.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

4. *Rdeča vina (Jumilla monastrell, Jumilla in Jumilla dulce (sladko))*

KRATEK OPIS

Videz: od vijolično modre do opečnato rdeče barve, sladka vina lahko razvijejo okraste odtenke, sijoča. Vonj: po rdečem jagodičju, po črnem jagodičju, v sladkih vinih je čutiti note po suhem sadju. Okus: uravnotežene kisline, taničen, pri sladkih vinih sladkorji prevladajo nad kislinami.

* Analitske zahteve, ki niso vključene v tabelo, so v skladu z veljavno zakonodajo EU o vinu.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. *Likerska vina (rdeče vino monastrell)*

KRATEK OPIS

Videz: od vijolično modre do okraste barve, sijoča. Vonj: po črnem jagodičju, po suhem sadju. Okus: sladkorji prevladajo nad kislinami, taničen,

* Analitske zahteve, ki niso vključene v tabelo, so v skladu z veljavno zakonodajo EU o vinu.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 15

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: v miliekvivalentih na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Pridelovalna praksa

Vinogradi za zaščiteno označbo porekla „Jumilla“ se lahko obdelujejo ekstenzivno ali intenzivno:

— ekstenzivna pridelava: za vinograde, v katerih je zaradi sveta, nadmorske višine, padavin in drugih okoljskih dejavnikov gostota zasaditve v skladu z naslednjimi kmetijskimi parametri: največ 1 900 trsov na hektar in najmanj 1 100 trsov na hektar,

— intenzivna pridelava: za vinograde, ki prav tako glede na okoljske razmere izpolnjujejo naslednje kmetijske parametre: gostota zasaditve med 3 350 in 1 500 trsov na hektar.

2. Posebni enološki postopek

Pri stiskanju mošta in vina se uporabi tlak, ki daje največji donos, ta pa po predelavi znaša največ 74 litrov končnega vina na 100 kilogramov grozdja.

Za izračun obdobja staranja se kot izhodišče določi prvi dan oktobra vsakega leta.

3. Pomembna omejitev pri pridelavi vin

Pri vinih z ZOP „Jumilla“ vrst Jumilla in Jumilla monastrell je treba upoštevati naslednje deleže dovoljenih sort vinske trte v posameznih vrstah vina:

— rdeča vina: najmanj 95 % grozdja, uporabljenega za vino, mora biti iz sort monastrell, garnacha tintorera, cencibel, cabernet sauvignon, garnacha, merlot, syrah in petit verdot,

— vina rosé: najmanj 50 % grozdja, uporabljenega za vino, mora biti iz sort monastrell, garnacha tintorera, cencibel, cabernet sauvignon, garnacha, merlot, syrah in petit verdot,

— bela vina: lahko se pridelujejo na dva načina:

  — najmanj 85 % grozdja, uporabljenega za vino, mora biti iz sort airén, macabeo, pedro ximénez, malvasía, chardonnay, sauvignon blanc, moscatel de grano menudo, verdejo, merseguera in viognier,

  — kot bela vina iz rdečega grozdja (*blanc de noirs*), ki so v celoti in izključno pridelana iz dovoljenih rdečih sort. Pri označevanju takih vin je treba navesti izraz „blanc de noirs“ ali enakovreden izraz.

5.2 *Največji donosi*

1. Najpogosteje gojene rdeče sorte

5 000 kilogramov grozdja na hektar

37 hektolitrov na hektar

2. Najpogosteje gojene bele sorte

5 625 kilogramov grozdja na hektar

41,62 hektolitrov na hektar

3. Intenzivno gojenje

8 750 kilogramov grozdja na hektar

64,75 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Proizvodno območje vin z zaščiteno označbo porekla „Jumilla“ obsega zemljišča v občinah Jumilla v pokrajini Murcia ter v občinah Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra in Montealegre del Castillo v pokrajini Albacete.

7. **Sorte vinske trte**

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. **Opis povezave**

8.1 *Vino*

Najpomembnejša sorta grozdja je monastrell, zelo trdoživa sorta, ki je popolnoma prilagojena težkim razmeram na tem območju, kot so suša, zelo vroča poletja in spomladanska zmrzal. Daje telesna, mesnata vina, bogata z alkoholom in kislinami ter z zelo značilnimi aromami zrelega sadja in dobro povezano trpkostjo.

Druge dovoljene sorte odlično dopolnjujejo sorto monastrell, saj stabilizirajo barvo, dodajo kisline in izboljšajo lastnosti za staranje ter odlično uskladijo arome.

8.2 *Likerska vina*

Ta vina so proizvedena iz sorte monastrell, ki z visokimi temperaturami na območju daje srednje do zelo izrazito barvo, ki je lahko skoraj motna.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Označevanje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Ime zaščitene označbe porekla se na etiketah vidno navede s pisavo, ki v višino meri najmanj tri milimetre in največ 20 milimetrov. Ta največja višina mora biti obenem manjša od velikosti blagovne znamke.

Ime se napiše poleg izraza „zaščitena označba porekla“ ali „denominación de origen“ (označba porekla) s pisavo, ki meri najmanj dva milimetra, vendar je vedno manjša od pisave spremljajočega imena ZOP.

Izraza „pie franco“ (necepljena vinska trta) in „viña vieja“ (stara vinska trta) urejajo pravila, tako da se lahko uporabljata samo za vina, ki izpolnjujejo naslednje zahteve:

„PIE FRANCO“: vsaj 85 % grozdja, uporabljenega za pridelavo vin, izvira iz necepljenih vinskih trt.

Regulativni svet bo pripravil popis teh vinskih trt na podlagi vlog vinogradnikov in/ali vinskih kleti. Strokovnjaki sveta bodo opravili potrebne preglede na terenu. Oddaja vlog in pregledi na terenu bodo potekali vsako leto v roku, ki ga določi regulativni svet.

„VIÑA VIEJA“: vsaj 85 % grozdja, uporabljenega za pridelavo vin, izvira iz vinogradov, ki so stari vsaj 30 let, za kar morajo obstajati listinski dokazi iz registrov vinogradov.

Nadzorni organ lahko opravi potrebne preglede med revizijami vinskih kleti ali kadar meni, da je to potrebno.

Pri označevanju, predstavljanju ali oglaševanju je prepovedano uporabljati kakršno koli besedilo ali izraze, ki bi lahko dajali vtis, da vino izvira iz necepljenih ali starih vinskih trt, če ne izpolnjuje zahtev za uporabo teh izrazov.

Druge navedbe so določene v splošni zakonodaji o označevanju vin ter v posebnih pravilih in predpisih o označevanju, ki jih je določil regulativni svet in so zdaj v veljavi.

Embalaža mora vsebovati žige kakovosti, sekundarne etikete ali oštevilčene etikete, ki jih izda regulativni svet. Vinska klet jih mora pritrditi na vidno mesto na embalaži na način, ki preprečuje njihovo ponovno uporabo.

Prevoz vin

Pravni okvir:

organ, ki ureja ZOP/ZGO, če ga države članice predvidijo

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Zaščiteno vino se lahko polni le v polnilnicah na območju proizvodnje vina z ZOP „Jumilla“.

Da bi zagotovili ustrezno uporabo ZOP, je treba vsa zaščitena vina odpremiti v embalaži.

Proizvodnja vin z označbo porekla se ne konča s postopkom spreminjanja mošta v vino z alkoholnim vrenjem in drugimi dodatnimi postopki, temveč s polnjenjem. To je treba namreč šteti za zaključno fazo proizvodnje teh vin, saj vključuje druge enološke postopke, ki bi lahko vplivali na posebne značilnosti, tj. filtriranje, stabilizacija in različne vrste korektivnih ukrepov. Poleg tega je pogosto potrebno tudi staranje v steklenici, saj se vino tako zaokroži in doneguje. Nadalje je jasno tudi, da se ob prevozu na dolge razdalje ali za daljše obdobje poveča tudi tveganje za spremembo proizvoda, saj lahko pride do oksidacije ali spremembe temperature, kar škoduje kakovosti vina. Zato je treba vino stekleničiti na razmejenem območju ZOP, da se tako ohrani njegova kakovost.

Nadzorni organ imenuje pristojni španski organ, akreditira pa ga nacionalni akreditacijski organ v skladu s standardom ISO 17065 o certificiranju proizvodov. V primeru neustekleničenih količin, ki se razpošljejo izvajalcem dejavnosti zunaj razmejenega območja, lahko nadzorni organ jamči samo za poreklo in skladnost z ZOP „Jumilla“ do odpreme. Nadzorni organ pa iz logističnih razlogov in zaradi stroškov ne more delovati v namembnih državah, kjer nacionalni pristojni organi v praksi prav tako ne izvajajo nadzora. Približno 75 % neustekleničenih pošiljk je namenjenih v tretje države. Nadzorni organ zato ne ve, kako se ta vina dajejo na trg. Ve le, da na teh steklenicah ni zahtevane sekundarne etikete ali oštevilčenega žiga, saj se pri stekleničenju to ne zahteva. To pomeni, da stekleničenje vin z ZOP „Jumilla“ ne bi smelo potekati zunaj razmejenega območja. Zato mora biti vse vino stekleničeno na razmejenem območju, da je tako mogoče jamčiti za poreklo in zagotoviti nadzor.

Povezava do specifikacije proizvoda

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