C/2025/1605

10.3.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/1605)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

”Jumilla”

PDO-ES-A0109-AM07

Datum för meddelandet: 31 oktober 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. INFÖRANDE AV EN NY TYP AV VITT VIN

Beskrivning

”Jumilla Monastrell” har införts som ett vitt vin med samma analytiska parametrar som de andra vita vinerna.

Denna ändring påverkar punkt 2 a i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Detta är en standardändring eftersom den inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering

En annan ändring introducerar möjligheten att producera vita viner av blå druvor (*blanc de noirs*). Därför behöver man ta i beaktande de vita viner som framställs av druvsorten monastrell, och som följaktligen kan kallas ”Jumilla Monastrell”.

2. VISSA SÄNKTA GRÄNSVÄRDEN FÖR VERKLIG ALKOHOLHALT

Beskrivning

Den lägsta verkliga alkoholhalten i volymprocent har ändrats enligt följande:

— För viner av typen ”Jumilla Monastrell” har den sänkts från 12,5 % till 12 % för de röda vinerna och från 12 % till 11 % för rosévinerna.

— För viner av typen ”Jumilla” har den sänkts från 11,5 % till 11 % för rosévinerna och från 11 % till 10 % för de vita vinerna.

— För viner av typen ”Jumilla Dulce” har den sänkts från 11 % till 10 % för de vita vinerna.

Denna ändring påverkar punkt 2 a i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Detta är en standardändring eftersom den inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering

Konsumenttrenderna går mot viner med lägre alkoholhalt. Den lägsta tillåtna alkoholhalten har därför justerats för att tillgodose efterfrågan på marknaden.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. GRÄNSVÄRDE FÖR HALTEN AV FLYKTIGA SYROR TAS BORT

Beskrivning

De specifika gränsvärdena för halten av flyktiga syror för varje typ av vin har tagits bort. I stället anges det att gränsvärdet nu kommer att vara i linje med bestämmelserna i EU:s gällande vinlagstiftning. Med andra ord ändras gränsvärdet generellt från 13,3 till 18 eller 20 mekv/l i enlighet med EU-lagstiftningen.

Denna ändring påverkar punkt 2 a i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Detta är en standardändring eftersom den inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering

Man beslutade att inte göra denna parameter striktare än vad som anges i bestämmelserna i del C i bilaga I till kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/934 om oenologiska metoder, eftersom dessa allmänna gränser i EU-lagstiftningen fortfarande garanterar att vinet har den kvalitet som krävs.

4. OMFORMULERING AV ORGANOLEPTISKA BESKRIVNINGAR

Beskrivning

Den organoleptiska beskrivningen har uppdaterats och presenterats i form av en tabell för tydlighetens skull.

Denna ändring påverkar punkt 2 b i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Detta är en standardändring eftersom den inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering

Provningspanelen ansåg att det var lämpligt att uppdatera den sensoriska beskrivningen av vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen Jumilla. Syftet är att anpassa beskrivningen till de faktiska produktionsmetoderna, inte genom att sänka kvalitetskraven, utan snarare genom att beakta aktuella trender inom sektorn.

5. LÄGSTA SOCKERHALT FÖR DRUVORNA TAS BORT

Beskrivning

Kravet på att druvorna ska ha en lägsta sockerhalt har tagits bort.

Denna ändring påverkar punkt 3 b i produktspecifikationen och punkt 5.1 i det sammanfattande dokumentet.

Detta är en standardändring eftersom den inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering

De gränsvärden och beskrivningar som anges i punkt 2 i produktspecifikationen garanterar vinernas specifika organoleptiska och analytiska egenskaper. Därför behöver inga regler fastställas för denna halt i druvorna.

6. NYA RESTRIKTIONER FÖR VINFRAMSTÄLLNING

Beskrivning

Restriktioner har införts för vinframställningen genom att den procentuella andelen av de olika druvsorter som används fastställs beroende på typ av vin. I synnerhet har man infört *blanc de noirs*-viner, som är helt och hållet framställda av de godkända blå druvsorterna.

Punkt 3 i produktspecifikationen och punkt 5.1 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Detta är en standardändring eftersom den inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering

Syftet är att klargöra villkoren för framställning av vita viner, roséviner och röda viner från de druvsorter som godkänts i produktspecifikationen.

7. UPPDATERAD INFORMATION

Beskrivning

I led b i avsnittet om sambandet har meningen ”över 85 % av vinodlingarna med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Jumilla' används för att odla druvor av sorten monastrell” ändrats. Talet ”85 %” har nu ersatts med ”70 %”.

Denna ändring gäller avsnitt 7 b i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

Detta är en standardändring eftersom den inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering

Ändringen av produktspecifikationen är ett tillfälle att uppdatera uppgifterna om den areal som används för vinstockar av sorten monastrell som andel av den totala vinodlingsarealen med den skyddade ursprungsbeteckningen Jumilla.

8. NYA MÄRKNINGSTERMER

Beskrivning

Regler har lagts till om märkningstermerna ”Pie franco” [oympade vinstockar] och ”Viña vieja” [gamla vinstockar].

Denna ändring gäller punkt 8 b v i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

Detta är en standardändring eftersom den inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering

Syftet är att dessa termer ska användas för att skydda det unika arv som den skyddade ursprungsbeteckningen Jumilla utgör, och för att undvika illojal konkurrens mellan vintillverkare och förvirring bland konsumenterna.

Gamla vinstockar, dvs. vinstockar som är äldre än 30 år, utgör mer än 20 % av den totala vinodlingsarealen för den skyddade ursprungsbeteckningen Jumilla. Den allra största delen, 90 %, av de gamla vinstockarna är av sorten monastrell. De flesta av dessa gamla vinstockar, minst 1 000 hektar, antas vara oympade. Av de oympade vinstockarna är 89 % av sorten monastrell, 6 % av sorten airén och 3 % av sorten garnacha tintorera.

Detta arv bidrar med en genetiskt rik biologisk mångfald som är till stor nytta i samband med klimatförändringarna, och det bidrar även till den typiska karaktären och den utmärkta kvaliteten på de viner som framställs av druvor från dessa vinstockar. Tyvärr finns det stor risk att detta arv går förlorat.

Den skyddade ursprungsbeteckningen Jumilla omfattade 23 180 hektar år 2019. Under de senaste fem åren har 5 465,83 hektar, dvs. 23,5 %, röjts. Av de röjda vinstockarna var cirka 75 % obevattnade vinstockar med gobeletbeskärning, 70 % var obevattnade vinstockar med gobeletbeskärning av sorten monastrell och 40–50 % var gamla (över 30 år) obevattnade vinstockar med gobeletbeskärning av sorten monastrell. I kommunen Jumilla var den andelen 50 %.

9. FÖRBÄTTRADE KONTROLLER

Beskrivning

För att fastställa druvproduktionsvolymerna för varje skifte gjordes redan tidigare dokumentkontroller av alla vinodlares obligatoriska årliga skördedeklarationer och av de druvförsändelser som vintillverkarna mottagit. Dessa kontroller har nu utvidgats till att omfatta delar av skiften eller jordlotter, i enlighet med kontrollorganets databas.

Denna ändring gäller avsnitt 9 b i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

Detta är en standardändring eftersom den inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering

Detta förbättrar kontrollerna av att den högsta druvavkastningen inte överstigs.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Jumilla

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3. Likörvin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vita viner (Jumilla Monastrell, Jumilla och Jumilla Dulce)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Från stålgrått till topasfärgat. Ljust. Doft: Vita frukter (röda bär när vinet är av typen *blanc de noirs*). De söta vinerna kan ha inslag av torkad frukt. Smak: Balans mellan syra och sötma. De söta vinerna har mer sötma än syra.

* Analytiska krav som inte ingår i tabellen överensstämmer med EU:s gällande vinlagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

2. *Roséviner (Jumilla och Jumilla Monastrell)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Färgen varierar från hallonrosa till lökskalsfärgat. Ljust. Doft: Röda bär. De söta vinerna kan ha inslag av torkad frukt. Smak: Balanserad syra. De söta vinerna har mer sötma än syra.

*Analytiska krav som inte ingår i tabellen överensstämmer med EU:s gällande vinlagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

3. *Roséviner (Jumilla Dulce)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Färgen varierar från hallonrosa till lökskalsfärgat. Ljust. Doft: Röda bär. De söta vinerna kan ha inslag av torkad frukt. Smak: Balanserad syra. De söta vinerna har mer sötma än syra.

* Analytiska krav som inte ingår i tabellen överensstämmer med EU:s gällande vinlagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4. *Röda viner (Jumilla Monastrell, Jumilla och Jumilla Dulce)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Färgen varierar från blåviolett till tegelrött, söta viner kan vara ockrafärgade. Ljust. Doft: Röda bär. Mörka bär. De söta vinerna har inslag av torkad frukt. Smak: Balanserad syra. Tanninrik. De söta vinerna har mer sötma än syra.

* Analytiska krav som inte ingår i tabellen överensstämmer med EU:s gällande vinlagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. *Likörviner (Tinto Monastrell)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Färgen varierar från blåviolett till ockrafärgat. Ljust. Doft: Mörka bär. Torkad frukt. Smak: Mer sötma än syra. Tanninrik.

* Analytiska krav som inte ingår i tabellen överensstämmer med EU:s gällande vinlagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 15

— Lägsta totala syrahalt: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Odlingsmetod

Extensiva eller intensiva odlingsmetoder kan tillämpas på vingårdar som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jumilla”.

— Extensiv odling: för vinodlingar där planttätheten, på grund av marken, höjden, nederbörden eller andra miljöfaktorer, uppfyller följande jordbruksparametrar: Högst 1 900 plantor per hektar och minst 1 100 plantor per hektar.

— Intensiv odling: för vinodlingar som i enlighet med olika miljöförhållanden uppfyller följande jordbruksparametrar: Planttätheten ligger mellan 3 350 och 1 500 plantor per hektar.

2. Särskild oenologisk metod

Vid pressning av must och vin anbringas ett tryck, vilket ger upphov till en högsta avkastning som, efter omvandling, inte får överstiga 74 liter färdigt vin per 100 kilogram druvor.

För att beräkna när lagringsprocesserna inleds ska den första dagen i oktober varje år betraktas som startdatum.

3. Relevant restriktion för vinframställning

För viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Jumilla av typerna Jumilla och Jumilla Monastrell ska följande proportioner av godkända druvsorter gälla beroende på vintyp:

— Röda viner: Minst 95 % av de druvor som används i varje vin ska vara druvor av sorterna monastrell, garnacha tintorera, cencibel, cabernet sauvignon, garnacha, merlot, syrah och petit verdot.

— Roséviner: Minst 50 % av de druvor som används i varje vin ska vara druvor av sorterna monastrell, garnacha tintorera, cencibel, cabernet sauvignon, garnacha, merlot, syrah och petit verdot.

— Vita viner kan framställas på två sätt:

  — Minst 85 % av de druvor som används i varje vin ska vara druvor av sorterna airén, macabeo, pedro ximénez, malvasía, chardonnay, sauvignon blanc, moscatel de grano menudo, verdejo, merseguera och viognier.

  — *Blanc de noirs*-viner ska helt och hållet framställas av de godkända blå druvsorterna. Märkningen av sådana viner måste innehålla termen ”Blanc de noirs” eller motsvarande.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Extensivt odlade blå sorter

5 000 kg druvor per hektar

37 hektoliter per hektar

2. Extensivt odlade gröna sorter

5 625 kg druvor per hektar

41,62 hektoliter per hektar

3. Intensiv odling

8 750 kg druvor per hektar

64,75 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Produktionsområdet för viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jumilla” utgörs av landområden i kommunerna Jumilla, i provinsen Murcia, och Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra och Montealegre del Castillo i provinsen Albacete.

7. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

8.1 *Vin*

Den viktigaste druvan är monastrell, en mycket tålig sort som är perfekt anpassad till områdets ogynnsamma väderförhållanden med torka, mycket varma somrar och vårfrost. Den ger fylliga och köttiga viner med hög alkoholhalt, hög syra, en karakteristisk arom av mogen frukt och väl integrerad strävhet.

De andra godkända sorterna kompletterar på ett utmärkt sätt monastrell och stabiliserar färgen, tillför syra och förbättrar lagringskapaciteten, samtidigt som alla aromer bringas i perfekt samklang.

8.2 *Likörviner*

Dessa viner tillverkas av monastrelldruvor, och färgintensiteten är medelhög till mycket hög, och eventuellt nästan ogenomskinlig, till följd av de höga temperaturer som kännetecknar området.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Märkning

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen ska tydligt anges på etiketterna, i ett typsnitt som är minst 3 mm och högst 20 mm högt. Denna högsta höjd måste också vara mindre än varumärkets storlek.

Orden ”Denominación de Origen Protegida” (skyddad ursprungsbeteckning) eller ”Denominación de Origen” (ursprungsbeteckning) ska anges bredvid namnet, i ett typsnitt som är minst 2 mm högt, men alltid mindre än det åtföljande namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen.

För termerna ”Pie franco” och ”Viña vieja” gäller regler som säkerställer att de endast kan användas för viner som uppfyller följande krav:

”PIE FRANCO”: Minst 85 % av de druvor som används för att framställa vinet kommer från oympade vinstockar.

Kontrollorganet kommer att upprätta en förteckning över dessa vinstockar utifrån ansökningar från vinodlare och/eller vintillverkare. Organets experter kommer att utföra de fältkontroller som krävs. Ansökningarna och fältkontrollerna kommer att göras årligen inom en tidsfrist som fastställs av kontrollorganet.

”VIÑA VIEJA”: Minst 85 % av de druvor som används för att framställa vinet kommer från vinodlingar som är minst 30 år gamla, vilket ska kunna styrkas med dokumentation från vinodlingsregistren.

Kontrollorganet kan utföra de nödvändiga kontrollerna i samband med granskningar hos vintillverkarna eller vid behov.

I märkningen, presentationen och marknadsföringen är det förbjudet att använda ord, uttryck eller termer som kan ge intrycket att vinet kommer från oympade eller gamla vinstockar om vinet i själva verket inte uppfyller de krav som fastställts för användningen av dessa termer.

Andra hänvisningar fastställs i allmän lagstiftning om märkning av vin och i kontrollorganets särskilda gällande regler och föreskrifter om märkning.

Förpackningarna ska förses med kvalitetsmärkningar, kontrolletiketter eller numrerade etiketter som utfärdats av kontrollorganet. Vintillverkaren ska anbringa dessa så att de är väl synliga på förpackningen och inte kan återanvändas.

Transport av viner

Rättslig ram

För en organisation som förvaltar skyddade ursprungsbeteckningar/skyddade geografiska beteckningar, när medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare villkor

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret

Det skyddade vinet måste förpackas uteslutande på anläggningar belägna inom produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jumilla”.

För att säkerställa att ursprungsbeteckningen används på rätt sätt måste alla skyddade viner sändas i förpackning.

Produktionen av viner med ursprungsbeteckningen avslutas inte med processen att omvandla must till vin genom alkoholjäsning och andra kompletterande processer, utan i stället med förpackningen. Förpackningen måste således ses som slutskedet i produktionen av dessa viner, eftersom den innefattar andra oenologiska metoder som kan påverka de särskilda egenskaperna, nämligen filtrering, stabilisering och olika typer av korrigerande åtgärder. För att göra det färdiga vinet fylligare är det dessutom i många fall nödvändigt med en tids lagring på flaska. Det är dessutom uppenbart att långväga eller långvarig transport ökar risken för förändringar av produkten, t.ex. genom oxidering eller temperaturförändringar, som påverkar kvaliteten negativt. För att bevara vinets kvalitet är det därför nödvändigt att tappa det inom den skyddade ursprungsbeteckningens avgränsade område.

Kontrollorganet är utsett av den behöriga spanska myndigheten och ackrediterat av det nationella ackrediteringsorganet enligt ISO 17065 om produktcertifiering. När det gäller volymer av otappat vin som sänds ut till aktörer utanför det avgränsade området, kan kontrollorganet garantera ursprung och överensstämmelse med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jumilla” endast fram till avsändningsplatsen. Av logistik- och kostnadsskäl kan kontrollorganet dock inte arbeta i bestämmelseländer, där de nationella behöriga myndigheterna i praktiken inte heller utför kontroller. Omkring 75 % av försändelserna av otappat vin går till tredjeländer. Kontrollorganet vet följaktligen inte på vilket sätt dessa viner släpps ut på marknaden. Vad det däremot vet är att kontrolletiketter eller numrerade etiketter inte används på flaskorna enligt kraven, eftersom de aktörer som utför tappningen inte har begärt sådana. Därför bör tappning som inbegriper den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jumilla” inte förekomma utanför det avgränsade området. För att garantera ursprunget och slå vakt om kontrollen är det alltså nödvändigt att allt vin tappas inom det avgränsade området.

Länk till produktspecifikationen

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