

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

(2023/C 230/15)

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-AM06

Data przekazania informacji: 4.4.2023 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Wprowadzono dwie nowe odmiany

Opis:

Dodano odmiany Merseguera y Viognier.

Zmieniono pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie wchodzi w zakres żadnej ze zmian określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie:

Odmiana biała Viognier.

Odmiana ta jest dozwolona zarówno przez administrację regionu Murcja, jak i wspólnoty autonomicznej Kastylia-La Mancha. Aby uznać ją za odmianę nadającą się do produkcji win objętych ChNP „Jumilla”, wzięto pod uwagę sprawozdania techniczne sporządzone na podstawie badań przeprowadzonych przez dwie zarejestrowane i certyfikowane wytwórnie wina objęte ChNP „Jumilla”, które wykazują jej właściwości agronomiczne i enologiczne pozwalające na jej włączenie do specyfikacji produktu objętego ChNP. Odmiana ta poszerza możliwości podmiotów gospodarczych w zakresie uprawy, produkcji, a następnie wprowadzania do obrotu wina, oferując konsumentom odrębny produkt, który łączy typowe cechy klimatu i gleby charakterystyczne dla tej ChNP, nie tracąc jednak jej szczególnego charakteru.

Przywrócenie odmiany białej Merseguera.

Odmiana ta jest dozwolona zarówno przez administrację regionu Murcja, jak i wspólnoty autonomicznej Kastylia-La Mancha. Włączenie jej jako odmiany APTA do produkcji win objętych ChNP „Jumilla” ma na celu przywrócenie rodzimej odmiany winorośli na tym obszarze, która została już zatwierdzona w specyfikacji produktu objętego ChNP. Z biegiem czasu odmiana ta okazała się przystosowana do warunków klimatycznych panujących na tym obszarze, co w dużym stopniu uzasadnia jej właściwości agronomiczne i enologiczne w zakresie produkcji wina objętego ChNP „Jumilla”. Przez kilka lat winogrona białe nie były wystarczająco cenione w porównaniu z winogronami czerwonymi, co doprowadziło do usunięcia ich ze specyfikacji produktu, ale doświadczenie pokazuje, że odmiany białe są doskonale dostosowane do tej ChNP, a produkowane z nich wina mają wystarczającą jakość enologiczną, aby mogły być wprowadzane do obrotu jako wina objęte ChNP „Jumilla” cieszące się popularnością na rynku, a odmiana Merseguera jest jedną z tych odmian.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

2. Zmiany w przepisach dotyczących etykietowania

Opis:

Maksymalny dopuszczalny rozmiar czcionki napisu oznaczającego nazwę chronionej nazwy pochodzenia („Jumilla”) zwiększono z 10 mm do 20 mm, pod warunkiem że ta maksymalna wysokość jest mniejsza niż rozmiar znaku towarowego.

Pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie wchodzi w zakres żadnej ze zmian określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie:

Zwiększenie maksymalnego rozmiaru czcionki napisu oznaczającego nazwę chronionej nazwy pochodzenia na etykietach wina objętego niniejszą ChNP jest umożliwienie podmiotom gospodarczym większego wyeksponowania nazwy „Jumilla” na opakowaniu, a tym samym promowanie jego wartości wśród konsumentów.

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

4. Opis wina lub win

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

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd: od barwy stalowej po barwę topazu. Klarowne i jasne.

Aromat: Świeże owoce. Wina słodkie mogą się charakteryzować nutą suszonych owoców.

Smak: równowaga kwasowości i słodczy. W przypadku win słodkich słodczy przeważa nad kwasowością.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11

Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. Wina różowe (Jumilla i Jumilla Dulce)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd: od barwy malinowej po białłososiovą. Klarowne i jasne.

Aromat: Świeże owoce. 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 analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. Wina różowe (Jumilla Monastrell)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd: od barwy malinowej po białłososiovą. Klarowne i jasne.

Aromat: Świeże owoce. 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 analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. *Wina czerwone (Jumilla Monastrell)*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd: od barwy fioletowej po ceglana, wina słodkie mogą mieć odcień ochry. Klarowne i jasne.

Aromat: Czerwone owoce. Owoce czarne. Wina słodkie charakteryzują się nutą suszonych owoców.

Smak: zrównoważona kwasowość. Taninowy. W przypadku win słodkich słodycz przeważa nad kwasowością.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. *Wina czerwone (Jumilla i Jumilla Dulce)*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd: od barwy fioletowej po ceglana, wina słodkie mogą mieć odcień ochry. Klarowne i jasne.

Aromat: Czerwone owoce. Owoce czarne. Wina słodkie charakteryzują się nutą suszonych owoców.

Smak: zrównoważona kwasowość. Taninowy. W przypadku win słodkich słodycz przeważa nad kwasowością.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. *Wina likierowe (Tinto Monastrell)*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd: barwa od wiśniowej po ochrę. Klarowne i jasne.

Aromat: Owoce czarne. Owoce suszone.

Smak: słodycz przeważa nad kwasowością. Taninowy.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista 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.

Praktyki związane z uprawą

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

Winogrona zbierane są w sposób nieszkodzący ich jakości. W przypadku win objętych ChNP stosuje się wyłącznie zdrowe winogrona, które są wystarczająco dojrzałe i mają co najmniej 10,70 stopni w skali Baumégo w przypadku winogron białych i 11 stopni w skali Baumégo w przypadku winogron czerwonych.

Winogrona odmiany Monastrell przeznaczone do produkcji wina likierowego muszą mieć w momencie zbioru co najmniej 13 stopni w skali Baumégo.

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.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Powszechnie uprawiane odmiany czerwone

5 000 kilogramów winogron z hektara

2.

37 hektolitrów z hektara

3. Powszechnie uprawiane odmiany białe

5 625 kilogramów winogron z hektara

4.

41,62 hektolitra z hektara

5. Uprawa intensywna:

8 750 kilogramów winogron z hektara

6.

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 Murcia oraz Fuentealame, 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:

przepisy krajowe

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.

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
