

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany 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**

(2021/C 90/09)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33<sup>(1)</sup>.

INFORMACJA DOTYCZĄCA STANDARDOWEJ ZMIANY W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„JUMILLA”

PDO-ES-A0109-AM04

Data przekazania informacji: 16 grudnia 2020 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**1. Zmiana zapisu dotyczącego analitycznych cech charakterystycznych (pkt 2 specyfikacji oraz pkt 4 jednolitego dokumentu)**

a) Usunięcie minimalnych wartości całkowitej objętościowej zawartości alkoholu w odniesieniu do win wytrawnych.

W przypadku win wytrawnych usunięto wartości całkowitej objętościowej zawartości alkoholu, ponieważ są one równe wartościom minimalnej rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu, przez co ich uwzględnienie staje się zbędne. Prowadzi to do uproszczenia tekstu z zachowaniem wymogów.

b) Wymagania analityczne nieuwjęte w tabeli.

W obecnej specyfikacji nie sprecyzowano w wystarczającym stopniu wartości dotyczących całkowitej zawartości cukrów i dwutlenku siarki, co może prowadzić do pomyłek wśród podmiotów. Wzmianka dotycząca każdego ze składników rozszerzona zatem została o określone jednostki miary. Zgodnie z obecnymi zasadami całkowitą zawartość cukrów należy obliczać jako sumę glukozy i fruktozy.

**2. Poprawa definicji właściwości organoleptycznych (pkt 2 b specyfikacji oraz pkt 4 jednolitego dokumentu)**

Zmieniono opis cech organoleptycznych każdej z kategorii. Tekst zaktualizowano i poprawiono, uwzględniając wyniki prac panelu sensorycznego organu kontrolnego. Niektóre terminy i odniesienia zastąpiono wyrażeniami bardziej odpowiednimi dla analizy sensorycznej. Każdą z kategorii zdefiniowano w sposób bardziej obiektywny, aby uzyskać konkretne deskryptory i ułatwić analizę. Usunięto zbędne przymiotniki.

**3. Wyjaśnienie pewnych szczególnych praktyk enologicznych (pkt 3 b specyfikacji oraz pkt 5 a jednolitego dokumentu)**

A. Zastąpiono parametr dotyczący wymaganej zawartości alkoholu w winogronach, które mają zostać użyte do produkcji wina objętego ChNP. Zamiast „minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wyrażonej w procentach”, jako parametr stosuje się obecnie „stopnie Baumégo”, ponieważ jego pomiaru dokonuje się w momencie dostawy winogron do wyciwni wina.

B. Wyjaśniono sposób obliczania wydajności produkcji wina. Aby uniknąć niepoprawnych interpretacji, ustalono, że wydajność produkcji oblicza się jako stosunek liczby litrów wina w postaci końcowej do liczby kilogramów winogron wykorzystanych do jego produkcji.

**4. Ostateczne wykorzystanie winogron pochodzących z działek charakteryzujących się nadwyżką plonów (pkt 5 specyfikacji)**

Winogron pochodzących z działek, na których uzyskano nadwyżkę plonów, nie można wykorzystywać do produkcji wina objętego niniejszą nazwą pochodzenia. Aby uniknąć wątpliwości, jasno określono konsekwencje nieprzestrzegania tej zasady.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

#### 5. Aktualizacja odpowiednich ram prawnych (pkt 8 a specyfikacji)

Usunięto odniesienia do nieaktualnych przepisów i dodano odniesienia do obowiązującego prawodawstwa.

#### 6. Uwzględnienie dodatkowych wymagań (pkt 8 B specyfikacji)

Podmioty regularnie opracowują „zasady zbioru” obejmujące dodatkowe wymogi lub wyjaśnienia, oprócz określonych już w specyfikacji. Należy zaznaczyć, że przestrzeganie zasad ma charakter obowiązkowy.

#### 7. Wymagania dotyczące pakowania (pkt 8 b specyfikacji)

Określono, że pojemność opakowania i materiał, z którego jest ono wykonane, muszą być objęte przepisami krajowymi i zostać zatwierdzone przez Radę Regulacyjną. W przypadku opakowania typu bag-in-box maksymalna objętość wynosi dziesięć litrów w przypadku win białych, różowych i czerwonych. Nie dotyczy to win oznakowanych jako „Reserva” i „Gran Reserva”, ponieważ z definicji leżakują one w butelkach. Wybór wielkości pojemników, w których produkt oferuje się konsumentom, zależy od decyzji komercyjnej. Odpowiedzialność leży po stronie podmiotów, które w tym przypadku godzą się na wspólne wymagania.

#### 8. Zmiana wymagań dotyczących etykiet win (pkt 8 b specyfikacji oraz pkt 9 jednolitego dokumentu)

W odniesieniu do chronionej nazwy oraz terminu prawnego „denominación de origen protegido” lub, w stosownych przypadkach, „denominación de origen” dodano wymaganą wielkość czcionki. Wspomniano także o obowiązku przestrzegania odpowiedniego obowiązującego prawodawstwa, a także zasad dotyczących etykietowania określonych przez Radę Regulacyjną. Znaki jakości na etykietach, a także pieczęci i numery seryjne muszą być widoczne na opakowaniu, aby zapewnić przejrzystość informacji. W niniejszej sekcji zaktualizowano również odniesienia do prawodawstwa oraz nazwy właściwych organów administracyjnych.

W drodze konsensusu ustalono wspólne wymagania dotyczące etykietowania.

#### 9. Usunięcie wyjątków od zasad obowiązujących w winnicy (pkt 8 b specyfikacji)

Nie zezwala się na stosowanie ChNP „Jumilla” do odmiany „Meseguera”. Dotychczas istniały jednak wyjątki dotyczące tych działek, które zarejestrowano w rejestrze winnic Rady Regulacyjnej przed 1995 r. Wyjątek ten wykreślono, ponieważ nie ma już takich winnic.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa produktu

Jumilla

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
3. Wino likierowe

#### 4. Opis wina lub win

*Wina białe (Jumilla i Jumilla Dulce)*

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 słodyczy. 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)	
Maksymalna 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)	

*Wina różowe (Jumilla i Jumilla Dulce)*

Wygląd: od barwy malinowej po bladłososiową. 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)	
Maksymalna 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)	

*Wina różowe (Jumilla Monastrell)*

Wygląd: od barwy malinowej po bladłososiową. 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)	
Maksymalna 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)	

*Wina czerwone (Jumilla Monastrell)*

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

Aromat: czerwone owoce, czarne owoce. 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)	
Maksymalna 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)	

*Wina czerwone (Jumilla i Jumilla Dulce)*

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

Aromat: czerwone owoce, czarne owoce. 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)	
Maksymalna 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)	

*Wina likierowe (Tinto Monastrell)*

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)	
Maksymalna 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

### a) Szczególne praktyki enologiczne

#### Metoda uprawy

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.

#### Szczególne praktyki enologiczne

Winogrona zbiera się tak, aby nie zaszkodzić ich jakości. Do produkcji win objętych ChNP wykorzystuje się wyłącznie zdrowe winogrona, które są wystarczająco dojrzałe i mają co najmniej 10,7 stopni w skali Baumégo w przypadku winogron białych oraz 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.

### b) Maksymalna wydajność

Odmiany czerwone uprawiane ekstensywnie

5 000 kg winogron z hektara

Odmiany czerwone uprawiane ekstensywnie

37 hektolitrów z hektara

Odmiany białe uprawiane ekstensywnie

5 625 kg winogron z hektara

Odmiany białe uprawiane ekstensywnie

41,62 hektolitry z hektara

Uprawa intensywna

8 750 kg winogron z hektara

Uprawa intensywna

64,75 hektolitry 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. Główne odmiany winorośli

AIRÉN

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA – LLADONER

GARNACHA TINTORERA

MACABEO – VIURA

MALVASIA AROMÁTICA – MALVASÍA SITGES

MERLOT

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO – MOSCATEL MORISCO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

VERDEJO

## 8. Opis związku lub związków

### *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 duże, 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.

### *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 win

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 10 milimetrów.

Obok nazwy muszą się 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.

Opakowanie musi zawierać znaki jakości, etykiety przednie/tylne lub etykiety wydane przez Radę Regulacyjną. Muszą być umieszczone przez wytwórnę win w taki sposób, aby uniemożliwić ich powtórne wykorzystanie, i widoczne na opakowaniu.

**Link do specyfikacji produktu**

[https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/20201029pcdopjumillacorreccion\\_tcm30-552789.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/20201029pcdopjumillacorreccion_tcm30-552789.pdf)

---