

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2023/C 230/15)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ⁽¹⁾ 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Jumilla”

PDO-ES-A0109-AM06

Tiedonannon päivämäärä: 4.4.2023

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Otetaan käyttöön uusia lajikkeita

Kuvaus:

Lisätään Merseguera- ja Viognier-lajike.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7 kohtaa.

Muutos on vakiomuutos, koska se ei liity mihinkään yhteistä markkinajärjestelyä koskevan asetuksen (EU) 1308/2013 105 artiklan 2 kohdassa määritellyn tapaukseen.

Perustelu:

Valkoinen Viognier-lajike

Sekä Murcian että Kastilia-La Manchan itsehallintoalueen hallinnot ovat hyväksyneet tämän lajikkeen. Sen arvioimiseksi, soveltuuko lajike Jumilla SAN -viinien tuotantoon, on otettu huomioon kahden suojatun alkuperänimityksen ”Jumilla” rekisteröidyn ja sertifioitun viininvalmistamon tekemien tutkimusten perusteella laaditut tekniset raportit, jotka osoittavat, että lajikkeen agronomiset ja enologiset ominaisuudet ovat suotuisat sen sisällyttämiseksi kyseisen suojatun alkuperänimityksen tuote-eritelmaan. Tämä lajike laajentaa toimijoiden mahdollisuuksia kasvattaa, tuottaa ja myöhemmin markkinoida viiniä ja tarjoaa samalla kuluttajille muista erottuvan tuotteen, jossa yhdistyvät suojatun alkuperänimityksen tuotantoalueen ilmaston ja maaperän vaikutuksesta syntyvät tyypilliset ominaisuudet mutta myös lajikkeen erityisluonne.

Valkoisen Merseguera-lajikkeen palauttaminen

Sekä Murcian että Kastilia-La Manchan itsehallintoalueen hallinnot ovat hyväksyneet tämän lajikkeen. Tavoitteena lajikkeen sisällyttämisessä Jumilla SAN -viinien tuotantoon soveltuvana lajikkeena on palauttaa kotoperäinen rypälälajike, joka oli jo aiemmin hyväksytty kyseisen suojatun alkuperänimityksen tuote-eritelmaan. Ajan mittaan tämä lajike on osoittanut sopeutuvuutensa alueen ilmasto-oloihin, minkä vuoksi sen agronomiset ja enologiset ominaisuudet Jumilla SAN -viinin valmistamiseen ovat hyvin perusteltuja. Muutamien vuosien ajan valkoisia rypäleitä ei pidetty riittävässä arvossa, mikä suosi punaisia rypäleitä ja johti valkoisten rypäleiden poistamiseen tuote-eritelmästä. Kokemus on kuitenkin osoittanut, että valkoiset lajikkeet – yhtenä näistä Merseguera – ovat tähän alkuperänimitykseen täysin soveltuvia, minkä lisäksi niistä tuotetuilla viineillä on riittävän korkealaatuiset enologiset ominaisuudet ja ne ovat myös riittävän laadukkaita, jotta niitä voidaan pitää kaupan Jumilla SAN -viininä ja jotta niille riittäisi kysyntää markkinoilla.

⁽¹⁾ EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2..

2. Merkintää koskevien sääntöjen muuttaminen

Kuvaus:

Suojatun alkuperänimityksen ("Jumilla") kirjainten sallittua enimmäiskorkeutta on kasvatettu kymmenestä millimetristä 20 millimetriin sillä edellytyksellä, että enimmäiskorkeus on pienempi kuin tavamerkin koko.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8.b.v kohdan ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa.

Muutos on vakiomuutos, koska se ei liity mihinkään yhteistä markkinajärjestelyä koskevan asetuksen (EU) 1308/2013 105 artiklan 2 kohdassa määriteltyyn tapaukseen.

Perustelu:

Tämän alkuperänimityksen viinien suojatun alkuperänimityksen merkinnöissä olevien kirjainten enimmäiskorkeutta kasvattamalla halutaan antaa toimijoille mahdollisuus lisätä Jumilla-nimen näkyvyyttä pakkauksessa ja edistää näin sen arvoa kuluttajien keskuudessa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Nimi/nimet

Jumilla

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

3. Väkevä viini

4. Viini(e)n kuvaus

1. Valkoviinit (*Jumilla ja Jumilla Dulce*)

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Vaihtelee teräksensävyistä topaasiin; puhdas ja kirkas.

Tuoksu: Tuore hedelmä; makeissa viineissä voi olla kuivattujen hedelmien vivahteita.

Maku: Hapokkuus ja makeus ovat tasapainossa. Makeissa viineissä makeus on hapokkuutta hallitsevampi.

* Muiden kuin taulukossa esitettyjen analyttisten vaatimusten osalta noudatetaan voimassa olevaa EU:n viinilainsäädäntöä.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11

Kokonaishappopitoisuus vähintään	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

2. Roseeviinit ("*Jumilla*" ja "*Jumilla Dulce*")

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Vaihtelee vadelman vaaleanpunaisesta haaleaan lohenpunaiseen; puhdas ja kirkas.

Tuoksu: Tuore hedelmä, punaiset hedelmät; makeissa viineissä voi olla kuivattujen hedelmien vivahteita.

Maku: Tasapainoisen hapokas; makeissa viineissä makeus on hapokkuutta hallitsevampi.

* Muiden kuin taulukossa esitettyjen analyttisten vaatimusten osalta noudatetaan voimassa olevaa EU:n viinilainsäädäntöä.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,5
Kokonaishappopitoisuus vähintään	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

3. Roseeviinit ("*Jumilla Monastrell*")

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Vaihtelee vadelman vaaleanpunaisesta haaleaan lohenpunaiseen; puhdas ja kirkas.

Tuoksu: Tuore hedelmä, punaiset hedelmät; makeissa viineissä voi olla kuivattujen hedelmien vivahteita.

Maku: Tasapainoisen hapokas; makeissa viineissä makeus on hapokkuutta hallitsevampi.

* Muiden kuin taulukossa esitettyjen analyttisten vaatimusten osalta noudatetaan voimassa olevaa EU:n viinilainsäädäntöä.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Kokonaishappopitoisuus vähintään	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

4. Punaviinit ("*Jumilla Monastrell*")

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Vaihtelee violetista tiilenpunaiseen, makeat viinit voivat kehittää okran sävyn; puhdas ja kirkas.

Tuoksu: Punaiset hedelmät, mustat hedelmät; makeissa viineissä on kuivattujen hedelmien vivahteita.

Maku: Tasapainoisen hapokas, tanniininen; makeissa viineissä makeus on hapokkuutta hallitsevampi.

* Muiden kuin taulukossa esitettyjen analyttisten vaatimusten osalta noudatetaan voimassa olevaa EU:n viinilainsäädäntöä.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12,5
Kokonaishappopitoisuus vähintään	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. Punaviinit (*Jumilla ja Jumilla Dulce*)

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Vaihtelee violetista tiilenpunaiseen, makeat viinit voivat kehittää okran sävyn; puhdas ja kirkas.

Tuoksu: Punaiset hedelmät, mustat hedelmät; makeissa viineissä on kuivattujen hedelmien vivahteita.

Maku: Tasapainoisen hapokas, tanniininen; makeissa viineissä makeus on hapokkuutta hallitsevampi.

* Muiden kuin taulukossa esitettyjen analyttisten vaatimusten osalta noudatetaan voimassa olevaa EU:n viinilainsäädäntöä.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Kokonaishappopitoisuus vähintään	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

6. Väkevät viinit ("*Tinto Monastrell*")

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Vaihtelee kirsikanpunaisesta okraan; puhdas ja kirkas.

Tuoksu: Mustat hedelmät, kuivatut hedelmät.

Maku: Makeus on hapokkuutta hallitsevampi; tanniininen.

* Muiden kuin taulukossa esitettyjen analyttisten vaatimusten osalta noudatetaan voimassa olevaa EU:n viinilainsäädäntöä.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	15
Kokonaishappopitoisuus vähintään	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. Viininvalmistusmenetelmät

5.1. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

1.

Viljelykäytäntö

Suojatun alkuperänimityksen ”Jumilla” piiriin kuuluvilla viinitarhoilla voidaan harjoittaa laajaperäistä viljelyä tai tehoviljelyä.

- Laajaperäinen viljely: viinitarhat, joissa istutustiheys täyttää maasto-, korkeus-, sade- ja muiden ympäristötekijöiden vuoksi seuraavat maatalouden parametrit: enintään 1 900 kasvia hehtaaria kohden ja vähintään 1 100 kasvia hehtaaria kohden.
- Tehoviljely: viinitarhat, jotka niin ikään ympäristöolosuhteiden vuoksi täyttävät seuraavat maatalouden parametrit: istutustiheys 3 350–1 500 kasvia hehtaaria kohden.

2.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Rypäleet korjataan tavalla, joka ei heikennä niiden laatua. Suojattuja viinejä valmistetaan ainoastaan terveistä ja riittävän kypsistä rypäleistä, ja niiden alkoholipitoisuus on vähintään 10,70° Baumén asteikolla valkoisten rypäleiden osalta ja 11° Baumén asteikolla punaisten rypäleiden osalta.

Väkevän viinin valmistukseen tarkoitettujen Monastrell-rypäleiden tiheyden on korjuuhetkellä oltava vähintään 13 Baumén asteikolla mitattuna.

Puristettaessa rypäleen puristemehuun ja viiniin kohdistuu painetta, jonka seurauksena saadaan enimmäistuotos, joka saa jalostusprosessin jälkeen olla enintään 74 litraa valmista viiniä sataa rypälekiloa kohti.

Kypsymisprosesseja laskettaessa lähtökohdaksi otetaan kunkin vuoden lokakuun ensimmäinen päivä.

5.2. Enimmäistuotokset

1. Laajalti viljeltyt punaiset lajikkeet

5 000 kg rypäleitä/ha

2.

37 hl/ha

3. Laajalti viljeltyt valkoiset lajikkeet

5 625 kg rypäleitä/ha

4.

41,62 hl/ha

5. Tehoviljely

8 750 kg rypäleitä/ha

6.

64,75 hl/ha

6. Rajattu maantieteellinen alue

Alkuperänimityksellä ”Jumilla” suojattujen viinien tuotantoalue kattaa Jumillan kunnissa Murcian maakunnassa sijaitsevat alueet sekä Albaceten maakunnassa sijaitsevat Fuentealamon, Albatanan, Onturin, Hellínin, Tobarran ja Montealegre del Castillon kunnat.

7. Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet

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. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

8.1. Viini

Tärkein rypälelajike on Monastrell. Tämä sitkeä lajike on täydellisesti sopeutunut alueen ankariin olosuhteisiin, joita leimaavat kuivuus, erittäin kuumat kesät ja keväthallat. Se tuottaa täyteläisiä, lihaisia viinejä, joissa on runsaasti alkoholia ja hapokkuutta sekä erittäin tyyppillisiä kypsien hedelmien aromeja ja hyvin integroitunutta tanniinisuurta.

Muut hyväksytyt lajikkeet täydentävät Monastrell-lajiketta täydellisesti. Ne vakauttavat viinin väriä, lisäävät sen hapokkuutta ja kypsymiskykyä sekä tuovat aromeihin harmonisuutta.

8.2. Väkevät viinit

Nämä viinit valmistetaan Monastrell-lajikkeesta, joka tuo viineihin keskivoimakkaasta erittäin voimakkaaseen vaihtelevan, mahdollisesti lähes läpinäkymättömän, värin. Tämä johtuu alueelle ominaisista korkeista lämpötiloista.

9. Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)

Merkitseminen

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Suojatun alkuperänimityksen nimi on merkittävä etiketteihin näkyvästi kirjasinlajilla, jonka korkeus on vähintään kolme millimetriä ja enintään 20 millimetriä sillä edellytyksellä, että enimmäiskorkeus on pienempi kuin tavaramerkin koko.

SAN-nimityksen vieressä on oltava merkintä "Denominación de Origen Protegida" ("Suojattu alkuperänimitys") tai "Denominación de Origen" ("Alkuperänimitys") vähintään kahden millimetrin korkuisella kirjasinlajilla. Merkinnän on kuitenkin aina oltava pienempi kuin sen ohessa oleva SAN-nimitys.

Muilta osin noudatetaan viinien merkintöjä koskevaa yleistä lainsäädäntöä sekä merkintöjä koskevia erityissääntöjä ja -määräyksiä, jotka ovat sääntelyneuvoston vahvistamia ja nykyisin voimassa.

Pakkauksissa on oltava sääntelyneuvoston myöntämät takuusinetit, varmennusetiketit tai numeroidut etiketit, jotka viininvalmistamon on kiinnitettävä ja joiden on oltava näkyvissä pakkauksessa siten, ettei niitä voida käyttää uudelleen.

Viinien kuljetus

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimityksiä hallinnoivan organisaation säännöt, jos jäsenvaltiot ovat vahvistaneet asiaa koskevia sääntöjä.

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Nimityksellä suojattu viini on pakattava yksinomaan SAN-viinin "Jumilla" tuotantoalueella sijaitsevilla tiloilla.

SAN-nimityksen asianmukaisen käytön varmistamiseksi kaikki suojatut viinit on lähetettävä pakattuna.

Alkuperänimityksen saaneiden viinien valmistus ei pääty rypäleen puristemehun muuntamiseen viiniksi alkoholikäymisen ja muiden täydentävien menetelmien avulla vaan pakkaamiseen, joka on katsottava näiden viinien tuotannon viimeiseksi vaiheeksi, koska siihen liittyy täydentäviä viininvalmistusmenetelmiä, kuten suodatus, stabilointi ja erilaiset korjaavat toimenpiteet, jotka voivat vaikuttaa viinien ominaisuuksiin ja erityispiirteisiin. Lisäksi monissa tapauksissa valmiin viinin viimeistelyssä tarvitaan pullokypsytystä. On myös selvää, että pitkät tai aikaa vievät kuljetusmatkat lisäävät tuotteessa tapahtuvien muutosten, kuten laatuun haitallisesti vaikuttavan hapettumisen tai lämpötilamuutoksen riskiä. Viinin laadun säilyttämiseksi se on pullotettava SAN:n rajatulla alueella.

Ainoastaan Espanjan toimivaltaisen viranomaisen nimeämä valvontaelin, jonka kansallinen akkreditointielin akkreditoi tuotesertifiointeja koskevan ISO 17065 -standardin mukaisesti, voi taata, että rajatun alueen ulkopuolisille toimijoille lähetettävä pullottamaton viini täyttää Jumilla-viinin tuote-eritelmiin mukaiset vaatimukset lähetyspaikkaan saakka. Logistiikkaan ja kustannuksiin liittyvistä syistä valvontaelin ei kuitenkaan voi suorittaa

määrämaissa valvontaa, jota määrämäiden kansalliset toimivaltaiset viranomaisetkaan eivät käytännössä suorita (75 % pullottamattomasta viinistä menee kolmansiin maihin). Näin ollen ei ole tietoa siitä, miten nämä viinit saatetaan lopulta markkinoille. Se kuitenkin tiedetään, että pulloissa ei ole vaadittua varmennusetikettiä eikä numeroitua sinettiä, koska pullottamisesta vastuussa olevat viinivalmistajat eivät ole pyytäneet niitä valvontaelimeltä. Tämä tarkoittaa, että SAN-viiniä "Jumilla" ei saisi pullottaa rajatun alueen ulkopuolella. Alkuperän ja valvonnan varmistamiseksi viini on pulloitettava kokonaisuudessaan rajatulla alueella.

Linkki tuote-eritelämään

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