

Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 97 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2022/C 74/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„Jumilla”

PDO-ES-A0109-AM05

Data wniosku: 10 lutego 2021 r.

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consejo Regulador D.O. „Jumilla” (Rada Regulacyjna ds. Chronionej Nazwy Pochodzenia „Jumilla”)

Stowarzyszenie zrzeszające wszystkich plantatorów winorośli i winiarnie zajmujące się uprawą winogron oraz produkcją, przechowywaniem lub butelkowaniem wina przeznaczonego do objęcia lub objętego ChNP „Jumilla”.

2. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Kategorie produktów sektora wina
- Związek
- Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

3. Opis i uzasadnienie zmiany

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym i zniesienie możliwości przemieszczania chronionego wina luzem do winiarni, które nie są objęte ChNP

- a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany: 8. Wymogi mające zastosowanie
- b) Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczą zmiany: 9. Warunki dodatkowe

Uzasadnienie

Jest to zmiana na poziomie Unii odpowiadająca jednej z kategorii zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33, a mianowicie: wiąże się ona z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

Zgodnie z art. 4 rozporządzenia (UE) nr 2019/33 zmianę uzasadnia się w następujący sposób:

Przyczyny jakościowe

— Produkcja win „Jumilla” (ChNP) nie kończy się na procesie przetworzenia moszczu w wino w drodze fermentacji alkoholowej oraz innych dodatkowych procesach, ale na pakowaniu. Pakowanie należy uznać za końcowy etap produkcji tych win, ponieważ obejmuje on inne praktyki enologiczne, które mogą mieć wpływ na szczególne właściwości, a mianowicie filtrowanie, stabilizację i różnego rodzaju działania korekcyjne. Ponadto w wielu przypadkach okres dojrzewania w butelkach, które odbywa się na stojakach do butelek w certyfikowanych winiarniach, jest niezbędny do zaokrąglenia wina w postaci końcowej.

W rzeczywistości wszystkie doświadczenia związane z dopuszczeniem możliwości opuszczenia wyznaczonego obszaru przez wino luzem ukazało producentom znaczenie tego końcowego etapu produkcji wina.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Tę nazwę pochodzenia uznano w Hiszpanii w 1966 r. Podobnie jak w przypadku pozostałej części sektora, na przestrzeni historii tej nazwy nastąpił znaczny postęp w zakresie wymogów jakościowych tak, że obecnie dokładna kontrola butelkowania jest warunkiem koniecznym dla zapewnienia jakości. Z tego powodu sam sektor dąży do zapewnienia, aby żadne wino uprawnione do noszenia nazwy „Jumilla” nie uniknęło takiego monitorowania. Wystarczy zaznaczyć, że 20 lat temu, w sezonie 2000–2001, 86 % wina oznaczonego tą ChNP eksportowano luzem, natomiast obecnie jest to zaledwie ok. 4 %.

- 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. Zezwolenie na taki sposób przewożenia powoduje obniżenie jakości.

W rzeczywistości producenci są tego świadomi do tego stopnia, że obecnie ilość wina wprowadzana do obrotu luzem stanowi ułamek całkowitej ilości sprzedawanej w ramach ChNP.

- Aby w pełni zabezpieczyć jakość produktu, butelkowanie powinni przeprowadzać certyfikowani producenci należący do ChNP, tzn. na wyznaczonym obszarze. Tacy producenci są bezpośrednio odpowiedzialni za prestiż produktu, który w przeciwnym razie mógłby zostać utracony, a także czerpią z niego korzyści.

Gwarancja pochodzenia

- Organ kontrolny, który został wyznaczony przez hiszpański właściwy organ i otrzymał akredytację krajowej jednostki akredytującej zgodnie z normą ISO 17065 dotyczącą certyfikacji produktów, działa w granicach wyznaczonego obszaru. Pełna identyfikowalność jest niezbędna, aby zagwarantować rzeczywiste pochodzenie surowca i produkcji. Tylko organ kontrolny może prowadzić te działania, a ze względów logistycznych i finansowych nie może odwiedzać winiarni w innych państwach członkowskich lub państwach trzecich, aby zagwarantować pochodzenie butelkowanego tam wina.

- W przypadku gdy wino luzem jest wysyłane do podmiotów spoza obszaru objętego zakresem działalności organu kontrolnego, organ kontrolny udziela gwarancji w formie listu przewozowego, w którym potwierdza się pochodzenie produktu i jego zgodność ze specyfikacją dla wina „Jumilla” do momentu wysyłki. Brak późniejszej kontroli powoduje jednak, że taka gwarancja pochodzenia jest bezużyteczna do celów ChNP i traci swoją ważność.

Prawdą jest, że przepisy UE przewidują współpracę z organami kontrolnymi krajów docelowych. Doświadczenie pokazuje jednak, że ogranicza się ona do rutynowych kontroli prowadzonych przez producentów. Brak jest jakiegokolwiek odpowiedniej kontroli wymogów dotyczących etapu butelkowania zgodnie z odpowiednią specyfikacją.

W szczególności każda butelka musi posiadać gwarancję pochodzenia w postaci etykiety dodatkowej lub pieczęci z numerem. Czynności związane z butelkowaniem prowadzone poza wyznaczonym obszarem nie wymagają jednak zapewnienia tych elementów przez organ kontrolny. Oznacza to, że etykiety dodatkowe i pieczęcie z numerem nie są stosowane mimo iż wymaga tego specyfikacja.

Sytuacja jest jeszcze trudniejsza, gdy butelkowanie odbywa się w państwie trzecim, a około 75 % wina „Jumilla” sprzedawanego luzem trafia do państw poza UE. W takich przypadkach nie wprowadzono nawet mechanizmu kontroli tego wina.

Ponadto organ kontrolny nie jest w stanie przewidzieć, w jaki sposób takie produkty znajdują się na rynku: pod nazwą objętą ChNP, pod inną nazwą lub zmieszane z innymi winami.

Zagwarantowanie kontroli

- Przed przedstawieniem niniejszego wniosku w sprawie zmiany na wniosek zarejestrowanego operatora do partii chronionego wina luzem dołączane było świadectwo pochodzenia.

Z powodów przedstawionych powyżej oraz na podstawie doświadczenia, a także biorąc pod uwagę brak zapewnienia jakości i kontroli właściwych dla partii luzem, dalsze wydawanie świadectw dla win, które przestają podlegać jakiegokolwiek kontroli przed wprowadzeniem do obrotu, wydaje się niewłaściwe.

- Wielkość wywozu wina luzem stopniowo zmniejszała się w czasie, co wyraźnie pokazują obecne dane liczbowe. Na przykład w sezonie 2010–2011 wyeksportowano 20 704 hektolitry, czyli około 25 %. W sezonie 2019–2020 było to 8 939 hektolitrów, czyli około 4 % produkcji. Jak dotąd w sezonie 2021 żadne partie wina nie były wysyłane luzem. Ten fakt jeszcze bardziej zmniejsza zasadność wszelkich prób przeprowadzania kontroli przez organ kontrolny, ponieważ ilości są bardzo małe i rozproszone w różnych miejscach docelowych.

— Ponadto sam organ kontrolny oraz właściwy organ, któremu podlega, uważają, że w rzeczywistości wina te są wprowadzane do obrotu bez ChNP „Jumilla”. W związku z tym żaden z producentów, którzy butelkują wino objęte ChNP „Jumilla”, nie będzie musiał zmieniać swoich praktyk ani nie naruszy to jego interesów.

Żaden z producentów eksportujących wino luzem nie zgadza się z tym środkiem, który zatwierdziły wszystkie winiarnie i plantatorzy winorośli objęci nazwą pochodzenia. W toku krajowej procedury sprzeciwu nie zgłoszono żadnych interwencji w celu zatwierdzenia tej zmiany specyfikacji.

— Krajowa jednostka akredytująca, która corocznie przeprowadza audyt prac organu kontrolnego, zgłosiła uwagi dotyczące utraty kontroli nad ilościami wywozonymi z gwarancją jednostki certyfikującej. Zmiana ta przyczyni się również do rozwiązania takich problemów, które mogłyby podważyć status organu kontrolnego jako jednostki certyfikującej wino.

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

1. 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)	
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*)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wygląd: od barwy malinowej po białołososiową. 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 miliekwiwentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. *Wina różowe (Jumilla Monastrell)*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wygląd: od barwy malinowej po białoszosiową. 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 miliekwiwentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. *Wina czerwone (Jumilla Monastrell)*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

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)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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)*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wygląd: od barwy fioletowej po ceglaną, 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)	
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)*

ZWIĘZŁY 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	
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.

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 10,70 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*

1. Powszechnie uprawiane odmiany czerwone

5 000 kg winogron z hektara

37 hektolitrów z hektara

2. Powszechnie uprawiane odmiany białe

5 625 kg winogron z hektara

41,62 hektolitrów z hektara

3. Uprawa intensywna

8 750 kg winogron z hektara

64,75 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji win objęty chronioną nazwą pochodzenia „Jumilla” obejmuje grunty zlokalizowane w gminach Jumilla w prowincji Murcia oraz Fuentealameo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra i Montealegre del Castillo w prowincji Albacete.

7. **Odmiany winorośli**

AIRÉN

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO – VIURA

MALVASIA AROMATICA – MALVASIA DE SITGES

MERLOT

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMENEZ

PETIT VERDOT

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

VERDEJO

8. Opis związku lub związków

8.1. Wino

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 10 milimetrów.

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.

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

Transport win

Ramy prawne:

ustalone przez organ zarządzający ChNP/ChOG w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Opis wymogu:

pakowanie 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 nazwą pochodzenia nie kończy się na procesie przetwarzania moszczu w wino w drodze fermentacji alkoholowej oraz innych dodatkowych procesów, ale na pakowaniu. Pakowanie należy uznać za końcowy etap produkcji tych win, ponieważ obejmuje on inne praktyki enologiczne, które mogą mieć wpływ na szczególne właściwości, a mianowicie filtrowanie, stabilizację i różnego rodzaju działania korekcyjne. 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 produkcji – 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.

Jednostkę kontrolną wyznacza hiszpański właściwy organ, a akredytacji udziela jej krajowa jednostka akredytująca zgodnie z normą ISO 17065 dotyczącą certyfikacji produktów. W przypadku ilości luzem wysyłanych do podmiotów poza wyznaczonym obszarem organ kontrolny może zagwarantować pochodzenie oraz zgodność z ChNP „Jumilla” jedynie do momentu wysyłki. Jednakże ze względu na logistykę i koszty organ kontrolny nie może prowadzić działań w krajach docelowych, w których w praktyce kontroli nie przeprowadzają również krajowe właściwe organy. Około 75 % przesyłek wina luzem jest kierowane do państw trzecich. W rezultacie organ kontrolny nie wie, w jaki sposób wina te są wprowadzane do obrotu. Organ ten wie natomiast, że na butelkach nie ma etykiety dodatkowej ani pieczęci z numerem, ponieważ nie wymagają tego czynności związane 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/pcdopjumillamodificacionmayoram05limpio_tcm30-556674.pdf
