

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 6ης Φεβρουαρίου 2019

για τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοικονομικό τομέα

[La Jaraba (ΠΟΠ)]

(2019/C 57/08)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 97 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Η Ισπανία υπέβαλε αίτηση για την προστασία της ονομασίας «La Jaraba» σύμφωνα με το μέρος II τίτλος II κεφάλαιο I τμήμα 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 97 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση αυτή και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στα άρθρα 93 έως 96, στο άρθρο 97 παράγραφος 1 και στα άρθρα 100, 101 και 102 του εν λόγω κανονισμού.
- (3) Για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, θα πρέπει να δημοσιευθούν στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* το ενιαίο έγγραφο που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του εν λόγω κανονισμού και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος που πραγματοποιήθηκε κατά την προκαταρκτική εθνική διαδικασία για την εξέταση της αίτησης προστασίας της ονομασίας «La Jaraba».

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Το ενιαίο έγγραφο που συντάχθηκε σύμφωνα με το άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος για την ονομασία «La Jaraba» (ΠΟΠ) παρατίθενται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η δημοσίευση της παρούσας απόφασης παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της προστασίας της ονομασίας που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου, εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της δημοσίευσής της στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Βρυξέλλες, 6 Φεβρουαρίου 2019.

Για την Επιτροπή

Phil HOGAN

Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«LA JARABA»

PDO-ES-01895

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 4.11.2014

1. Ονομασία προς καταχώριση

La Jaraba

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοικιτών προϊόντων

1. Οίνος

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Ερυθρός οίνος

Ο οίνος έχει βαθύ κόκκινο χρώμα του κερασιού, μεσαίας έως ισχυρής έντασης, με νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων που προσδίδουν πλούσια και σαρκώδη αίσθηση στο στόμα. Περιέχει υψηλότερες συγκεντρώσεις στροντίου από άλλους οίνους, λόγω των υψηλών επιπέδων του στοιχείου αυτού στο έδαφος, που συμβάλλουν στην παραγωγή έντονων, αρωματικών οίνων με γεμάτο σώμα, έντονα ορυκτώδη γεύση και νότες βαλσάμικου.

Η τιμή του μέγιστου ολικού αλκοολικού τίτλου πρέπει να βρίσκεται εντός των νόμιμων ορίων, σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	16,7
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	130

5. Οινολογικές πρακτικές

α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινολογική πρακτική

Αλκοολική ζύμωση σε θερμοκρασία μεταξύ 15 και 30 °C σε δεξαμενές ανοξείδωτου χάλυβα ή σε γαλλικούς δρύινους κάδους. Αποθήκευση σε δεξαμενή και διαβροχή για ελάχιστη περίοδο 10 ημερών. Η διαδικασία ζύμωσης προκαλείται από τη μικροβιακή χλωρίδα των ίδιων των σταφυλιών. Η μέγιστη απόδοση από την έκθλιψη των σταφυλιών είναι 70 λίτρα ανά 100 κιλά σταφυλιών. Ο οίνος παλαιώνεται πρώτα σε δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 225 λίτρων και έπειτα σε φιάλες για τις ακόλουθες χρονικές περιόδους:

- Μείγμα ερυθρών οίνων με διαφορετικές αναλογίες των ποικιλιών Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot και Graciano: Παλαίωση σε δρύινα βαρέλια χωρητικότητας 225 λίτρων επί τουλάχιστον 9 μήνες και παλαίωση σε φιάλες επί τουλάχιστον 9 μήνες.
- Μείγμα ερυθρών οίνων με διαφορετικές αναλογίες των ποικιλιών Tempranillo, Cabernet Sauvignon και Merlot: Παλαίωση σε δρύινα βαρέλια χωρητικότητας 225 λίτρων επί τουλάχιστον 6 μήνες και παλαίωση σε φιάλες επί τουλάχιστον 6 μήνες.
- Μονοποικιλιακός ερυθρός οίνος Merlot: Παλαίωση σε δρύινα βαρέλια χωρητικότητας 225 λίτρων επί τουλάχιστον 6 μήνες και παλαίωση σε φιάλες επί τουλάχιστον 6 μήνες.

Καλλιεργητικές πρακτικές

Η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται όταν έχουν αποκτήσει φαινολική ωριμότητα· επιλέγονται τα τσαμπιά με την καλύτερη διάρθρωση και τη μεγαλύτερη συγκέντρωση φαινολικών ενώσεων. Η μόνη οργανική ύλη που χρησιμοποιείται στους αμπελώνες είναι κοπριά αιγοπροβάτων από την κτηνοτροφική μονάδα της ίδιας ιδιοκτησίας.

β. Μέγιστες αποδόσεις*Tempranillo*

73,5 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

10 500 κιλά σταφύλια ανά εκτάριο

Cabernet Sauvignon

77 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

11 000 κιλά σταφύλια ανά εκτάριο

Merlot και Graciano

70 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

10 000 κιλά σταφύλια ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η οριοθετημένη περιοχή βρίσκεται στον δήμο El Provencio (Cuenca). Η διάταξη των αμπελοτεμαχίων έχει ως εξής, σύμφωνα με το αμπελουργικό μητρώο: Ζώνη 9, αμπελοτεμάχια 14β, 14δ, 14στ, 14η, 26δ, 26ε, 26η, 26θ, 26ι, 26ια, 26ιδ, 26ιγ, 26κβ.

Τα σταφύλια που συγκομίζονται στους οριοθετημένους αμπελώνες οινοποιούνται και εμφιαλώνονται στο οινοποιείο που βρίσκεται στην περιοχή παραγωγής.

7. Κύρια/ες οινοποιήσιμη/ες ποικιλία/ες σταφυλιού

Tempranillo - Cencibel

Merlot

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ων

Περιβάλλον (φυσικοί και ανθρωπογενείς παράγοντες)

La Jaraba είναι ο τόπος όπου βρίσκεται η οριοθετημένη περιοχή, όπως φαίνεται στο χάρτη του ισχύοντος αγροτικού κτηματολογίου της Ισπανίας. Είναι γενικά αποδεκτό ότι «Jaraba» είναι όρος αραβικής προέλευσης που σημαίνει «νερό» ή «πλούσιο ποτό».

Το πρώην υδατόρευμα γνωστό ως Cañada de Valdelobos, σήμερα διαλείπουσας ροής, διασχίζει την τοποθεσία για να ενωθεί με τον ποταμό Záncaga, που αποτελεί το όριο μεταξύ των επαρχιών Cuenca και Albacete. Η περιοχή La Jaraba, που βρίσκεται σε υψόμετρο 700 m, δεν έχει σχεδόν κανένα λόφο και μπορεί να θεωρηθεί τελείως επίπεδη.

Η θέση των αμπελώνων, προστατευμένων σε μεγάλο βαθμό από 92 εκτάρια δάσους με πεύκα και αριές, προσφέρει ένα μικροκλίμα ιδιαίτερα ευνοϊκό για την ανάπτυξη των αμπελών. Αυτό τις απαλλάσσει σε μεγάλο βαθμό από τη λειψυδρία που θα αναμενόταν να προκαλέσει ο θερμός και ξηρός ανατολικός άνεμος, παρατείνοντας τη διαδικασία ωρίμασης των σταφυλιών. Κατά συνέπεια, ο καρπός είναι πλουσιότερος σε χρωστικές ουσίες, καλής ποιότητας τανίνη και αρώματα σε σχέση με τα σταφύλια που παράγονται εκτός της οριοθετημένης περιοχής.

Το έδαφος της περιοχής διαμορφώθηκε κατά την Τεταρτογενή περίοδο, σχηματίζοντας μια μορφο-στρωματογραφική μονάδα του συστήματος του ποταμού Guadiana. Η σύνθεση του ποικίλλει και περιλαμβάνει, μεταξύ άλλων, χαλαζίτες, χαλαζία, καθώς και ασβεστόλιθο της Μεσοζωικής και της Μειόκαινου περιόδου. Η σύνθεση αυτή επιτρέπει στο έδαφος να διατηρεί την υγρασία για μεγαλύτερο διάστημα και έτσι διαφοροποιείται από τις γύρω περιοχές, που έχουν σημαντικά υψηλότερη ασβεστολιθική περιεκτικότητα.

Τα εδάφη ανήκουν στην κατηγορία των Alfisols, με ερυθρά μεσογειακά εδάφη σε ασβεστολιθικό υπόστρωμα. Έχουν αναπτυγμένο προφίλ, pH μεταξύ 7 και 8,5, ανεπαρκή ικανότητα ανταλλαγής ιόντων, καλή εσωτερική αποστράγγιση, καλή διεισδυτικότητα όσον αφορά τα οριζόντια ασβεστολιθικά στρώματα, που βρίσκονται γύρω στα 60 με 90 εκατοστά, και υφή που κυμαίνεται από χαλαρή αμμώδη έως αργιλική. Τα προσχλωσιγενή στοιχεία είναι άφθονα, καθιστώντας τα εδάφη πλούσια σε θρεπτικά συστατικά. Επιπλέον, η μορφολογία του γόνιμου εδάφους, πλούσιου σε αδρά προσχλωσιγενή ιζήματα, σε συνδυασμό με την πρακτική της χρήσης κοπριάς ετησίως, έχει ως αποτέλεσμα ένα ελαφρύ, νωπό προφίλ. Τα συγκεκριμένα εδάφη είναι ιδιαίτερος κατάλληλα για την αμπελοκαλλιέργεια και, κατά συνέπεια, αποτελούν παράγοντα υψηλής ποιότητας των καρπών.

Το κλίμα μπορεί να χαρακτηριστεί εύκρατο μεσογειακό με ηπειρωτικά χαρακτηριστικά. Όσον αφορά τα αριθμητικά στοιχεία για το κλίμα, οι πιο αξιοσημείωτες ετήσιες μέσες τιμές είναι οι εξής: θερμοκρασία μεταξύ 14 και 16 °C και ύψος βροχοπτώσεων 450 mm.

Τα επίπεδα στρόντιου στο έδαφος υπερβαίνουν τον μέσο όρο: πάνω από 100 mg/kg σε κάθε αμπελοτεμάχιο. Πιο συγκεκριμένα, οι ποσότητες κυμαίνονται μεταξύ 111,67 και 158,41 mg/kg. Οι ποσότητες αυτές υπερβαίνουν κατά πολύ τα επίπεδα των εδαφών γύρω από τη συγκεκριμένη περιοχή, συμπεριλαμβανομένης της τοποθεσίας που είναι γνωστή ως «Los Canforrales», όπου η τιμή είναι 76,59 mg/kg και της τοποθεσίας «Manteleros» όπου είναι 20,19 mg/kg. Στην τελευταία περίπτωση, ο αριθμός αυτός είναι σχεδόν οκτώ φορές χαμηλότερος από ό,τι στη La Jaraba.

Το γεγονός αυτό έχει άμεσες συνέπειες για τους οίνους στους οποίους τα επίπεδα στρόντιου έχουν βρεθεί πάνω από τα 2,2 mg/l, φτάνοντας έως και τα 3,3 mg/l σε ορισμένους οίνους. Οι αριθμοί αυτοί είναι, κατά κύριο λόγο, υψηλότεροι από ό,τι στους οίνους γειτονικών περιοχών, των οποίων τα επίπεδα κυμαίνονται από 0,95 έως 1,6 mg/l. Συνεπώς, το επίπεδο στρόντιου στους οίνους μπορεί να θεωρηθεί αξιόπιστος δείκτης όσον αφορά την οινοπαραγωγή της La Jaraba.

Όσον αφορά τις μεθόδους παραγωγής, η μόνη οργανική ύλη που χρησιμοποιείται είναι κοπριά αιγοπροβάτων από την κτηνοτροφική μονάδα της ίδιας ιδιοκτησίας.

Όσον αφορά τις μεθόδους μεταποίησης, η αλκοολική ζύμωση προκαλείται από τη μικροβιακή χλωρίδα των ίδιων των σταφυλιών και στο στάδιο της έκθλιψης δεν παράγονται πάνω από 70 λίτρα οίνου ανά 100 kg σταφυλιών.

Περιγραφή του οίνου

Οι οίνοι της La Jaraba επηρεάζονται από τις τοπικές εδαφοκλιματικές συνθήκες, οι οποίες καθορίζουν την περιεκτικότητα σε φαινόλες, την ένταση, τη σταθερότητα και την κομψότητα. Οι οίνοι εμφανίζουν εντυπωσιακή δομή, ορκετώδες περιεχόμενο και σώμα. Το γεγονός ότι όλοι αυτοί οι οίνοι παλαιώνονται σε βαρέλια και φιάλες επηρεάζει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, παράγοντας οίνους με βαθύ κόκκινο χρώμα του κερασιού, μεσαίας έως ισχυρής έντασης, με νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων που προσδίδουν πλούσια και σαρκώδη αίσθηση στο στόμα. Περιέχουν υψηλότερες συγκεντρώσεις στρόντιου από άλλους οίνους που παράγονται εκτός της οριοθετημένης περιοχής, λόγω των υψηλών επιπέδων αυτού του στοιχείου στα εδάφη της La Jaraba, που συμβάλλουν στην παραγωγή οίνων με γεμάτο σώμα, έντονα ορκετώδη γεύση και νότες βαλσάμικου.

Σύνδεσμος

Η οριοθετημένη περιοχή βρίσκεται σε κοιλάδα ποταμού γεμάτη ιζήματα, με ποικίλες ποσότητες από χαλαζίτες, χαλαζία και ασβεστόλιθο, και επίπεδα στρόντιου στο έδαφος ανώτερα του μέσου όρου, τα οποία συμβάλλουν στη δημιουργία έντονων, αρωματικών οίνων με γεμάτο σώμα, έντονα ορκετώδεις νότες και γεύση βαλσάμικου. Το επίπεδο στρόντιου προσδίδει σε αυτούς τους οίνους τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

Αν και η περιοχή βρίσκεται εντός της ΠΟΠ La Mancha, οι ακόλουθοι παράγοντες τη διαφοροποιούν από τη La Mancha.

Φυσικοί παράγοντες

Η οριοθέτηση της περιοχής βασίζεται σε επίπεδα στρόντιου του εδάφους σημαντικά υψηλότερα από τα εδάφη των γύρω περιοχών, τα οποία προσδίδουν στους οίνους που παράγονται στην περιοχή πιο ορκετώδη χαρακτήρα.

Σε περιβαλλοντική έρευνα που υπέβαλε ο αιτών, φαίνεται ότι, εκτός της περιοχής, τα επίπεδα στρόντιου κυμαίνονται μεταξύ 20 και 80 mg/kg, ενώ εντός της οριοθετημένης περιοχής κυμαίνονται μεταξύ 110 και 160 mg/kg, με αποτέλεσμα η περιεκτικότητα σε στρόντιο των οίνων της περιοχής να κυμαίνεται από 2,5 έως 3,3 mg/l, ενώ η περιεκτικότητα των οίνων από τους γειτονικούς αμπελώνες είναι περίπου 1 mg/l.

Εκτός από την περιεκτικότητα σε στρόντιο, ένας άλλος παράγοντας καθοριστικός για τη μοναδικότητα της περιοχής είναι το γεγονός ότι περιβάλλεται από μεγάλη έκταση με πεύκα και αριές, η οποία την προστατεύει από τους ξηρούς και θερμούς ανατολικούς ανέμους. Αυτό συνεπάγεται περισσότερη υγρασία από τις γειτονικές περιοχές, με αποτέλεσμα να παρατηρείται η διαδικασία ωρίμασης των σταφυλιών. Ως εκ τούτου, οι καρποί, και κατά συνέπεια και ο οίνος, αποκτούν περισσότερο χρώμα, τανίνες και αρώματα.

Ανθρωπογενείς παράγοντες

Οι πιο προφανείς διαφορές μεταξύ των μεθόδων παραγωγής των οίνων «La Jaraba» και των οίνων της γειτονικής ΠΟΠ La Mancha (για τον σκοπό αυτό, θα εξετάσουμε τους παλαιωμένους ερυθρούς οίνους La Mancha, διότι είναι το μόνο είδος που παράγεται από τη «La Jaraba») είναι οι εξής:

ΠΟΠ La Mancha	La Jaraba	Διαφορές
> 11,5 % vol.	> 12,5 % vol.	Υψηλότερη περιεκτικότητα σε αλκοόλη
< 10 meq/l	< 16,7 meq/l	Υψηλότερη πτητική οξύτητα
< 13 000 kg/ha	< 11 000 kg/ha	Χαμηλότερη παραγωγή ανά εκτάριο
≤ 1,6 mg/l	≥ 2,2 mg/l	Υψηλότερη περιεκτικότητα σε στρόντιο

Δεδομένου ότι η περιοχή έχει οριοθετηθεί βάσει της περιεκτικότητας του εδάφους σε στρόντιο, όπως φαίνεται, προς το παρόν υπάρχει μόνο ένα οινοποιείο που παράγει οίνο στην περιοχή και αυτό ανήκει στον αιτούντα.

Θα πρέπει να τονιστεί ότι οι ιδιοκτήτες κατέχουν περιοχή μεγαλύτερη από αυτή που περιλαμβάνεται στην οριοθετημένη περιοχή. Ως εκ τούτου, η οριοθέτηση δεν έγινε βάσει της ιδιοκτησίας τους, αλλά με βάση τις περιβαλλοντικές συνθήκες που περιγράφονται ανωτέρω.

Επιπλέον, άλλοι παραγωγοί μπορούν να χρησιμοποιούν την καταχωρισμένη ονομασία, εφόσον εγκατασταθούν μελλοντικά στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, υπό την προϋπόθεση ότι πληρούν τους όρους που καθορίζονται στις προδιαγραφές. Στην πραγματικότητα, η περιοχή καταλαμβάνει περίπου 75 εκτάρια και συνεπώς είναι απολύτως εφικτό να εγκατασταθούν εκεί περισσότερα οινοποιεία.

9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι θα εμφιαλώνονται στην περιοχή παραγωγής, δεδομένου ότι σε κάθε περίπτωση η διαδικασία ολοκληρώνεται με ένα δεύτερο στάδιο παλαίωσης σε φιάλες επί τουλάχιστον 6 ή 9 μήνες. Κατά την περίοδο αυτή πραγματοποιείται η αναγωγική παλαίωση, που βελτιώνει την ποιότητα των οίνων, στρογγυλεύοντας τη γεύση τους. Οι οίνοι είναι έτοιμοι για κατανάλωση όταν αποκτήσουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που καθορίζονται στις προδιαγραφές για κάθε τύπο οίνου.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20161028_Pliego_Condiciones_PAGO_LA_JARABA_SCC.pdf
