

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission**

(2021/C 66/16)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission <sup>(1)</sup>.

COMMUNICATION RELATIVE À UNE MODIFICATION STANDARD DU DOCUMENT UNIQUE

«LA JARABA»

PDO-ES-01895-AM01

Date de la communication: 16.11.2020

## DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

Titre

## INTÉGRATION DU VIN BLANC

— Rubrique 2.1 du cahier des charges intitulée «Les paramètres à prendre en considération, leurs limites et leurs tolérances analytiques». Concerne également la rubrique «Description des vins» du document unique.

Description et motifs

— Suite à l'ajout du vin blanc monovariétal de Sauvignon Blanc, il est nécessaire de définir les paramètres analytiques des vins blancs.

## NOUVEAU LIBELLÉ

## 2.1.2. Vin Blanc

Paramètre	Limite	Tolérance
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	≥ 11,5	± 0,2
Titre alcoométrique total minimal (en % du volume)	≥ 12,5	± 0,2
Sucres réducteurs (en grammes de glucose par litre)	≤ 4	± 0,5
Acidité totale (en grammes d'acide tartrique par litre)	4 < AT < 7	± 0,3
Acidité volatile (en milliéquivalents par litre)	≤ 16,7	± 3
Dioxyde de soufre total (mg/l)	≤ 130	± 15
Teneur en strontium (en milligrammes par litre)	≥ 2,2	± 0,2

(<sup>1</sup>) J O L 9 du 11.1.2019, p. 2.

## MOTIFS

- La zone délimitée par l'AOP «La Jaraba» incluant une parcelle de vigne Sauvignon Blanc, qui produit des vins contenant également des concentrations élevées de strontium, une modification du cahier des charges est demandée, afin d'intégrer la variété de cépage blanc Sauvignon Blanc et les vins blancs élaborés à partir de celle-ci.

## Titre

## INTÉGRATION DU VIN BLANC

- Rubrique 2.2 du cahier des charges relative aux caractéristiques à déterminer par analyse organoleptique. Concerne également la rubrique «Description des vins» du document unique.

## Description et motifs

- Suite à l'ajout du vin blanc monovariétal de Sauvignon Blanc, il est nécessaire de définir les caractéristiques organoleptiques du vin blanc produit à partir de cette variété.

## NOUVEAU LIBELLÉ

## 2.2.4. Blanc monovariétal Sauvignon Blanc

- Phase visuelle: limpide, brillant, cristallin, jaune paille.
- Phase olfactive: intense, plein, avec des arômes propres à la variété, dont des arômes de fruit blanc à noyau, des touches florales.
- Phase gustative: frais, soyeux et équilibré.

## MOTIFS

- La zone délimitée par l'AOP «La Jaraba» incluant une parcelle de vigne Sauvignon Blanc, qui produit des vins contenant également des concentrations élevées de strontium, une modification du cahier des charges est demandée, afin de l'adapter et d'y intégrer la variété de cépage blanc Sauvignon Blanc et les vins blancs élaborés à partir de cette variété.

## Titre

## MÉTHODES DE VINIFICATION ET D'ÉLABORATION DU VIN BLANC

- Rubrique 3 du cahier des charges. Pratiques œnologiques spécifiques. La rubrique relative aux pratiques œnologiques spécifiques du document unique est également concernée.

## Description et motifs

- Les pratiques œnologiques spécifiques de l'élaboration du vin blanc sont ajoutées, suite à l'intégration au cahier des charges de la variété Sauvignon Blanc.

## NOUVEAU LIBELLÉ

Le moût du raisin blanc obtenu par foulage et pressage des raisins égrappés est débourbé à une température comprise entre 15 et 20 °C pendant une durée minimale de 12 heures. La fermentation alcoolique du moût intervient à une température comprise entre 10 et 21 °C, dans des cuves en acier inoxydable. Dans des conditions normales, la fermentation alcoolique est déclenchée par la flore microbienne des raisins eux-mêmes. S'ensuit la clarification, puis, juste avant la mise en bouteille, une filtration est réalisée à travers des pores de grand diamètre, afin de respecter au maximum le produit.

## MOTIFS

- Suite à l'intégration du vin blanc au cahier des charges, dans les méthodes de vinification et d'élaboration, il convient de différencier l'élaboration du vin rouge de celle du vin blanc.

Titre

## MODIFICATION DES DURÉES D'ÉLEVAGE

Rubrique 3 du cahier des charges. Pratiques œnologiques spécifiques. La rubrique relative aux pratiques œnologiques spécifiques du document unique est également concernée.

Description et motifs

La modification porte sur le texte relatif aux méthodes de vinification et d'élaboration, avec des temps réduits de séjour en fûts et en bouteilles.

## NOUVEAU LIBELLÉ

- 3.1. Assemblage de vins rouges dans des proportions variables des cépages Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot et Graciano.

Le vieillissement a lieu dans des fûts en chêne d'une capacité de 225 litres pendant au moins 3 mois. Vieillissement en bouteilles pendant au moins 1 mois.

- 3.2. Assemblage de vins rouges dans des proportions variables des cépages Tempranillo, Cabernet Sauvignon et Merlot.

Le vieillissement a lieu dans des fûts en chêne d'une capacité de 225 litres pendant au moins 3 mois. Vieillissement en bouteilles pendant au moins 1 mois.

## MOTIFS

- Pour les besoins du marché, de plus en plus demandeur de vins issus d'élevages plus courts.

Titre

## INTÉGRATION DES RENDEMENTS MAXIMAUX

- Rubrique 5 du cahier des charges. Rendements maximaux. Concerne également la rubrique relative aux rendements maximaux du document unique.
- Description des motifs
- Intégration des rendements maximaux de la variété Sauvignon Blanc.

## NOUVEAU LIBELLÉ

5. Rendements maximaux

Tempranillo: 10 500 kg/ha, équivalents à 73,5 hl/ha

Cabernet Sauvignon: 11 000 kg/ha, équivalents à 77 hl/ha

Merlot: 10 000 kg/ha, équivalents à 70 hl/ha

Graciano: 10 000 kg/ha, équivalents à 70 hl/ha

Sauvignon Blanc: 11 000 kg/ha, équivalents à 77 hl/ha

## MOTIFS

- Suite à l'intégration de la variété Sauvignon Blanc au cahier des charges, il est nécessaire d'établir le rendement maximum par hectare de cette variété.

Titre

## INTÉGRATION D'UN CÉPAGE UTILISÉ

- Rubrique 6 du cahier des charges. Variétés de cépage. Ne concerne pas le document unique.

## Description des motifs

— Intégration de la variété Sauvignon Blanc

## NOUVEAU LIBELLÉ

## 6. Variétés de cépages

Rouges: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano.

Blancs: Sauvignon Blanc.

## MOTIFS

— Suite à l'intégration du cépage Sauvignon Blanc au cahier des charges, il est nécessaire d'ajouter cette variété à la présente rubrique.

## DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

«La Jaraba»

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins***Vin rouge*

Le vin présente une couleur cerise foncé et une intensité moyenne à forte, avec des notes de fruits rouges et noirs, ce qui apporte une sensation généreuse et charnue en bouche. L'analyse révèle des concentrations en strontium supérieures à celles d'autres vins, dues aux niveaux élevés de cet élément dans les sols, ce qui contribue à produire ces vins intenses, aux puissantes notes minérales, aromatiques, balsamiques et généreuses.

\* La valeur du titre alcoométrique total maximal doit être dans les limites légales, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

## Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	4 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	15
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	130

*Vin blanc*

Limpide, brillant, cristallin, de couleur jaune paille. Sur le plan olfactif, il est intense, plein, avec des arômes propres à la variété, dont le fruit blanc à noyau et des touches florales. Sur le plan gustatif, il est frais, soyeux et équilibré.

\* La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	4 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	10
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	130

## 5. Pratiques vitivinicoles

### a. Pratiques œnologiques spécifiques

#### Pratique œnologique spécifique

La fermentation alcoolique du moût de raisin rouge se fait à une température comprise entre 15 et 30 °C, dans des cuves en acier inoxydable ou des barriques en chêne français. La mise en fût et la macération durent au moins 10 jours.

Le moût du raisin blanc obtenu par foulage et pressage des raisins égrappés est débourbé à une température comprise entre 15 et 20 °C pendant un minimum de 12 heures. La fermentation alcoolique du moût intervient à une température comprise entre 10 et 21 °C, dans des cuves en acier inoxydable.

Le rendement maximal du pressurage des raisins est de 70 litres pour 100 kg de raisins.

Le vin est d'abord vieilli dans des fûts en chêne d'une capacité de 225 litres avant d'être vieilli en bouteilles selon les durées suivantes:

- Assemblage de vins rouges dans des proportions variables de cépages Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot et Graciano: vieillissement dans des fûts en chêne d'une capacité de 225 litres pendant au moins 3 mois et vieillissement en bouteilles pendant au moins 1 mois.
- Assemblage de vins rouges constitué dans des proportions variables de cépages Tempranillo, Cabernet Sauvignon et Merlot: vieillissement dans des fûts en chêne d'une capacité de 225 litres pendant au moins 3 mois et vieillissement en bouteilles pendant au moins 1 mois.
- Vin rouge Merlot monovariétal: vieillissement dans des fûts en chêne d'une capacité de 225 litres pendant au moins 6 mois et vieillissement en bouteilles pendant au moins 6 mois.

#### Pratique culturale

Les vendanges sont effectuées lorsque les raisins ont atteint la maturité phénolique, les grappes recherchées étant toujours celles qui présentent la meilleure structure et la concentration en phénols la plus élevée, dans des vignobles dont l'apport en matière organique est exclusivement constitué de fumier d'ovins issu de l'exploitation d'élevage du même domaine.

### b. Rendements maximaux

Tempranillo

73,5 hectolitres par hectare

Tempranillo

10 500 kilogrammes de raisins par hectare

Cabernet Sauvignon

77 hectolitres par hectare

Cabernet Sauvignon

11 000 kilogrammes de raisins par hectare

Merlot et Graciano

70 hectolitres par hectare

Merlot et Graciano

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

#### 6. **Zone géographique délimitée**

La zone délimitée se situe dans la commune d'El Provencio (Cuenca). D'après le casier viticole, le tracé de la parcelle est le suivant: zone 9, parcelles 14b, 14d, 14f, 14h, 26d, 26e, 26h, 26i, 26j, 26k, 26m, 26n, 26v.

Les raisins récoltés dans les vignobles de la zone délimitée sont vinifiés et les vins sont mis en bouteilles au sein de l'exploitation vinicole située dans la zone de production.

#### 7. **Cépages principaux**

MERLOT

TEMPRANILLO - CENCIBEL

#### 8. **Description du ou des liens**

«ENVIRONNEMENT (FACTEURS NATURELS ET HUMAINS)»

La Jaraba est le nom géographique du lieu dans lequel se situe la zone délimitée, comme on peut le voir sur une carte du cadastre rural actuel de l'Espagne. Il se situe dans une zone caractérisée par une vallée fluviale couverte de sédiments, traversée par l'ancien cours d'eau, désormais intermittent, dénommé la Cañada de Valdelobos, qui débouche sur le fleuve Záncara, limite des provinces de Cuenca et Albacete. La zone ne possède pas de reliefs significatifs et peut être considérée comme totalement plane. Elle se situe à une altitude de 700 mètres au-dessus du niveau de la mer.

L'emplacement des vignobles, en grande partie protégés par 92 hectares de forêts de chênes verts et de pins, offre un microclimat particulièrement favorable au développement des vignes. Cette situation protège en grande partie les vignobles du stress hydrique dont le vent d'est, chaud et sec, est généralement responsable, ce qui permet de prolonger le processus de maturation des raisins. Le fruit est ainsi plus riche en agents colorants, en arômes fruités et en tanins de qualité que les raisins produits sur des vignes situées en dehors de la zone délimitée.

Les terres remontent au Quaternaire et forment une unité morpho-stratigraphique du système fluvial du Guadiana. La composition des sols est variée et comprend des quartzites, des quartz et du calcaire mésozoïque et miocène. Cette composition permet aux terres de retenir l'humidité plus longtemps et les distingue des régions environnantes, qui présentent une teneur en calcaire bien supérieure.

Les sols appartiennent à l'ordre des alfisols, avec des sols rouges méditerranéens sur du calcaire. Ils présentent un profil développé, un pH compris entre 7 et 8,5, une faible capacité d'échange, un bon drainage interne, une bonne pénétrabilité jusqu'aux couches horizontales de calcaire, situées à environ 60 à 90 centimètres, et des textures allant du sable à texture franche à l'argile. Les éléments alluviaux sont très nombreux, ce qui rend les sols plus riches en nutriments. En outre, la morphologie du sol fertile, riche en sédiments alluviaux grossiers, combinée à la pratique culturale consistant à appliquer de l'engrais chaque année, donne un profil frais et léger, idéal pour la culture de la vigne et, par conséquent, facteur d'amélioration qualitative du fruit.

La zone jouit d'un climat tempéré méditerranéen, avec des caractéristiques continentales. Les valeurs moyennes annuelles des variables climatiques les plus importantes sont constituées de températures comprises entre 14 et 16 °C et de précipitations de l'ordre de 450 mm.

Une concentration en strontium supérieure à la moyenne a été détectée dans le sol: plus de 100 mg/kg pour chaque parcelle. Les chiffres vont en particulier de 111,67 mg/kg à 158,41 mg/kg. Ces concentrations sont largement supérieures à celles des sols qui entourent la zone concernée, comme le site connu sous le nom de «Los Canforrales», où le taux s'élève à 76,59 mg/kg, et le site «Manteleros», où il est de 20,19 mg/kg. Dans le dernier cas, le chiffre est près de 8 fois inférieur à ceux obtenus à La Jaraba.

Cette différence a des conséquences directes sur les vins, dont les concentrations en strontium se sont avérées supérieures à 2,2 mg/l, et jusqu'à 3,3 mg/l pour certains vins. Ces chiffres sont nettement supérieurs aux valeurs relevées pour les vins des zones voisines, qui présentent des concentrations comprises entre 0,95 et 1,6 mg/l. Par conséquent, la concentration en strontium des vins peut être considérée comme un indicateur fiable en ce qui concerne la production de vins de La Jaraba.

En ce qui concerne les méthodes de production, la seule matière organique utilisée est le fumier d'ovins issu de l'exploitation d'élevage du même domaine.

En ce qui concerne les méthodes de transformation, la fermentation alcoolique est déclenchée par la flore microbienne des raisins eux-mêmes, et le pressurage permet d'obtenir 70 litres de vin au maximum pour 100 kilogrammes de raisins.

#### DESCRIPTION DU VIN

Les vins de La Jaraba sont conditionnés par le climat et les caractéristiques du sol de la région. Ces éléments confèrent l'intensité, la stabilité et l'élégance à leur concentration phénolique. Les vins présentent une structure, une teneur en minéraux et un corps impressionnants que le vieillissement de tous les vins en fûts et en bouteilles acquiert d'un point de vue organoleptique et qui en font des vins de couleur cerise foncé, à l'intensité moyenne à forte, aux arômes de fruits rouges et noirs, apportant une sensation généreuse et charnue en bouche. L'analyse révèle des concentrations en strontium supérieures à celles d'autres vins, produits en dehors de la zone délimitée, dues aux niveaux élevés de cet élément dans les sols de La Jaraba, ce qui contribue à produire ces vins aux puissantes notes minérales, balsamiques et généreuses.

#### LIEN

L'emplacement de la zone dans une vallée fluviale remplie de sédiments qui présente des quantités variables de quartzite, de quartz et de calcaire et une concentration en strontium dans le sol supérieure à la moyenne contribue à produire des vins intenses, présentant de puissantes notes minérales, aromatiques, balsamiques et généreuses et un indicateur fiable distinctif en ce qui concerne la concentration en strontium.

Bien que la région soit située dans l'AOP «La Mancha», les facteurs suivants la différencient de celle-ci.

#### FACTEURS NATURELS

La délimitation de la zone est fondée sur une concentration en strontium dans le sol sensiblement supérieure à celle des sols des zones environnantes, ce qui confère aux vins produits dans cette zone un caractère plus minéral.

L'étude environnementale fournie par le demandeur montre qu'en dehors de la zone, les concentrations en strontium oscillent entre 20 et 80 mg/kg, tandis qu'au sein de la zone délimitée, elles atteignent des valeurs comprises entre 110 et 160 mg/kg. Par conséquent, les vins produits dans cette zone présentent une concentration en strontium qui varie entre 2,5 et 3,3 mg/l, tandis que les vins des vignobles environnants n'atteignant qu'une concentration en strontium d'environ 1 mg/l.

À la concentration en strontium, élément déterminant de la particularité de la zone, vient s'ajouter le fait que celle-ci est entourée d'une grande étendue de chênes verts et de pins, qui la protège du vent d'est, sec et chaud, lui offrant ainsi davantage d'humidité que dans les zones voisines, ce qui permet de prolonger le processus de maturation du raisin. Le fruit, et donc le vin, sont ainsi plus riches en agents colorants, en arômes fruités et en tanins.

#### FACTEURS HUMAINS

Les différences les plus évidentes entre les méthodes de production des vins «La Jaraba» et celles de la région environnante de l'AOP «La Mancha» sont les suivantes (seuls les vins rouges vieillissent sont pris en compte, car il s'agit du seul type de vin produit par «La Jaraba»):

AOP «LA MANCHA»	«LA JARABA»	DIFFÉRENCES
> 11,5 % vol.	> 12,5 % vol.	Titre alcoométrique plus élevé
< 10 mEq/l	< 16,7 mEq/l	Acidité volatile plus élevée
< 13 000 kg/ha	< 11 000 kg/ha	Production par hectare plus faible
≤ 1,6 mg/l	≥ 2,2 mg/l	Concentration en strontium supérieure

Après la délimitation de la zone sur la base de la concentration en strontium dans le sol, il s'avère qu'à ce jour, il n'existe qu'une seule exploitation viticole produisant du vin dans cette région et qu'elle appartient au demandeur.

Il convient de souligner que ce dernier est propriétaire d'une surface plus grande que celle incluse dans la zone délimitée. Par conséquent, la délimitation n'a pas été effectuée sur la base de sa propriété, mais bien sur la base des conditions environnementales décrites ci-dessus.

Par ailleurs, si à l'avenir d'autres producteurs s'établissaient dans la zone géographique délimitée, ils pourraient utiliser la dénomination enregistrée, à condition de remplir les conditions énoncées dans le cahier des charges. Cette zone s'étend en effet sur près de 75 ha et pourrait donc parfaitement accueillir d'autres exploitations viticoles.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La vinification des raisins vendangés dans les vignobles de la zone délimitée et la mise en bouteilles des vins doivent avoir lieu au sein de l'exploitation viticole située dans la zone de production, car les vins rouges subissent une deuxième phase de vieillissement en bouteilles, d'une durée minimale d'un mois. Au cours de cette période, un processus de réduction s'opère. Il améliore la qualité des vins, en renforçant leur arôme. Les vins sont prêts à être consommés lorsqu'ils acquièrent les caractéristiques organoleptiques définies dans le cahier des charges pour chaque type de vin. Il s'agit ainsi de préserver la qualité, de garantir l'origine et de permettre le contrôle, afin d'obtenir les caractéristiques définies au cahier des charges des vins rouges et blancs de l'AOP «La Jaraba».

**Lien vers le cahier des charges du produit**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/MOD\\_PLIEGO\\_LA-JARABA\\_20200529-II.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/MOD_PLIEGO_LA-JARABA_20200529-II.pdf)

---