

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION**du 6 février 2019****relative à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* du document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil et de la référence de la publication du cahier des charges concernant une dénomination dans le secteur vitivinicole****[La Jaraba (AOP)]**

(2019/C 57/08)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 ⁽¹⁾, et notamment son article 97, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) L'Espagne a envoyé une demande de protection de la dénomination «La Jaraba» conformément à la partie II, titre II, chapitre I, section 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.
- (2) La Commission a examiné la demande conformément aux dispositions de l'article 97, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013 et en a conclu que les conditions établies aux articles 93 à 96, à l'article 97, paragraphe 1, ainsi qu'aux articles 100, 101 et 102 dudit règlement, sont remplies.
- (3) Afin de permettre la présentation des déclarations d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013, il convient de publier au *Journal officiel de l'Union européenne* le document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), dudit règlement et la référence de la publication du cahier des charges faite au cours de la procédure nationale préliminaire d'examen de la demande de protection de la dénomination «La Jaraba»,

DÉCIDE:

Article unique

Le document unique établi conformément à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) n° 1308/2013 et la référence de la publication du cahier des charges de la dénomination «La Jaraba» (AOP) figurent à l'annexe de la présente décision.

Conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013, un droit d'opposition à la protection de la dénomination visée au premier alinéa du présent article est conféré pendant deux mois à partir de la date de la publication de la présente décision au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Fait à Bruxelles, le 6 février 2019.

Par la Commission

Phil HOGAN

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

ANNEXE

DOCUMENT UNIQUE

«LA JARABA»

PDO-ES-01895

Date de la demande: 4.11.2014

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

La Jaraba

2. **Type de l'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. Il contient des concentrations en strontium supérieures aux autres vins en raison des niveaux élevés de cet élément présent dans le sol, ce qui contribue à produire des vins intenses, aromatiques et amples avec des notes minérales et balsamiques puissantes.

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):	12,5
Acidité totale minimale:	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	16,7
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	130

5. **Pratiques vitivinicoles**a. **Pratiques œnologiques essentielles***Pratique œnologique spécifique*

La fermentation alcoolique se fait à une température comprise entre 15 et 30 °C dans des citernes inoxydables ou des barriques en chêne français. La mise en fût et la macération durent au moins dix jours. Le processus de fermentation est déclenché par la flore microbienne des raisins mêmes. 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 pour les périodes suivantes:

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

Pratique culturale

Les vendanges sont effectuées lorsque les raisins ont atteint la maturité phénolique; les grappes présentant la meilleure structure et la concentration la plus élevée en composés phénoliques sont sélectionnées. La seule matière organique utilisée dans les vignobles est le fumier d'ovins provenant de l'exploitation d'élevage du domaine même.

b. Rendements maximaux*Tempranillo*

73,5 hectolitres par hectare

10 500 kilogrammes de raisins par hectare

Cabernet Sauvignon

77 hectolitres par hectare

11 000 kilogrammes de raisins par hectare

Merlot et Graciano

70 hectolitres par hectare

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Zone 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, 14 h, 26d, 26e, 26 h, 26i, 26 j, 26k, 26 m, 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

Tempranillo - Cencibel

Merlot

8. Description du ou des liens*Environnement (facteurs naturels et humains)*

La Jaraba est un lieu dans lequel se situe la zone délimitée, comme on peut le voir sur une carte du cadastre rural actuel de l'Espagne. Il est généralement admis que «Jaraba» est un terme d'origine arabe qui signifie «eau» ou «boisson abondante».

L'ancien cours d'eau connu sous le nom de Cañada de Valdelobos, qui coule actuellement de manière intermittente, traverse le site pour rejoindre la rivière Záncara, qui forme la frontière entre les provinces de Cuenca et d'Albacete. La Jaraba ne compte presque aucune colline et peut être considérée comme complètement plate. Son altitude culmine à 700 m au-dessus du niveau de la mer.

L'emplacement des vignobles, en grande partie protégé par 92 hectares de chêne vert et de forêt de pins, offre un microclimat particulièrement favorable au développement des vignes. Cette situation les protège en grande partie du stress hydrique dont le vent de l'est, chaud et sec, est généralement responsable, ce qui permet de prolonger le processus de maturation des raisins. Par conséquent, le fruit est plus riche en agents colorants, en arômes 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 terres 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 riches en nutriments. En outre, la morphologie du sol fertile, riche en sédiments alluviaux grossiers, combinée à la pratique consistant à appliquer de l'engrais chaque année, donne un profil frais et léger. Un tel sol convient très bien à la viticulture et constitue, par conséquent, un facteur de la qualité élevée du fruit.

Le climat peut être décrit comme étant tempéré méditerranéen, avec des caractéristiques continentales. En ce qui concerne les chiffres relatifs au climat, les valeurs moyennes annuelles les plus importantes sont: des températures comprises entre 14 et 16 °C et des précipitations s'élevant à 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 oscillent en particulier entre 111,67 et 158,41 mg/kg. Ces concentrations sont largement supérieures à celles des sols qui entourent la zone concernée, notamment 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 s'élève à 20,19 mg/kg. Dans le dernier cas, le chiffre est près de huit fois inférieur à celui de 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/g pour certains vins. Ces chiffres sont notamment plus élevés par rapport aux 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 concernant 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 de l'exploitation d'élevage du domaine même.

S'agissant des méthodes de transformation, la fermentation alcoolique est déclenchée par la flore microbienne des raisins mêmes et 70 litres de vin au maximum sont obtenus pour 100 kilogrammes de raisins lors de la phase de pressurage.

Description du vin

Les vins de La Jaraba sont conditionnés par le climat et le sol de la région. Ces éléments confèrent aux vins l'intensité de leur teneur phénolique, l'intensité, la stabilité et l'élégance. Les vins présentent une structure, une teneur en minéraux et un corps impressionnants. Le vieillissement en fûts et en bouteilles de tous ces vins a des effets sur les caractéristiques organoleptiques. Il donne lieu à des vins présentant 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. Ils contiennent des concentrations en strontium supérieures aux autres vins produits en dehors de la zone délimitée en raison des niveaux élevés de cet élément dans le sol de La Jaraba, ce qui contribue à produire des vins amples avec des notes minérales et balsamiques puissantes.

Lien

La zone délimitée se situe 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. Toutes ces caractéristiques contribuent à produire des vins intenses, aromatiques et amples avec des notes minérales et des arômes balsamiques puissants. La concentration en strontium confère à ces vins leurs qualités distinctives.

Bien que la région soit située dans l'AOP La Mancha, les facteurs suivants la différencient de La Mancha.

Facteurs naturels

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

Dans une enquête sur l'environnement fournie par le demandeur, on peut observer 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 sont comprises entre 110 et 160 mg/kg. Par conséquent, les vins produits dans cette zone possèdent une teneur en strontium qui varie entre 2,5 et 3,3 mg/kg, tandis que les vins des vignobles environnants n'atteignant qu'une teneur en strontium d'environ 1 mg/l.

Outre la concentration en strontium, la grande étendue de chênes verts et de pins, qui protège la zone des vents de l'est chauds et secs, est également un facteur déterminant du caractère unique de cette zone. Cette zone est donc plus humide que les zones voisines, ce qui prolonge donc le processus de maturation des raisins. Par conséquent, ces caractéristiques confèrent au fruit, et donc au vin, davantage de couleur, de tanins et d'arômes.

Facteurs humains

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

AOP La Mancha	La Jaraba	Différences
> 11,5 % vol.	> 12,5 % vol.	Teneur plus élevée en alcool
< 10 meq/l	< 16,7 meq/l	Acidité volatile plus élevée
< 13 000 kg/ha	< 11 000 kg/ha	Production plus faible par hectare
≤ 1,6 mg/l.	≤ 2,2 mg/l.	Teneur plus élevée en strontium

Après la délimitation de la zone sur la base de la concentration en strontium dans le sol, il s'avère qu'à présent, seule une exploitation vinicole produit du vin dans cette région et qu'elle appartient au demandeur.

Il convient de souligner que le demandeur 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 des conditions environnementales décrites ci-dessus.

En outre, d'autres producteurs peuvent utiliser la dénomination enregistrée s'ils s'installent dans la zone géographique délimitée à l'avenir, à condition de remplir les conditions énoncées dans le cahier des charges. En réalité, cette zone couvre environ 75 hectares; il est donc tout à fait possible que d'autres exploitations viticoles s'y installent.

9. **Autres conditions essentielles**

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins seront mis en bouteilles dans l'aire de production étant donné que, dans tous les cas, le processus s'achève par une deuxième étape lors de laquelle le vin est vieilli en bouteilles pendant au moins six ou neuf mois. Au cours de cette période, un processus de réduction est effectué pour améliorer la qualité des vins, en renforçant leur arôme. Les vins sont prêts à la consommation lorsqu'ils atteignent les caractéristiques organoleptiques énoncées dans le cahier des charges propre à chaque type de vin.

Lien vers le cahier des charges du produit

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