

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(2021/C 66/16)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT MÓDOSÍTÓ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

„LA JARABA”

PDO-ES-01895-AM01

Az értesítés időpontja: 2020.11.16.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

Cím

FEHÉRBOR HOZZÁADÁSA

- A termékleírás 2.1. szakasza: „Figyelembe veendő paraméterek, analitikai határértékek és tűréshatárok”; a módosítás az egységes dokumentum „A borok leírása” című szakaszát is érinti.

Leírás és indokolás

- A Sauvignon Blanc szőlőből készült fehér fajtabornak a termékleíráshoz való hozzáadása azzal jár, hogy meg kell határozni a fehérborok analitikai paramétereit.

ÚJ MEGFOGALMAZÁS

2.1.2. Fehérbor

Paraméter	Határérték	Tűréshatár
Mínimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalékban)	$\geq 11,5$	$\pm 0,2$
Mínimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban)	$\geq 12,5$	$\pm 0,2$
Redukáló cukrok (g/l, glükózban kifejezve)	≤ 4	$\pm 0,5$
Összes savtartalom (g/l borkősavban kifejezve)	$4 < AT < 7$	$\pm 0,3$
Illósavtartalom (milliekvivalens/l)	$\leq 16,7$	± 3
Összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	≤ 130	± 15
Stronciumtartalom (mg/l)	$\geq 2,2$	$\pm 0,2$

(¹) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

INDOKOLÁS

- Tekintettel arra, hogy a La Jaraba OEM körülhatárolt területe magában foglal egy, a Sauvignon Blanc szőlőfajta termesztésére szolgáló parcellát, amelyből szintén magas stronciumtartalmú borokat állítanak elő, kérjük a termékleírás módosítását a Sauvignon Blanc fehér szőlőfajta és az abból előállított fehérborok felvétele érdekében.

Cím

FEHÉRBOR HOZZÁADÁSA

- A termékleírás 2.2. szakasza: „Érzékszervi elemzéssel meghatározandó jellemzők”; a módosítás az egységes dokumentum „A borok leírása” című szakaszát is érinti.

Leírás és indokolás

- A Sauvignon Blanc szőlőből készült fehér fajtabornak a termékleíráshoz való hozzáadása azzal jár, hogy meg kell határozni az ebből a fajtából előállított fehérbor érzékszervi jellemzőit.

ÚJ MEGFOGALMAZÁS

2.2.4. – Fehér Sauvignon Blanc fajtabor

- Külső megjelenés: tiszta, csillogó és áttetsző, szalmasárga színű.
- Illat: intenzív és telt, a fajtára jellemző jegyekkel, különösen a fehér csonthéjas gyümölcsök jegyeivel és virágos jegyekkel.
- Íz: friss, selymes és kiegyensúlyozott.

INDOKOLÁS

- Tekintettel arra, hogy a La Jaraba OEM körülhatárolt területe magában foglal egy, a Sauvignon Blanc szőlőfajta termesztésére szolgáló parcellát, amelyből szintén magas stronciumtartalmú borokat állítanak elő, kérjük a termékleírás módosítását a Sauvignon Blanc fehér szőlőfajta és az abból előállított fehérborok felvétele érdekében.

Cím

A FEHÉRBORRA VONATKOZÓ BORKÉSZÍTÉSI ELJÁRÁSOK

- A termékleírás 3. szakasza: „Különleges borászati eljárások”; a módosítás az egységes dokumentum „Különleges borászati eljárások” szakaszát is érinti.

Leírás és indokolás

- A Sauvignon Blanc fajta hozzáadásával összhangban a termékleírás kiegészül a fehérbor előállítására jellemző borászati eljárásokkal.

ÚJ MEGFOGALMAZÁS

A fehér szőlőből a leszüretelt termés zúzásával és préselésével nyert mustot 15–20 °C közötti hőmérsékleten legalább 12 órán keresztül ülepítik. A must alkoholos erjesztése 10 °C és 21 °C közötti hőmérsékleten, rozsdamentes acélból készült tartályokban történik. Normál körülmények között az alkoholos erjedési folyamatot a szőlő saját mikroorganizmusai indítják be. Ezt követi a derítési eljárás, és a bort közvetlenül a palackozás előtt nagy pórusátmérőjű szűrővel átszűrjük, hogy a termék a lehető legtisztább maradjon.

INDOKOLÁS

- Mivel a termékleírás kiegészül a fehérborral, a borkészítési eljárások leírásakor különbséget kell tenni a vörösbor és a fehérbor előállításuk között.

Cím

AZ ÉRLELESI IDŐSZAKOK MÓDOSÍTÁSA

A termékleírás 3. szakasza: „Különleges borászati eljárások”; a módosítás az egységes dokumentum „Különleges borászati eljárások” szakaszát is érinti.

Leírás és indokolás

A módosítás a borkészítési eljárások megfogalmazására vonatkozik, mivel a bor kevesebb időt tölt hordóban és palackban.

ÚJ MEGFOGALMAZÁS

- 3.1. – A Tempranillo, a Cabernet Sauvignon, a Merlot és a Graciano fajta különböző arányokban történő összekeverésével kapott vörösbor-házasítás esetében.

225 liter űrtartalmú tölgyfahordóban történő érlelés legalább három hónapig. Legalább egy hónapig palackban történő érlelés.

- 3.2. – A Tempranillo, a Cabernet Sauvignon és a Merlot fajta különböző arányokban történő összekeverésével kapott vörösbor-házasítás esetében.

225 liter űrtartalmú tölgyfahordóban történő érlelés legalább három hónapig. Legalább egy hónapig palackban történő érlelés.

INDOKOLÁS

- A rövidebb ideig érlelt borok iránti növekvő piaci kereslet.

Cím

A MAXIMÁLIS HOZAM HOZZÁADÁSA

- A termékleírás 5. szakasza: „Maximális hozamok”; a módosítás az egységes dokumentum „Maximális hozamok” szakaszát is érinti.
- Az okok leírása.
- A Sauvignon Blanc fajta maximális hozamának hozzáadása.

ÚJ MEGFOGALMAZÁS

5. Maximális hozamok

Tempranillo: 10 500 kg/ha, ami 73,5 hl/ha-nak felel meg.

Cabernet Sauvignon: 11 000 kg/ha, ami 77 hl/ha-nak felel meg.

Merlot: 10 000 kg/ha, ami 70 hl/ha-nak felel meg.

Graciano: 10 000 kg/ha, ami 70 hl/ha-nak felel meg.

Sauvignon Blanc: 11 000 kg/ha, ami 77 hl/ha-nak felel meg.

INDOKOLÁS

- Mivel a termékleírás kiegészült a Sauvignon Blanc fajttal, e fajta esetében is meghatározták a maximális terméshozamot.

Cím

A FELHASZNÁLT BORSZŐLŐFAJTA HOZZÁADÁSA

- A termékleírás 6. szakasza: „Borszőlőfajták”; a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

Az okok leírása

- A Sauvignon Blanc fajta hozzáadása.

ÚJ MEGFOGALMAZÁS

6. Borszőlőfajták

Vörös: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano.

Fehér: Sauvignon Blanc

INDOKOLÁS

- Mivel a termékleírás kiegészült a Sauvignon Blanc fajtával, ez a fajta is szerepel ebben a szakaszban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

La Jaraba

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása

Vörösbor

A bor sötét meggypiros színű, a közepestől az erősig változó intenzitású; ízében piros és fekete gyümölcsökre emlékeztető jegyek figyelhetők meg, amelyek telt, húsos zamatot kölcsönöznek neki. A talaj magas stronciumtartalmának köszönhetően ezt az elemet más borokhoz képest nagyobb koncentrációban tartalmazza, ami hozzájárul ahhoz, hogy erőteljes ásványi és balzsamos jegyeket felmutató, élénk, zamatos, testes borra fejlődjön.

* A maximális összes alkoholtartalom értékének a vonatkozó uniós szabályozással összhangban meghatározott, jogszabályban foglalt határértékeken belül kell lennie.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11
Minimális összes savtartalom:	4 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	130

Fehérbor

Külső megjelenés: tiszta, csillogó és áttetsző, szalmasárga színű. Illat: intenzív és telt, a fajtára jellemző jegyekkel, különösen a fehér csonthéjas gyümölcsök jegyeivel és virágos jegyekkel. Íz: friss, selymes és kiegyensúlyozott.

* A maximális összes alkoholtartalom értékének a vonatkozó uniós szabályozással összhangban meghatározott, jogszabályban foglalt határértékeken belül kell lennie.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális összes savtartalom:	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	10
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	130

5. Borkészítési eljárások

a) Különleges borászati eljárások

Különleges borászati eljárás

A vörös szőlő alkoholos erjesztése 15 és 30 °C közötti hőmérsékleten, rozsdamentes acélból készült tartályokban vagy francia tölgyből készült hordókban megy végbe. A tartályban vagy hordóban történő erjesztés és a héjon áztatás legalább 10 napig tart.

A fehér szőlőből a leszüretelt termés zúzásával és préselésével nyert mustot 15–20 °C közötti hőmérsékleten legalább 12 órán keresztül ülepítik. A must alkoholos erjesztése 10 °C és 21 °C közötti hőmérsékleten, rozsdamentes acélból készült tartályokban történik.

A szőlők kipréselésével nyert maximális hozam 100 kg szőlőre vetítve 70 l.

A bort előbb 225 literes űrtartalmú tölgyfahordóban, majd palackban érelik a következő időtartamokon át:

- a Tempranillo, a Cabernet Sauvignon, a Merlot és a Graciano fajta különböző arányokban történő összekeverésével kapott vörösbor-házasítás esetében: legalább három hónapig 225 literes űrtartalmú tölgyfahordóban történő érlelés, majd legalább egy hónapig palackos érlelés,
- a Tempranillo, a Cabernet Sauvignon és a Merlot fajta különböző arányokban történő összekeverésével kapott vörösbor-házasítás esetében: legalább három hónapig 225 literes űrtartalmú tölgyfahordóban történő érlelés, majd legalább egy hónapig palackos érlelés,
- a kizárólag Merlot-ból készült vörösbor esetében: legalább 6 hónapig 225 literes űrtartalmú tölgyfahordóban történő érlelés, majd legalább 6 hónapig palackos érlelés.

Művelési gyakorlatok

A szüretre azt követően kerül sor, hogy a szőlő elérte a megfelelő fenolos érettséget; ekkor kiválogatják a legjobb szerkezettel és a fenolos összetevők legmagasabb koncentrációjával rendelkező fürtöket. A szőlőültetvényeken használt egyedüli szerves anyag a birtok saját állattartó gazdaságából származó juhtrágya.

b) Maximális hozamok

Tempranillo

73,5 hektoliter hektáronként

Tempranillo

10 500 kilogramm szőlő hektáronként

Cabernet Sauvignon

77 hektoliter hektáronként

Cabernet Sauvignon

11 000 kilogramm szőlő hektáronként

Merlot és Graciano

70 hektoliter hektáronként

Merlot és Graciano

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A körülhatárolt terület El Provencio település (Cuenca) határain belül található. A terület a szőlőkataszter szerint a következő parcellákat fedi le: 9. övezet, 14b, 14d, 14f, 14h, 26d, 26e, 26h, 26i, 26j, 26k, 26m, 26n, 26v parcella.

A körülhatárolt szőlőültetvényeken szüretelt szőlőt a termőhelyen található pincészetben dolgozzák fel borrá, és a borok palackozása is ugyanott történik.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

MERLOT

TEMPRANILLO – CENCIBEL

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

KÖRNYEZET (TERMÉSZETI ÉS EMBERI TÉNYEZŐK)

La Jaraba a körülhatárolt terület helyének jelölésére használt földrajzi név, ahogy az Spanyolország vidéki területeinek legfrissebb kataszteri térképén látható. A körülhatárolt terület egy üledékkal borított folyó völgyben helyezkedik el. A Cañada de Valdelobos néven ismert, egykor állandó, ma már csak időszakos vízfolyás a területet átszelve éri el a Záncara folyót, amely a Cuenca és Albacete tartományok közötti határt alkotja. La Jaraba területe teljesen síknak tekinthető, dombok szinte egyáltalán nincsenek rajta. Tengerszint feletti magassága 700 m.

A szőlőültetvények területének nagy részét 92 hektárnyi magyaltölgy- és fenyőerdő óvja, így elhelyezkedésüknél fogva egy olyan mikroklíma előnyeit élvezhetik, amely különösen kedvez a szőlőnövények fejlődésének. Ez többnyire megkíméli őket a vízstressztől, amelyet a meleg és száraz keleti szél idézhet elő, és ezáltal lehetővé teszi, hogy a szőlők érési folyamata meghosszabbodjon. Következésképpen a gyümölcs színezőanyagokban, jó minőségű tanninokban és aromákban gazdagabb, mint a körülhatárolt területen kívül fekvő ültetvényeken termesztett szőlők.

A terület, amelynek kialakulása a negyedidőszakhoz köthető, a Guadiana-folyórendszer morfológiai-rétegtani egységét képezi. Talaja változatos összetételű, többek között kvarcittől, kvarcból, valamint mezozoikumi és miocén kori mészkőből áll. Ennek az összetételnek köszönhetően a talaj hosszabb ideig képes visszatartani a nedvességet, és különbözik a környező területek talajaitól, amelyeknek sokkal magasabb a mészkőtartalma.

A talajok az alfisolok rendjébe tartoznak, a mészkő alapot vörös mediterrán rétegek borítják. Fejlett szelvény, 7 és 8,5 közötti pH-érték, csekély cserekapacitás, jó belső vízelvezetés, jó – a víz lehatolását egészen a körülbelül 60–90 centiméteres mélységben található, vízszintes mészkőrétegekig lehetővé tévő – áteresztőképesség, valamint a laza szerkezetű homokostól az agyagosig terjedő textúrák jellemzik őket. A bőséges mennyiségű alluviális elemnek köszönhetően a talajok tápanyagokban gazdagok. Ezenkívül a termékeny, durva alluviális üledékben gazdag talaj morfológiája az éves rendszerességű trágyahasználattal párosulva könnyű, friss szelvény kialakulását eredményezi. Az ilyen talaj kifejezetten alkalmas a szőlőtermesztésre, következésképpen a gyümölcs kiváló minőségének fontos tényezője.

Az éghajlat kontinentális jegyekkel rendelkező, mérsékelt mediterrán éghajlatként határozható meg. Az időjárással kapcsolatos számadatokat illetően a legjelentősebb éves átlagértékek a következők: az átlaghőmérséklet 14 és 16 °C közötti, a csapadékmennyiség 450 mm.

A talaj az átlagosnál nagyobb mennyiségben tartalmaz stronciumot: a stronciumtartalom 100 mg/kg felett van az egyes parcellákban. Konkrétan, a vonatkozó mennyiségek 111,67 és 158,41 mg/kg között változnak. Ezek a mennyiségek messze meghaladják a körülhatárolt területtel szomszédos területek talajában mért mennyiségeket; a „Los Canforrales” néven ismert terület esetében például a megfelelő számadat 76,59 mg/kg, a „Manteleros” nevű terület esetében pedig 20,19 mg/kg. Az utóbbi esetben az érték csaknem nyolcszor kisebb, mint a La Jarabára vonatkozó érték.

Ennek közvetlen következménye van a borok tekintetében, azokban ugyanis 2,2 mg/l feletti, sőt bizonyos borok esetében 3,3 mg/l nagyságrendű stronciumtartalmat mértek. Ezek az értékek jóval magasabbak, mint a környező területekről származó borokban mért értékek, amelyek 0,95 mg/l-től 1,6 mg/l-ig terjednek. Ezért a borok stronciumtartalma megbízható mutatónak tekinthető a La Jaraba-i bortermelés tekintetében.

Ami a termesztési módszereket illeti, szerves anyagként kizárólag a birtok saját állattartó gazdaságából származó juhtrágya kerül felhasználásra.

A feldolgozási módszereket illetően az alkoholos erjedést kizárólag a szőlő saját mikroorganizmusai indítják be, és a préselés szakaszában 100 kg szőlőből legfeljebb 70 liter bort nyernek ki.

A BOROK LEÍRÁSA

A La Jaraba borok tulajdonságai a helyi talaj- és éghajlati adottságokra vezethetők vissza. Ezeknek tulajdonítható a fenolos frakció intenzitása, stabilitása és eleganciája. A borokat figyelemre méltó szerkezet, ásványianyag-tartalom és testesség jellemzi. Az, hogy e borok mindegyikét hordóban és palackban is érlelik, kihat érzékszervi jellemzőikre. Az így készült borok sötét meggypiros színűek, a közepestől az erősig változó intenzitásúak; ízükben piros és fekete gyümölcsökre emlékeztető jegyek figyelhetők meg, amelyek telt, húsos zamatot kölcsönöznek nekik. A La Jaraba talajaira jellemző magas stronciumtartalom következtében e borok a körülhatárolt területen kívül termelt borokhoz képest magasabb koncentrációban tartalmazzák az említett elemet, aminek köszönhetően erőteljes ásványi és balzsamos jegyeket felmutató, testes borokká érlelhetők.

KAPCSOLAT

A birtok változó mennyiségű kvarcitot, kvarcot és mészkövet tartalmazó üledékkel borított folyóvölgyben helyezkedik el, és talajának stronciumtartalma az átlagosnál magasabb. Mindezen tényezők hozzájárulnak ahhoz, hogy a szóban forgó területen erőteljes ásványi és balzsamos jegyekkel rendelkező, élénk, zamatos és testes borok készülnek. A stronciumtartalom kölcsönzi e boroknak különleges tulajdonságaikat.

Noha a terület a La Mancha OEM földrajzi területén belül helyezkedik el, az alábbiakban ismertetett tényezők megkülönböztetik e nagyobb földrajzi területtől.

TERMÉSZETI TÉNYEZŐK

A terület körülhatárolása a talaj stronciumtartalmán alapul, amely jelentősen magasabb a környező területek talajában megállapítottnál. Ebből eredően a körülhatárolt területen előállított borok ásványosabbak.

A kérelmező által benyújtott környezeti felmérésből kitűnik, hogy a szóban forgó területen kívül a stronciumtartalomra vonatkozó értékek 20 és 80 mg/kg, míg a körülhatárolt területen belül 110 és 160 mg/kg között változnak. Ennek következtében az utóbbi területről származó borok stronciumtartalmának értéke 2,5 mg/l-től 3,3 mg/l-ig terjed, míg a környező szőlőültetvényekről származó borok esetében ez az érték csupán megközelítőleg 1 mg/l.

A stronciumtartalom mellett a terület egyediségét meghatározó további tényezőként megemlítendő, hogy a területet kiterjedt magyaltölgy- és fenyőerdők övezik, amelyek védelmet biztosítanak számára a meleg és száraz keleti szelekkel szemben. Ez azt jelenti, hogy a szomszédos területekhez képest itt nedvesebb az éghajlat, és ebből kifolyólag hosszabb a szőlők érési folyamata. Ez pedig erőteljesebb színnel, tanninokkal és aromákkal gazdagítja a gyümölcsöt és ezáltal a belőle készült bort is.

EMBERI TÉNYEZŐK

A „La Jaraba” borok és a szomszédos La Mancha OEM területén készített borok előállítási módszerei közötti legnyilvánvalóbb különbségek a következők (az összehasonlításnál a La Mancha érlelt vörösborokat vettük figyelembe, mivel a „La Jaraba” termelői csak ilyet állítanak elő):

LA MANCHA OEM	LA JARABA	KÜLÖNBSÉGEK
> 11,5 % vol.	> 12,5 % vol.	Magasabb alkoholtartalom
< 10 milliekvivalens/l	< 16,7 milliekvivalens/l	Magasabb illósavtartalom
< 13 000 kg/ha	< 11 000 kg/ha	Alacsonyabb hektáronkénti hozam
≤ 1,6 mg/l	≥ 2,2 mg/l	Magasabb stronciumtartalom

A területnek a talaj stronciumtartalma alapján történő körülhatárolását követően megállapítható, hogy jelenleg egyetlen pincészet állít elő bort a területen, és az a kérelmező tulajdonában van.

Hangsúlyozni kell, hogy a kérelmező a körülhatárolt területhez tartozónál nagyobb kiterjedésű terület tulajdonosa. A körülhatárolásra tehát nem a kérelmező tulajdonlása, hanem a fent ismertetett környezeti viszonyok alapján került sor.

Továbbá a körülhatárolt földrajzi területen a jövőben borászati tevékenységbe kezdő más termelők akkor használhatják a bejegyzett elnevezést, ha megfelelnek a leírásban meghatározott feltételeknek. A szóban forgó terület megközelítőleg 75 hektárra terjed ki, vagyis teljes mértékben lehetséges, hogy további pincészetek is megtelepedjenek rajta.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen

A feltétel leírása:

A körülhatárolt szőlőültetvényeken szüretelt szőlőt a termőhelyen található pincészetben dolgozzák fel borrá, és a borok palackozása is ugyanott történik. Ennek az az oka, hogy a vörösborok előállítása egy második, legalább egy hónapos palackos érlelési szakaszt foglal magában, amelynek során redukzív folyamat meg végbe. Ez lekerekíti a borok ízét és ezáltal javítja a minőségüket. A borok akkor tekinthetők fogyasztásra késznek, amikor már rendelkeznek az egyes bortípusokra vonatkozó termékleírásban meghatározott érzékszervi jellemzőkkel. A cél a minőség biztosítása, valamint a származás és az ellenőrzés garantálása a La Jaraba OEM vörös- és fehérborok termékleírásában meghatározott jellemzők elérése érdekében.

A termékleíráshoz vezető link

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/MOD_PLIEGO_LA-JARABA_20200529-II.pdf
