

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Publicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2021/C 66/16)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«LA JARABA»

PDO-ES-01895-AM01

Data della comunicazione: 16.11.2020

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

Titolo

INCLUSIONE DEL VINO BIANCO

— La modifica riguarda la sezione 2.1 del disciplinare di produzione relativo ai parametri da considerare, i relativi limiti e le tolleranze analitiche, nonché la sezione del documento unico relativa alla descrizione dei vini.

Descrizione e motivi

— L'inclusione del vino bianco monovarietale a base di Sauvignon blanc richiede la definizione dei parametri analitici per i vini bianchi.

NUOVA FORMULAZIONE

2.1.2 Vino bianco

Parametro	Limite	Tolleranza
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	≥ 11,5	± 0,2
Titolo alcolometrico totale minimo (in % vol)	≥ 12,5	± 0,2
Zuccheri riduttori (g/l espressi in glucosio)	≤ 4	± 0,5
Acidità totale (g/l, espressa in acido tartarico)	4 < AT < 7	± 0,3
Acidità volatile (meq/l)	≤ 16,7	± 3
Anidride solforosa totale (mg/l)	≤ 130	± 15
Tenore di stronzio (mg/l)	≥ 2,2	± 0,2

(1) GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

MOTIVAZIONE

- Poiché la zona delimitata della DOP «La Jaraba» comprende una parcella coltivata a uve della varietà Sauvignon blanc, i cui vini pure presentano livelli elevati di stronzio, la modifica intende adeguare il disciplinare di produzione per includere la varietà di uva bianca Sauvignon blanc e i vini bianchi ottenuti da tale vitigno.

Titolo

INCLUSIONE DEL VINO BIANCO

- La modifica riguarda il punto 2.2 del disciplinare di produzione relativo alle caratteristiche da determinare mediante analisi organolettiche, nonché la sezione del documento unico dedicata alla descrizione dei vini.

Descrizione e motivi

- L'inclusione del vino bianco monovarietale a base di Sauvignon blanc richiede la definizione delle caratteristiche organolettiche del vino bianco ottenuto da tale varietà.

NUOVA FORMULAZIONE

2.2.4.- Vino bianco monovarietale a base di Sauvignon blanc

- Esame visivo: limpido, brillante, cristallino, di colore giallo paglierino.
- Esame olfattivo: intenso, pieno, con aromi tipici della varietà, tra cui spiccano frutta bianca a nocciolo e accenni floreali.
- Esame gusto-olfattivo: fresco, setoso ed equilibrato.

MOTIVAZIONE

- Poiché la zona delimitata della DOP «La Jaraba» comprende una parcella coltivata a uva della varietà Sauvignon blanc, i cui vini pure presentano livelli elevati di stronzio, la modifica intende adeguare il disciplinare di produzione per includere la varietà di uva bianca Sauvignon blanc e i vini bianchi ottenuti da tale vitigno.

Titolo

METODI DI VINIFICAZIONE ED ELABORAZIONE DEL VINO BIANCO

- La modifica riguarda la sezione 3 del disciplinare di produzione relativa alle pratiche enologiche specifiche, nonché l'omonima sezione del documento unico.

Descrizione e motivi

- A seguito dell'inclusione nel disciplinare di produzione della varietà Sauvignon blanc sono aggiunte le pratiche enologiche specifiche per la produzione del vino bianco.

NUOVA FORMULAZIONE

Il mosto di uva bianca ottenuto per pigiatura e pressatura delle uve diraspate è sottoposto a schiumatura a una temperatura compresa tra 15 e 20 °C per un tempo non inferiore a 12 ore. La fermentazione alcolica del mosto avviene a una temperatura compresa tra 10 e 21 °C in serbatoi di acciaio inossidabile. In condizioni normali, il processo di fermentazione alcolica è avviato dalla flora microbica delle uve. Successivamente il vino è sottoposto a chiarificazione e, subito prima dell'imbottigliamento, a filtrazione con pori di diametro elevato per rispettare al massimo il prodotto.

MOTIVAZIONE

- A seguito dell'inclusione nel disciplinare di produzione del vino bianco, nei metodi di vinificazione ed elaborazione occorre distinguere l'elaborazione di vini rossi da quella di vini bianchi.

Titolo

MODIFICA DELLA DURATA DI AFFINAMENTO

La modifica riguarda la sezione 3 del disciplinare di produzione relativa alle pratiche enologiche specifiche, nonché l'omonima sezione del documento unico.

Descrizione e motivi

- La modifica interessa la formulazione relativa ai metodi di vinificazione ed elaborazione, riducendo i tempi di permanenza in botti e bottiglie.

NUOVA FORMULAZIONE

3.1.- Assemblaggio di vini rossi con varie proporzioni dei vitigni Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot e Graciano
Invecchiamento in botti di rovere con capacità di 225 l per almeno 3 mesi. Invecchiamento in bottiglia per almeno un mese

3.2.- Assemblaggio di vini rossi con varie proporzioni dei vitigni Tempranillo, Cabernet Sauvignon e Merlot
Invecchiamento in botti di rovere con capacità di 225 l per almeno 3 mesi. Invecchiamento in bottiglia per almeno un mese.

MOTIVAZIONE

- La modifica risponde alle esigenze del mercato, in cui aumenta la domanda di vini meno affinati.

Titolo

INCLUSIONE DELLA RESA MASSIMA

- La modifica riguarda la sezione 5 del disciplinare di produzione relativa alle rese massime, nonché l'omonima sezione del documento unico.
- Descrizione e motivi
- La modifica è volta a introdurre le rese massime per la varietà Sauvignon blanc.

NUOVA FORMULAZIONE

5.- Rese massime

Tempranillo: 10 500 kg/ha, equivalenti a 73,5 hl/ha

Cabernet Sauvignon: 11 000 kg/ha, equivalenti a 77 hl/ha.

Merlot: 10 000 kg/ha, equivalenti a 70 hl/ha

Graciano: 10 000 kg/ha, equivalenti a 70 hl/ha

Sauvignon blanc: 11 000 kg/ha, equivalenti a 77 hl/ha

MOTIVAZIONE

- A seguito dell'inclusione nel disciplinare di produzione della varietà Sauvignon blanc, è stabilita la resa massima per ettaro per tale varietà.

Titolo

INCLUSIONE DELLA VARIETÀ DI UVE DA VINO UTILIZZATA

- La modifica riguarda la sezione 6 del disciplinare di produzione relativa alle varietà di uve da vino e non incide sul documento unico.

Descrizione e motivi

— La modifica intende introdurre la varietà Sauvignon blanc.

NUOVA FORMULAZIONE

6.- Varietà di uve da vino

Rosse: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano

Bianche: Sauvignon blanc

MOTIVAZIONE

— A seguito dell'inclusione nel disciplinare di produzione della varietà Sauvignon blanc, tale varietà è aggiunta anche nella sezione in questione.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

«La Jaraba»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1.- Vino

4. **Descrizione del vino (dei vini)***Vino rosso*

Il vino presenta un colore rosso ciliegia matura e un'intensità da media a forte, con note di frutti rossi e neri che lasciano una sensazione generosa e carnosa sul palato. Sotto il profilo analitico, è caratterizzato da concentrazioni di stronzio superiori a quelle di altri vini a causa degli alti livelli di tale elemento nei terreni, che contribuiscono a produrre vini intensi, con marcate note minerali, ricchi di aromi, balsamici e corposi.

* Il titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso nei limiti di legge, conformemente alla pertinente legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	15
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	130

Vino bianco

Il vino si presenta limpido, brillante, cristallino e di colore giallo paglierino. Al naso risulta intenso, pieno, con aromi propri della varietà, tra cui spiccano frutta bianca a nocciolo e accenni floreali. Fresco, setoso ed equilibrato.

* Il titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso nei limiti di legge, conformemente alla pertinente legislazione dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	130

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche specifiche

Pratica enologica specifica

Il mosto di uve rosse è sottoposto a fermentazione alcolica a una temperatura compresa tra 15 e 30 °C in serbatoi di acciaio inossidabile o di rovere francese, nonché a macerazione per un periodo minimo di 10 giorni.

Il mosto di uva bianca ottenuto per pigiatura e pressatura delle uve diraspate è sottoposto a schiumatura a una temperatura compresa tra 15 e 20 °C per un tempo non inferiore a 12 ore. La fermentazione alcolica del mosto avviene a una temperatura compresa tra 10 e 21 °C in serbatoi di acciaio inossidabile.

La resa massima della pressatura è di 70 l per 100 kg di uva.

Il vino è invecchiato in botti di rovere con capacità di 225 l e poi affinato in bottiglia per i seguenti periodi:

- assemblaggio di vini rossi con varie proporzioni dei vitigni Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot e Graciano: invecchiamento in botti di rovere con capacità di 225 l per almeno 3 mesi e affinamento in bottiglia per almeno un mese;
- assemblaggio di vini rossi con varie proporzioni dei vitigni Tempranillo, Cabernet Sauvignon e Merlot: invecchiamento in botti di rovere con capacità di 225 l per almeno 3 mesi e affinamento in bottiglia per almeno un mese;
- vino rosso monovarietale a base di Merlot: invecchiamento in botti di rovere con capacità di 225 l per almeno 6 mesi e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Pratica colturale

Le uve sono vendemmiate quando hanno raggiunto la maturazione fenolica, cercando sempre la migliore struttura e concentrazione fenolica dei grappoli, in vigneti in cui il solo materiale organico utilizzato è il letame ovino proveniente dall'allevamento dell'azienda stessa.

b. Rese massime

Tempranillo

73,5 ettoltri per ettaro

Tempranillo

10 500 chilogrammi di uve per ettaro

Cabernet Sauvignon

77 ettoltri per ettaro

Cabernet Sauvignon

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

Merlot e Graciano

70 ettolitri per ettaro

Merlot e Graciano

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona delimitata si trova nel comune di El Provencio (Cuenca). Secondo lo schedario viticolo, la distribuzione delle parcelle è la seguente: zona 9, parcelle 14b, 14d, 14f, 14h, 26d, 26e, 26h, 26i, 26j, 26k, 26m, 26n, 26v.

Le uve vendemmiate nei vigneti della zona delimitata sono vinificate e i vini sono imbottigliati nell'azienda vinicola situata nella zona di produzione.

7. Varietà principale/i di uve da vino

MERLOT

TEMPRANILLO - CENCIBEL

8. Descrizione del legame/dei legami

AMBIENTE (FATTORI NATURALI E ANTROPICI)

Jaraba è il nome geografico con cui è chiamata la regione in cui è situata la zona delimitata, come è possibile vedere dall'attuale mappa del catasto rurale della Spagna. La zona delimitata si trova in un'area caratterizzata da una depressione riempita di sedimenti attraversata da un corso d'acqua una volta perenne ma adesso intermittente denominato Cañada de Valdelobos, che si getta nel fiume Záncara, confine tra le province di Cuenca e Albacete. La zona, posta a un'altitudine di 700 m sul livello del mare, non presenta rilievi significativi e può considerarsi completamente piana.

La posizione dei vigneti, in gran parte riparati da 92 ha di foresta di lecci e pini, garantisce un microclima che è particolarmente favorevole allo sviluppo delle viti. Tale caratteristica le protegge perlopiù dallo stress idrico generato dai venti orientali caldi e secchi, consentendo un processo di maturazione delle uve più lungo. Le uve sono di conseguenza più ricche di agenti coloranti, tannini di buona qualità e aromi rispetto a quelle prodotte dalle viti situate al di fuori della zona delimitata.

Il suolo risale al periodo del Quaternario e costituisce un'unità morfostratigrafica del sistema del fiume Guadiana. Di composizione varia, è formato, tra l'altro, da quarziti, quarzo e calcare del Mesozoico e del Miocene. Grazie alla sua composizione il suolo trattiene l'umidità più a lungo e si differenzia dalle zone circostanti, molto più ricche di calcare.

Il suolo appartiene all'ordine degli Alfisuoli, con suoli rossi mediterranei su calcare. Ha un profilo sviluppato, pH compreso tra 7 e 8,5, bassa capacità di scambio, buon drenaggio interno, buona penetrabilità fino agli orizzonti petrocalcici, situati a circa 60-90 cm, e una tessitura che va dalla sabbia sciolta all'argilla. Gli elementi alluvionali sono abbondanti, rendendo il suolo più ricco di nutrienti. Inoltre la morfologia del suolo fertile, ricco di sedimenti alluvionali grossolani, unitamente alla pratica colturale di concimazione annuale con letame, genera un suolo leggero e fresco, adatto alla viticoltura e, di conseguenza, rappresenta un fattore che contribuisce al miglioramento qualitativo delle uve.

Il clima può essere definito mediterraneo temperato con tratti continentali. Per quanto riguarda le variabili climatiche, i valori annuali medi più significativi sono: temperatura compresa tra i 14 e i 16 °C e precipitazioni piovose pari a 450 mm.

Nel suolo è stato rilevato un livello di stronzio superiore alla norma, pari a oltre 100 mg/kg nelle diverse parcelle. Nello specifico tale quantità è compresa tra 111,67 e 158,41 mg/kg. Si tratta di quantitativi molto superiori a quelli riscontrati nei suoli circostanti alla zona in questione, comprese la località nota come "Los Canforrales", in cui sono presenti 76,59 mg/kg, e la località di "Manteleros", in cui sono presenti 20,19 mg/kg. In quest'ultimo caso la quantità è quasi otto volte inferiore rispetto a La Jaraba.

L'elevata presenza di stronzio ha conseguenze dirette sui vini, in cui si registrano livelli di questo minerale di oltre 2,2 mg/l, con punte di 3,3 mg/l in alcuni di essi. Tali quantitativi sono notevolmente più elevati rispetto ai vini delle zone vicine in cui si sono rilevati livelli di stronzio compresi tra 0,95 e 1,6 mg/l. Il livello di stronzio dei vini può pertanto essere considerato un indicatore efficace dei prodotti vitivinicoli di La Jaraba.

Per quanto riguarda i metodi di coltivazione, il solo materiale organico utilizzato è il letame ovino proveniente dall'allevamento dell'azienda stessa.

Relativamente ai metodi di trasformazione, la fermentazione alcolica è avviata dalla flora microbica delle uve stesse e, al momento della pressatura, non sono prodotti più di 70 l di vino per 100 kg di uva.

DESCRIZIONE DEL VINO

I vini di La Jaraba beneficiano dell'influenza del suolo e del clima del luogo che conferiscono intensità, stabilità ed eleganza alla carica fenolica. I vini presentano struttura, contenuto minerale e corpo considerevoli. L'invecchiamento in botte e l'affinamento in bottiglia si riflettono sulle caratteristiche organolettiche, consistenti nel colore rosso ciliegia matura di intensità da media a forte, con note di frutti rossi e neri che lasciano una sensazione generosa e carnosa nel palato. Sotto il profilo analitico, visto il livello elevato di stronzio nei suoli di La Jaraba, i vini contengono concentrazioni più elevate di questo minerale rispetto a quelli prodotti al di fuori della zona delimitata. Ciò contribuisce a conferire loro corpo ed evidenti note minerali e balsamiche.

LEGAME

L'ubicazione della zona delimitata in una depressione fluviale riempita di sedimenti, caratterizzata da quantità variabili di quarzite, quarzo e calcare e livelli sopra la media di stronzio nel suolo, contribuisce a produrre vini intensi, ricchi di aromi e corposi con marcate note minerali e sentori balsamici. In tale contesto, il livello di stronzio rappresenta un indicatore distintivo efficace.

Sebbene la zona sia situata all'interno della DOP La Mancha, i fattori descritti di seguito la differenziano da questa denominazione.

FATTORI NATURALI:

La delimitazione della zona si basa sul livello di stronzio nel suolo che è notevolmente più elevato rispetto alle zone circostanti. Tale elemento conferisce ai vini prodotti nella zona un carattere più minerale.

Da uno studio sull'ambiente fornito dal richiedente emerge che i livelli di stronzio al di fuori della zona sono compresi tra 20 e 80 mg/kg, mentre all'interno della zona delimitata toccano i 110-160 mg/kg. I vini prodotti nella zona presentano pertanto un contenuto di stronzio compreso tra 2,5 e 3,3 mg/l, mentre i vini dei vigneti circostanti raggiungono soltanto 1 mg/l circa.

Oltre al contenuto di stronzio, un altro fattore che determina l'unicità della zona è il fatto che questa sia circondata da un'ampia distesa di lecci e pini che la riparano dai venti caldi e secchi di provenienza orientale. Essendo di conseguenza più umida delle zone vicine, anche il processo di maturazione delle uve è più lungo. Ne risultano uve, e quindi vini, più ricchi di sostanza colorante, tannini e aromi.

FATTORI UMANI:

Le differenze più evidenti tra i metodi di produzione dei vini «La Jaraba» e quelli della vicina DOP La Mancha (tra cui, in questo contesto, si prenderanno in considerazione i rossi invecchiati «La Mancha», poiché si tratta dell'unica tipologia prodotta anche in «La Jaraba») sono riportate nella tabella seguente.

DOP LA MANCHA	LA JARABA	DIFFERENZE
>11,5 % vol.	>12,5 % vol.	tenore alcolico più elevato
<10 meq/l	<16,7 meq/l	acidità volatile più elevata
<13 000 Kg/Ha	<11 000 kg/Ha	produzione per ettaro più bassa
≤1,6 mg/l	≥2,2 mg/l	contenuto di stronzio più elevato

Delimitando la zona sulla base del contenuto di stronzio del suolo, risulta che al momento vi è una sola azienda produttrice di vino e che questa appartiene al richiedente.

Occorre sottolineare che questi è proprietario di una zona più ampia di quella inclusa nella zona delimitata. La delimitazione non si fonda quindi sulla sua proprietà, ma sulle condizioni ambientali sopra descritte.

Inoltre altri produttori potranno utilizzare la denominazione se si stabiliscono nella zona geografica delimitata in futuro, purché soddisfino le condizioni stabilite nel disciplinare. La zona si estende infatti su circa 75 ha ed è perfettamente possibile stabilirvi altre aziende produttrici di vino.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (condizionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

Nell'intento di salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare il controllo, per raggiungere le caratteristiche definite nel disciplinare di produzione dei vini rossi e bianchi della DOP «La Jaraba», le uve vendemmiate nei vigneti della zona delimitata sono vinificate e i vini sono imbottigliati nell'azienda vinicola situata nella zona di produzione, in quanto per i vini rossi il processo è concluso con una seconda fase di affinamento in bottiglia per almeno un mese. Tale periodo è caratterizzato da un processo di riduzione che migliora la qualità dei vini, conferendo loro un gusto più rotondo. I vini sono pronti per il consumo quando raggiungono le caratteristiche organolettiche fissate nel disciplinare per ciascuna tipologia di vino.

Link al disciplinare del prodotto

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