

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO SPRENDIMAS**2019 m. vasario 6 d.****dėl Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 94 straipsnio 1 dalies d punkte nurodyto bendrojo dokumento ir nuorodos į paskelbtą vyno sektoriaus produkto specifikaciją paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*****(„La Jaraba“ (SKVN))**

(2019/C 57/08)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 ⁽¹⁾, ypač į jo 97 straipsnio 3 dalį,

kadangi:

- (1) Ispanija pateikė paraišką dėl pavadinimo „La Jaraba“ apsaugos pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 II dalies II antraštinės dalies I skyriaus 2 skirsnį;
- (2) Komisija išnagrinėjo tą paraišką pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 2 dalį ir padarė išvadą, kad ji atitinka to reglamento 93–96 straipsniuose, 97 straipsnio 1 dalyje ir 100–102 straipsniuose nustatytas sąlygas;
- (3) siekiant suteikti galimybę pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsnį pateikti prieštaravimo pareiškimą, *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* reikia paskelbti minėto reglamento 94 straipsnio 1 dalies d punkte nurodytą bendrąjį dokumentą ir nuorodą į produkto specifikaciją, paskelbtą vykstant išankstinei nacionalinei paraiškos dėl pavadinimo „La Jaraba“ apsaugos nagrinėjimo procedūrai,

NUSPRENDĖ:

Vienintelis straipsnis

Pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 94 straipsnio 1 dalies d punktą parengtas bendrasis dokumentas ir nuoroda į paskelbtą produkto „La Jaraba“ (SKVN) specifikaciją pateikiami šio sprendimo priede.

Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsniu, per du mėnesius nuo šio sprendimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* galima paprieštarauti šio straipsnio pirmoje pastraipoje nurodyto pavadinimo apsaugai.

Priimta Briuselyje 2019 m. vasario 6 d.

Komisijos vardu

Phil HOGAN

Komisijos narys⁽¹⁾ OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

PRIEDAS

BENDRASIS DOKUMENTAS

LA JARABA

PDO-ES-01895

Paraiškos data: 2014 11 4

1. **Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai)**

La Jaraba

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas***Raudonasis vynas*

Vynas yra tamsiai raudonos spalvos vidutiniškai ar net labai intensyvaus skonio su raudonųjų ir juodųjų uogų prieskoniu, dėl kurio burnoje juntamas įvairiapusis ir intensyvus aromatas. Jame yra daugiau stroncio nei kituose vynuose, nes šio elemento daug yra dirvožemyje; stroncis padeda pagaminti intensyvius, aromatingus, stiprius vynus su aiškiu mineralų ir balzaminio poskoniu.

Didžiausios bendros alkoholio koncentracijos vertė neviršija atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytų ribų.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliiekvivalentais viename litre)	16,7
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	130

5. **Vyno gamybos metodai**a. **Pagrindiniai vynininkystės metodai***Specifinis vynininkystės metodas*

Alkoholinė fermentacija vykdoma 15–30 °C temperatūroje nerūdijančio plieno talpyklose arba prancūziško ąžuolo statinėse. Fermentavimas ir maceravimas trunka ne mažiau kaip 10 dienų. Fermentacijos procesą sukelia vynuogių mikrobiologinė flora. Didžiausia vynuogių spaudimo išeiga – 70 l iš 100 kg vynuogių. Vynas iš pradžių brandinamas 225 litrų ąžuolinėse statinėse, o po to buteliuose šį laikotarpį:

- raudonųjų vynu mišinys, pagamintas iš skirtingomis proporcijomis naudojamų „Tempranillo“, „Cabernet Sauvignon“, „Merlot“ ir „Graciano“ veislių vynuogių: 225 litrų ąžuolinėse statinėse brandinamas ne mažiau kaip 9 mėnesius, o buteliuose – ne mažiau kaip 9 mėnesius;
- raudonųjų vynu mišinys, pagamintas iš skirtingomis proporcijomis naudojamų „Tempranillo“, „Cabernet Sauvignon“ ir „Merlot“ veislių vynuogių: 225 litrų ąžuolinėse statinėse brandinamas ne mažiau kaip 6 mėnesius, o buteliuose – ne mažiau kaip 6 mėnesius;
- vienaveislių „Merlot“ vynuogių raudonasis vynas: 225 litrų ąžuolinėse statinėse brandinamas ne mažiau kaip 6 mėnesius, o buteliuose – ne mažiau kaip 6 mėnesius.

Vynuogių auginimo praktika

Vynuogių derlius nuimamas, kai vynuogėse susiformuoja fenolio junginiai; atrenkamos geriausios struktūros kekės su didžiausia fenolio junginių koncentracija. Vienintelė vynuogynuose naudojama ekologiška medžiaga – paties ūkio avių mėšlas.

b. **Didžiausia išėiga**

„Tempranillo“

73,5 hektolitro iš hektaro

10 500 kg vynuogių iš hektaro

„Cabernet Sauvignon“

77 hektolitro iš hektaro

11 000 kg vynuogių iš hektaro

„Merlot“ ir „Graciano“

70 hektolitro iš hektaro

10 000 kg vynuogių iš hektaro.

6. **Nustatytų ribų geografinė vietovė**

Nustatytų ribų vietovė yra El Provencijo (Kuenka) savivaldybėje. Remiantis vynuogynų registru, sklypai išsidėstę taip: 9 zonos 14b, 14d, 14f, 14h, 26d, 26e, 26h, 26i, 26j, 26k, 26m, 26n, 26v sklypai.

Iš nustatytų ribų vietovėse esančiuose vynuogynuose nuskintų vynuogių gaminamas vinas, kuris išpilstomas į butelius vynuogių auginimo vietovėje esančioje vyno gamybos įmonėje.

7. **Pagrindinė (-s) vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Tempranillo - Cencibel“

„Merlot“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Aplinka (gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai)

Kaip matyti iš dabartinio Ispanijos kaimo kadastro, Charaboje (isp. La Jaraba) yra vieta nustatytų ribų vietovėje. Manoma, kad „Jaraba“ yra arabų kilmės sąvoka, reiškianti vandenį arba gausų gėrimą.

Šią vietą kerta dabar vietomis išdžiūvusi upė, kuri seniau buvo žinoma kaip „Cañada de Valdelobos“; ji įteka į Sankaros upę, kuri atskiria Kuenkos ir Albacetės provincijas. Charaboje beveik nėra kalnų ir vietovę galima laikyti lyguma. Ji yra išsidėčiusi 700 m virš jūros lygio.

Vynuogynai didžiąja dalimi yra apsaugoti 92 ha akmeninių ažuolų (*Quercus ilex*) ir pušų miško, kuris sukuria ypač palankų vynuogių auginimui mikroklimatą. Dėl to jie didžiąja dalimi apsaugomi nuo vandens stygiaus, kurį gali sukelti šiltas ir sausas rytų vėjas, ir vynuogės gali ilgiau nokti. Atitinkamai, vynuogių uogose spalvos, kokybiško tanino ir aromatinių medžiagų yra daugiau nei už nustatytų ribų vietovėse esančių vynuogynų vynuogėse.

Žemė yra iš kvartero periodo; ji sudaro Gvadjanos upės sistemos morfostratigrafinį vienetą. Žemės sudėtis yra įvairi: joje yra kvarcitu, kvarco ir mezozojaus bei mioceno periodų kalkakmenių. Dėl tokios sudėties, kuri skiriasi nuo aplink esančių vietovių žemės sudėties (jose yra kur kas daugiau kalkakmenių), žemė gali ilgiau išlaikyti drėgmę.

Dirvožemis yra miško pilkžemio tipo, o kalkakmenis išsidėstęs ant Viduržemio jūros regionui būdingo raudonžemio. Dirvožemio profilis: pH – nuo 7 iki 8,5, atsparus maišymuisi, su geru vidiniu drenažu, ir prisiskverbiamumu horizontalioje, 60–90 cm nuo paviršiaus esančiuose kalkakmenio sluoksniuose, mišrios nuo biraus smėlio iki molio tekstūros. Dirvožemyje gausu aliuvinių elementų ir, atitinkamai, daug maistinių medžiagų. Be to, dėl derlingo dirvožemio, kuriame gausu stambių aliuvinių nuosėdų, sudėties ir kasmetinio tręšimo mėšlu dirvožemis yra lengvo ir šviežio profilio. Toks dirvožemis puikiai tinka vynuogynams auginti ir, atitinkamai, yra aukštos kokybės vynuogių veiksnys.

Klimatą galima apibūdinti kaip vidutinių platumų Viduržemio jūros regiono klimatą su žemyninio klimato ypatumais. Kalbant apie klimato temperatūrą, svarbiausios vidutinės metinės vertės yra šios: 14–16 °C temperatūra ir 450 mm kritulių kiekis.

Dirvožemyje rastas didesnis nei vidutinis stroncio kiekis: atskiruose sklypuose daugiau kaip 100 mg/kg. Konkrečiai, rasta nuo 111,67 iki 158,41 mg/kg stroncio. Tai yra žymiai daugiau nei aplink šią vietovę esančiuose dirvožemiuose, įskaitant „Los Canforrales“ vynu vietovę (joje stroncio kiekis yra 76,59 mg/kg) ir „Manteleros“ vynu vietovę (joje stroncio kiekis yra 20,19 mg/kg). Pastaruoju atveju šis skaičius yra beveik aštuonis kartus mažesnis nei Charaboje.

Tai turi tiesioginių pasekmių vynams: nustatyta, kad Charabos vynuose yra daugiau kaip 2,2 mg/l stroncio, o kai kuriuose – net 3,3 mg/l. Šios vertės yra ženkliai didesnės, nei kaimyninių vietovių vynuose: juose stroncio kiekis yra nuo 0,95 iki 1,6 mg/l. Todėl vyno gamybos Charaboje atveju stroncio kiekis vynuose gali būti laikomas patikimu rodikliu.

Gamybos metodai: vienintelė naudojama organinė medžiaga – paties ūkio avių mėšlas.

Perdirbimo metodai: alkoholinę fermentaciją sukelia pačių vynuogių mikrobiologinė flora; iš 100 kg vynuogių jas spaudžiant pagaminama ne daugiau kaip 70 litrų vyno.

Vyno apibūdinimas

Charabos vynai yra vietos saulės ir klimato nulemtas produktas. Dėl to jie pasižymi fenoliniu intensyvumu, stabilumu ir velvetiniu švelnumu. Šie vynai yra įspūdingos struktūra, mineralų sudėties ir stiprumo. Dėl to, kad visi šie vynai brandinami statinėse ir buteliuose, tai turi poveikį jų organoleptinėms savybėms: jie yra tamsiai vyšninės spalvos, vidutiniškai arba labai stiprūs, su raudonųjų ir juodųjų uogų aromatu, kuris nulemia turtingą ir apčiuopiamą skonį. Dėl to, kad Charabos dirvožemyje yra daugiau stroncio, jo ir Charabos vynuose yra daugiau, nei vynuose, pagamintuose už nustatytų ribų vietovės: tai leidžia pagaminti stiprius vynus su aiškiu mineralų ir balzamo poskoniu.

Ryšys

Nustatytų ribų vietovė yra išsidėsčiusi nuosėdiniame upės slėnyje, kuriame yra įvairūs kvarcito, kvarco ir kalkakmenio kiekiai, vidutinį kiekį viršijantys stroncio kiekiai dirvožemyje: visa tai padeda pagaminti intensyvius, aromatinius ir stiprius vynus su stipriu mineraliniu aromatu ir balzaminio prieskoniu. Išskirtines kokybes šie vynai įgyja dėl stroncio kiekio.

Nors vietovė yra išsidėsčiusi „La Mancha“ SKVN vietovėje, dėl toliau nurodytų veiksnių ji skiriasi nuo La Mančos.

Gamtiniai veiksniai

Vietovės ribos nustatytos pagal dirvožemyje esantį stroncio kiekį: jis yra gerokai didesnis nei aplink esančiuose dirvožemiuose. Todėl šioje vietovėje pagaminti vynai pasižymi stipresnėmis mineralinėmis savybėmis.

Iš pareiškėjo pateikto aplinkos tyrimo matyti, kad už vietovės ribų stroncio lygis yra nuo 20 iki 80 mg/kg, tuo tarpu nustatytų ribų vietovėje – 110–160 mg/kg. Tai leidžia šioje vietovėje pagaminti vynus, turinčius 2,5–3,3 mg/l stroncio, tuo tarpu vynai, pagaminti iš aplinkinių vynuogynų vynuogių, turi maždaug 1 mg/l stroncio.

Vietovės unikalumą apibrėžiantis veiksnys yra ne tik stroncio kiekis, bet ir tai, kad vietovė yra apsupta didelio akmeninių ažuolų ir pušų ploto, kuris apsaugo ją nuo šilto ir sauso rytinio vėjo. Tai reiškia, kad šioje vietovėje yra daugiau drėgmės, nei kaimyninėse vietovėse, ir dėl to vynuogės gali ilgiau nokti. Atitinkamai, tiek vynuogių uogose, tiek ir vyne spalvos, tanino ir aromatinių medžiagų yra daugiau.

Žmogiškieji veiksniai

Akivaizdžiausi skirtumai tarp „La Jaraba“ vynu ir kaimyninėje SKVN „La Manča“ vietovėje gaminamų vynu (šiuo atveju vertiname La Mančos subrandintus raudonuosius vynus, nes „La Jaraba“ yra tik tokio tipo vinas) gamybos metodų yra šie:

„La Manča“ SKVN	„La Jaraba“	Skirtumai
≥ 11,5 % tūrio	≥ 12,5 % tūrio	Didesnis alkoholio kiekis
≤ 10 mekv/l	≤ 16,7 mekv/l	Didesnis lakusis rūgštingumas
< 13 000 kg/Ha	< 11 000 kg/Ha	Mažesnis produkcijos kiekis iš hektaro
≤ 1,6 mg/l	≤ 2,2 mg/l	Didesnis stroncio kiekis

Nustačius vietovės ribas remiantis stroncio kiekiu dirvožemyje, paaiškėjo, kad dabar vietovėje yra tik viena vyną gaminanti vyno gamybos įmonė, kuri priklauso pareiškėjui.

Reikėtų atkreipti dėmesį į tai, kad jam priklausanti vietovė yra didesnė negu ta, kuri yra įtraukta į nustatytų ribų vietovę. Taigi, ribos buvo nustatytos ne atsižvelgiant į jiems priklausančią vietovę, bet remiantis pirmiau apibūdintomis aplinkos sąlygomis.

Be to, jei ateityje nustatytoje geografinėje vietovėje įsisteigtų kiti gamintojai, jie galėtų naudotis registruotu pavadinimu, jei atitiktų specifikacijoje nurodytas sąlygas. Iš tiesų ši vietovė apima maždaug 75 hektarų plotą, todėl yra visos sąlygos naujoms vyno gaminimo įmonėms įsisteigti.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos**

Teisinė sistema:

nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas:

pakavimas nustatytų ribų geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas:

vynai bus išpilstomi į butelius gamybos vietovėje, nes visais atvejais procesas užbaigiamas antruoju 6–9 mėnesių brandinimo etapu buteliuose. Šiuo laikotarpiu vykdomas redukcijos procesas, kuris pagerina vynų kokybę ir sušvelnina jų skonį. Vynai tampa tinkami vartojimui, kai jie įgyja konkretaus tipo vyno specifikacijoje nurodytas organoleptines savybes.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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