

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei**

(2021/C 66/16)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei <sup>(1)</sup>.

## COMUNICAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD A DOCUMENTULUI UNIC

„LA JARABA”

PDO-ES-01895-AM01

Data comunicării: 16.11.2020

## DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

## Titlul

## ADĂUGAREA VINULUI ALB

— Punctul 2.1 „Parametri care trebuie luați în considerare, limite analitice și toleranțe” din caietul de sarcini al produsului; modificarea vizează, de asemenea, punctul „Descrierea vinurilor” din documentul unic.

## Descriere și motive

— Adăugarea vinului alb monosoi obținut din struguri Sauvignon Blanc înseamnă că trebuie definiți parametrii analitici ai vinurilor albe.

## NOUL TEXT

## 2.1.2. Vin alb

Parametru	Limită	Limită de toleranță
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume)	≥ 11,5	± 0,2
Tăria alcoolică totală minimă (în % volume)	≥ 12,5	± 0,2
Zaharuri reducătoare (g/l exprimate în glucoză)	≤ 4	± 0,5
Aciditatea totală (g/l exprimată ca acid tartric)	4 < AT < 7	± 0,3
Aciditatea volatilă (mEq/l)	≤ 16,7	± 3
Cantitatea totală de dioxid de sulf (mg/l)	≤ 130	± 15
Conținutul de stronțiu (mg/l)	≥ 2,2	± 0,2

<sup>(1)</sup> JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

## MOTIV

- Având în vedere că arealul delimitat pentru denumirea de origine protejată La Jaraba include o parcelă de struguri Sauvignon Blanc care produce vinuri ce conțin de asemenea niveluri ridicate de stronțiu, solicităm modificarea caietului de sarcini al produsului pentru includerea soiului de struguri albi Sauvignon Blanc și a vinurilor albe produse din acest soi.

## Titlul

## ADĂUGAREA VINULUI ALB

- Punctul 2.2 „Caracteristicile care trebuie stabilite prin analize organoleptice” din caietul de sarcini al produsului; modificarea vizează, de asemenea, punctul „Descrierea vinurilor” din documentul unic.

## Descriere și motive

- Adăugarea vinului alb monosoi obținut din struguri Sauvignon Blanc înseamnă că trebuie definite caracteristicile organoleptice ale vinurilor albe produse.

## NOUL TEXT

## 2.2.4. – Vin alb Sauvignon Blanc monosoi

- Aspect: curat, strălucitor și limpede, cu o culoare galben-pai.
- Miros: intens și plin de note tipice pentru acest soi, în special de fructe sămburoase albe și note florale.
- Gust: proaspăt, catifelat și echilibrat.

## MOTIV

- Având în vedere că arealul delimitat pentru denumirea de origine protejată La Jaraba include o parcelă de struguri Sauvignon Blanc care produce vinuri ce conțin de asemenea niveluri ridicate de stronțiu, solicităm modificarea caietului de sarcini al produsului pentru includerea soiului de struguri albi Sauvignon Blanc și a vinurilor albe produse din acest soi.

## Titlul

## METODE DE VINIFICAȚIE ȘI ELABORARE A VINULUI ALB

- Punctul 3 „Practici enologice specifice” din caietul de sarcini al produsului; modificarea vizează, de asemenea, punctul „Practici oenologice specifice” din documentul unic.

## Descriere și motive

- Practicile oenologice specifice producției vinului alb au fost adăugate în contextul adăugării soiului Sauvignon Blanc în caietul de sarcini al produsului.

## NOUL TEXT

Mustul obținut din struguri albi prin zdrobirea și presarea boabelor se lasă la limpezit la o temperatură între 15 și 20 °C pentru o perioadă de cel puțin 12 ore. Fermentația alcoolică a mustului la o temperatură de 10-21 °C în rezervoare de oțel inoxidabil. În condiții normale, fermentația alcoolică este declanșată de flora microbiană proprie a strugurilor. Ulterior, are loc limpezirea și, chiar înainte de îmbuteliere, vinul este filtrat cu ajutorul unui filtru cu pori cu diametru mare, astfel încât produsul să rămână cât mai nemodificat posibil.

## MOTIV

- Întrucât vinul alb a fost adăugat în caietul de sarcini al produsului, metodele de vinificație și elaborare trebuie să facă distincția între elaborarea vinului roșu și cea a vinului alb.

## Titlul

## MODIFICAREA PERIOADELOR DE ÎNVECHIRE

Punctul 3 „Practici oenologice specifice” din caietul de sarcini al produsului; modificarea vizează, de asemenea, punctul „Practici oenologice specifice” din documentul unic.

## Descriere și motive

Modificarea vizează textul aferent metodelor de vinificație și de elaborare, deoarece vinul petrece mai puțin timp în butoaie și sticle.

## NOUL TEXT

3.1. – Amestec de vinuri roșii în diferite proporții din soiurile Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot și Graciano.

Învechire în butoaie de stejar cu o capacitate de 225 de litri timp de cel puțin trei luni. Învechire în sticle timp de cel puțin o lună.

3.2. – Amestec de vinuri roșii în diferite proporții din soiurile Tempranillo, Cabernet Sauvignon și Merlot.

Învechire în butoaie de stejar cu o capacitate de 225 de litri timp de cel puțin trei luni. Învechire în sticle timp de cel puțin o lună.

## MOTIV

- Cerere crescută a pieței pentru vinuri cu perioade de învechire mai scurte.

## Titlul

## ADĂUGAREA PRODUCȚIEI MAXIME

— Punctul 5 „Producții maxime” din caietul de sarcini al produsului; modificarea vizează, de asemenea, punctul „Producții maxime” din documentul unic.

— Expunerea motivelor

— Adăugarea producțiilor maxime pentru soiul Sauvignon Blanc.

## NOUL TEXT

5. Producții maxime

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

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

Merlot: 10 000 kg/ha, echivalentul a 70 hl/ha.

Graciano: 10 000 kg/ha, echivalentul a 70 hl/ha.

Sauvignon Blanc: 11 000 kg/ha, echivalentul a 77 hl/ha.

## MOTIV

- Întrucât soiul Sauvignon Blanc a fost adăugat în caietul de sarcini al produsului, a fost stabilită producția maximă pentru acest soi.

## Titlul

## ADĂUGAREA SOIULUI DE STRUGURI DE VIN UTILIZAT

— Punctul 6 „Soiuri de struguri de vin” din caietul de sarcini al produsului; modificarea nu se referă la documentul unic.

Expunerea motivelor

— Adăugarea soiului Sauvignon Blanc.

NOUL TEXT

6. Soiuri de struguri de vin

Roșii: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano.

Albe: Sauvignon Blanc

MOTIV

— Întrucât soiul Sauvignon Blanc a fost adăugat în caietul de sarcini al produsului, soiul a fost inclus în această secțiune.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

La Jaraba

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

4. **Descrierea vinului/vinurilor**

*Vin roșu*

Vinul are o culoare roșu-cireșiu închis și o intensitate medie către puternică, cu note de fructe roșii și negre care conferă o senzație de gust generos și cărnos. Are concentrații mai mari de stronțiu decât alte vinuri datorită nivelurilor ridicate în care acest element se găsește în sol, ceea ce contribuie la obținerea de vinuri intense, aromate, cu o bună corpolență și cu note minerale și balsamice puternice.

\* Tăria alcoolică totală maximă trebuie să se încadreze în limitele legale prevăzute în legislația UE relevantă.

Caracteristicile analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume):	11
Aciditatea totală minimă:	4 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	15
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	130

*Vin alb*

Curat, strălucitor și limpede, cu o culoare galben-pai. Aromă intensă, plină, cu note tipice pentru acest soi, în special de fructe sâmburoase albe și note florale. Gustul este proaspăt, catifelat și echilibrat.

\* Tăria alcoolică totală maximă trebuie să se încadreze în limitele legale prevăzute în legislația UE relevantă.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume):	11,5
Aciditatea totală minimă:	4 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	10
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	130

## 5. Practici oenologice

### (a) Practici oenologice specifice

#### Practica oenologică specifică

Fermentația alcoolică a strugurilor roșii la o temperatură de 15-30 °C în rezervoare de oțel inoxidabil sau în cuve din stejar francez. Depozitare în rezervoare și macerare timp de minimum 10 zile.

Mustul obținut din struguri albi prin zdrobirea și presarea boabelor se lasă la limpezit la o temperatură între 15 și 20 °C pentru o perioadă de cel puțin 12 ore. Fermentația alcoolică a mustului la o temperatură de 10-21 °C în rezervoare de oțel inoxidabil.

Productivitatea maximă la presare a strugurilor este de 70 de litri la 100 kg de struguri.

Vinul se învechește prima dată în butoaie de stejar cu o capacitate de 225 de litri și apoi în sticle pentru următoarele durate:

- Amestec de vinuri roșii în diferite proporții din soiurile Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot și Graciano: învechire în butoaie de stejar cu o capacitate de 225 de litri timp de cel puțin trei luni și învechire în sticle timp de cel puțin o lună.
- Amestec de vinuri roșii în diferite proporții din soiurile Tempranillo, Cabernet Sauvignon și Merlot: învechire în butoaie de stejar cu o capacitate de 225 de litri timp de cel puțin trei luni și învechire în sticle timp de cel puțin o lună.
- Vin roșu Merlot monosoi: învechire în butoaie de stejar cu o capacitate de 225 de litri timp de cel puțin șase luni și învechire în sticle timp de cel puțin șase luni.

#### Practici de cultivare

Strugurii se recoltează imediat ce au ajuns la nivelul de maturare fenolică; se selectează ciorchinii cu cea mai bună structură și cea mai ridicată concentrație de compuși fenolici. Singura materie organică folosită pe plantațiile viticole este îngrășământul organic natural provenit de la ovine din ferma proprie de animale.

### (b) Producții maxime

Tempranillo

73,5 hectolitri la hectar

Tempranillo

10 500 de kilograme de struguri la hectar

Cabernet Sauvignon

77 de hectolitri la hectar

Cabernet Sauvignon

11 000 de kilograme de struguri la hectar

Merlot și Graciano

70 de hectolitri la hectar

Merlot și Graciano

10 000 de kilograme de struguri la hectar

#### 6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul delimitat se află în localitatea El Provencio (Cuenca). Structura parcelei este următoarea, conform registrului viticol: zona 9, parcelele 14b, 14d, 14f, 14h, 26d, 26e, 26h, 26i, 26j, 26k, 26m, 26n, 26v.

Strugurii recoltați de pe plantațiile viticole aflate în arealul delimitat se transformă în vin, iar vinurile sunt îmbuteliate la unitatea vinicolă situată în arealul de producție.

#### 7. **Principalul (principalele) soi(uri) de struguri de vin**

MERLOT

TEMPRANILLO – CENCIBEL

#### 8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

MEDIUL (MEDIUL NATURAL ȘI FACTORII UMANI)

La Jaraba este denumirea geografică utilizată pentru desemnarea locului în care este situat arealul delimitat, astfel cum se poate observa pe o hartă a cadastrului rural actual al Spaniei. Acesta este situat într-o vale umplută cu sedimente. Fostul curs de apă cunoscut sub numele de Cañada de Valdelobos, acum intermitent, traversează locul în drumul spre punctul de confluență cu râul Záncara, care reprezintă granița dintre provinciile Cuenca și Albacete. La Jaraba aproape că nu are dealuri și poate fi considerată o zonă complet plată. Este situată la o altitudine de 700 m deasupra nivelului mării.

Amplasarea plantațiilor viticole, protejate în mare parte de 92 ha de păduri de stejar de piatră și pin, asigură un microclimat deosebit de propice pentru dezvoltarea viței-de-vie. Datorită acestui fapt, plantațiile viticole sunt ferite de stresul hidric pe care ar putea să-l producă vântul cald și uscat din est, fiind astfel posibil un proces mai îndelungat de coacere a strugurilor. În consecință, fructele sunt mai bogate în coloranți, tanin și arome de bună calitate decât strugurii produși de vița-de-vie aflată în afara arealului delimitat.

Terenul datează din era cuaternară, alcătuind o unitate morfostratigrafică a sistemului râului Guadiana. Compoziția sa este variată, incluzând cuarțite, cuarț și calcar mezozoic și miocenice. Datorită acestei compoziții, terenul reține umiditatea mai mult timp, deosebindu-se prin acest aspect de suprafețele învecinate, care au un conținut mult mai ridicat de calcar.

Solurile sunt din categoria alfisolurilor, cu soluri roșii mediteraneene pe calcar. Acestea prezintă un profil dezvoltat, pH-ul cuprins între 7 și 8,5, capacitate scăzută de schimb, drenaj intern bun, penetrabilitate bună până la straturile orizontale calcaroase, situate la 60-90 de centimetri, și texturi de la nisip cu textură afânată până la argilă. Materiile aluvionare sunt prezente din abundență, solurile fiind astfel bogate în nutrienți. În plus, morfologia solului fertil, bogat în sedimente aluvionare grosiere, combinată cu practica aplicării anuale a îngrășământului organic natural, au ca rezultat un profil ușor, proaspăt. Acest tip de sol este extrem de propice cultivării viței-de-vie și, în consecință, este un factor care contribuie la calitatea ridicată a fructelor.

Clima poate fi descrisă ca fiind temperată mediteraneeană, cu caracteristici continentale. În ceea ce privește cifrele legate de climă, valorile medii anuale cele mai semnificative sunt: temperatura cuprinsă între 14 și 16 °C, iar precipitațiile sub formă de ploaie, 450 mm.

A fost identificat un nivel peste medie de stronțiu în sol: mai mult de 100 mg/kg pe parcele diferite. Concret, cantitățile sunt de 111,67-158,41 mg/kg, mult mai mari decât cele din solurile care caracterizează zonele adiacente arealului în cauză, inclusiv din locul cunoscut sub numele „Los Canforrales”, unde cantitatea este 76,59 mg/kg, și din locul denumit „Manteleros”, aici cantitatea fiind de 20,19 mg/kg. În ultimul caz, cifra este de aproape opt ori mai mică decât în La Jaraba.

Consecințele pentru vinuri sunt directe, acestea conținând niveluri de stronțiu de peste 2,2 mg/l, în unele vinuri valorile fiind chiar de 3,3 mg/l. Cantitățile menționate sunt considerabil mai mari decât cele din vinurile produse în regiunile învecinate, în cazul cărora s-au indicat niveluri de 0,95-1,6 mg/l. În consecință, nivelul de stronțiu din vinuri poate fi considerat ca fiind un indicator fiabil al producției de vin din La Jaraba.

În ceea ce privește metodele de producție, singura materie organică folosită este îngrășământul organic natural provenind de la ovine din ferma proprie de animale.

Referitor la metodele de prelucrare, fermentația alcoolică este declanșată de flora microbiană proprie a strugurilor, în etapa de presare obținându-se maximum 70 de litri de vin la 100 kg de struguri.

#### DESCRIEREA VINULUI

Calitatea vinurilor din La Jaraba este condiționată de solul și clima locale. Acestea determină conținutul fenolic ridicat, stabilitatea și eleganța. Structura, conținutul de minerale și corpolența vinurilor sunt impresionante. Faptul că toate aceste vinuri sunt învechite în butoaie de lemn și în sticle influențează caracteristicile organoleptice, obținându-se vinuri de culoare roșu-cireșiu închis și o intensitate medie către puternică, cu note de fructe roșii și negre care conferă o senzație de gust generos și cărnos. Vinurile au concentrații mai mari de stronțiu decât alte vinuri produse în afara arealului delimitat datorită nivelurilor ridicate în care acest element se găsește în solurile din La Jaraba, ceea ce contribuie la obținerea acestor vinuri cu o bună corpolență și cu note minerale și balsamice puternice.

#### LEGĂTURĂ

Plantația este situată într-o vale de râu umplută cu sedimente cu conținut variat de cuarțit, cuarț și calcar și un nivel peste medie de stronțiu în sol, toate aceste elemente contribuind la producerea unor vinuri intense, aromate și corpolente, cu note minerale intense și arome balsamice. Nivelul de stronțiu conferă acestor vinuri calitățile lor distincte.

Deși arealul este situat în interiorul DOP La Mancha, următorii factori îl diferențiază de La Mancha.

#### FACTORI NATURALI

Delimitarea arealului se bazează pe un nivel de stronțiu al solului semnificativ mai mare decât al solurilor din împrejurimi. Acesta conferă vinurilor produse în acest areal un caracter mineral mai pronunțat.

Într-un studiu referitor la mediu furnizat de solicitant, se poate vedea că în afara arealului nivelurile de stronțiu sunt între 20 și 80 mg/kg, în timp ce în interiorul arealului delimitat nivelurile sunt de 110-160 mg/kg. Rezultatul este că vinurile din acest areal au un conținut ridicat de stronțiu de 2,5-3,3 mg/l, în timp ce vinurile obținute de la plantațiile viticole din împrejurimi ajung la un conținut de stronțiu de aproximativ 1 mg/l.

În plus față de conținutul de stronțiu ca factor care determină caracterul unic al arealului, acesta este înconjurat de o suprafață extinsă cu stejari de piatră și pini care îl protejează de vânturile calde și uscate din est. Datorită acestui fapt, gradul de umiditate este mai ridicat decât în zonele învecinate, procesul de coacere a strugurilor fiind mai îndelungat. Drept urmare, fructele și în consecință vinul sunt mai intens colorate, au un conținut mai mare de taninuri și arome mai intense.

#### FACTORI UMANI

Diferențele cele mai pronunțate dintre metodele de producție a vinurilor „La Jaraba” și cele din arealul învecinat DOP La Mancha (ne referim aici la vinurile roșii învechite La Mancha, fiindcă doar acest tip este produs cu denumirea „La Jaraba”) sunt următoarele:

DOP LA MANCHA	LA JARABA	DIFERENȚE
> 11,5 % vol.	> 12,5 % vol.	Conținut mai mare de alcool
< 10 mEq/l	< 16,7 mEq/l	Aciditate volatilă mai mare
< 13 000 kg/ha	< 11 000 kg/ha	Producție mai scăzută la hectar
≤ 1,6 mg/l	≥ 2,2 mg/l	Conținut mai mare de stronțiu

Întrucât arealul s-a delimitat pe baza conținutului de stronțiu din sol, se pare că în prezent există o singură unitate vinicolă care produce vin în acest areal și aceasta aparține solicitantului.

Trebuie subliniat că solicitantul este proprietarul unei suprafețe mai mari decât cea inclusă în arealul delimitat. Prin urmare, delimitarea nu s-a făcut pe baza proprietății deținute de acesta, ci pe baza condițiilor de mediu menționate anterior.

În plus, și alți producători pot utiliza denumirea înregistrată dacă se stabilesc în viitor în arealul geografic delimitat, cu condiția să îndeplinească condițiile precizate în caietul de sarcini. De fapt, acest areal ocupă aproximativ 75 de hectare, astfel încât este perfect posibil să se înființeze aici mai multe unități viticole.

9. **Condiții suplimentare esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Strugurii recoltați de pe plantațiile viticole aflate în arealul delimitat se transformă în vin, iar vinurile sunt îmbuteliate la unitatea vinicolă situată în arealul de producție. Acest lucru se datorează faptului că producția vinurilor roșii presupune o a doua etapă de învechire în sticle care durează cel puțin o lună, în care are loc un proces de reducere. Aceasta sporește calitatea vinurilor, rafinându-le aroma. Vinurile sunt gata pentru consum când dobândesc caracteristicile organoleptice stabilite în caietul de sarcini al fiecărui tip de vin. Scopul este de a asigura calitatea și de a oferi o garanție cu privire la origine și control, pentru a atinge caracteristicile prevăzute în caietul de sarcini al vinurilor roșii și albe cu denumirea de origine protejată La Jaraba.

**Link către caietul de sarcini**

[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)

---