

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33**

(2021/C 66/16)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

OBVESTILO O STANDARDNI SPREMEMBI, KI SPREMINJA ENOTNI DOKUMENT

„LA JARABA“

PDO-ES-01895-AM01

Datum obvestila: 16. 11. 2020

## OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

Naslov

DODATEK BELEGA VINA

— Oddelek 2.1 „Parametri, ki jih je treba upoštevati, analitske omejitve in odstopanja“ specifikacije proizvoda; sprememba se nanaša tudi na oddelek „Opis vin“ v enotnem dokumentu.

Opis in razlogi

— Dodatek sortnega belega vina iz grozdja sauvignon blanc pomeni, da je treba opredeliti analitske parametre belih vin.

NOVO BESEDILO

2.1.2 Belo vino

Parameter	Omejitev	Dovoljeno odstopanje
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	$\geq 11,5$	$\pm 0,2$
Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %)	$\geq 12,5$	$\pm 0,2$
Reducirajoči sladkorji (izraženi kot glukoza v g/l)	$\leq 4$	$\pm 0,5$
Vsebnost skupnih kislin (izražena kot vinska kislina v g/l)	$4 < AT < 7$	$\pm 0,3$
Vsebnost hlapnih kislin (meq/l)	$\leq 16,7$	$\pm 3$
Vsebnost skupnega žveplovega dioksida (mg/l)	$\leq 130$	$\pm 15$
Vsebnost stroncija (mg/l)	$\geq 2,2$	$\pm 0,2$

(<sup>1</sup>) U L L 9, 11.1.2019, str. 2.

## RAZLOG

- Glede na to, da razmejeno območje za ZOP „La Jaraba“ vključuje parcelo grozdja sauvignon blanc, na kateri se pridelujejo vina, ki vsebujejo tudi visoko raven stroncija, zahtevamo spremembo specifikacije proizvoda, da bi vključili belo sorto vinske trte sauvignon blanc in bela vina, pridelana iz nje.

## Naslov

## DODATEK BELEGA VINA

- Oddelek 2.2 „Lastnosti, ki se določijo z organoleptično analizo“ specifikacije proizvoda; sprememba se nanaša tudi na oddelek „Opis vin“ v enotnem dokumentu.

## Opis in razlogi

- Dodatek sortnega belega vina iz grozdja sauvignon blanc pomeni, da je treba opredeliti organoleptične lastnosti pridelanega belega vina.

## NOVO BESEDILO

## 2.2.4 – Sortno belo vino sauvignon blanc

- Videz: čist, bister in sijoč s slamnato rumeno barvo.
- Aroma: intenzivna in polna z notami, ki so značilne za sorto, zlasti belega koščičastega sadja, in s cvetličnimi notami.
- Okus: svež, svilnat in uravnotežen.

## RAZLOG

- Glede na to, da razmejeno območje za ZOP „La Jaraba“ vključuje parcelo grozdja sauvignon blanc, na kateri se pridelujejo vina, ki vsebujejo tudi visoko raven stroncija, zahtevamo spremembo specifikacije proizvoda, da bi vključili belo sorto vinske trte sauvignon blanc in bela vina, pridelana iz nje.

## Naslov

## PRIDELAVA VINA IN PROIZVODNE METODE ZA BELO VINO

- Oddelek 3 „Posebni enološki postopki“ specifikacije proizvoda; sprememba zadeva tudi oddelek „Posebni enološki postopki“ v enotnem dokumentu.

## Opis in razlogi

- Enološki postopki, značilni za pridelavo belega vina, se dodajo skladno z dodajanjem sorte sauvignon blanc v specifikacijo proizvoda.

## NOVO BESEDILO

Mošt, pridobljen iz belega grozdja z drozganjem in stiskanjem pecljanega grozdja, se usede pri temperaturi med 15 in 20 °C za obdobje, ki ni krajše od 12 ur. Alkoholno vrenje mošta poteka pri temperaturi od 10 do 21 °C v cisternah iz nerjavnega jekla. V normalnih razmerah alkoholno vrenje sproži lastna mikroflora grozdja. Po tem sledi razjasnitev in tik pred stekleničenjem se vino filtrira s filtrom z velikim premerom por, tako da proizvod ostane čim bolj naraven.

## RAZLOG

- Ker je bilo belo vino dodano v specifikacijo proizvoda, je treba pri pridelavi vina in proizvodnih metodah razlikovati med pridelavo rdečega in belega vina.

## Naslov

## SPREMEMBA OBDOBJA STARANJA

Oddelek 3 „Posebni enološki postopki“ specifikacije proizvoda; sprememba zadeva tudi oddelek „Posebni enološki postopki“ v enotnem dokumentu.

## Opis in razlogi

Sprememba zadeva besedilo pridelave vina in proizvodnih metod, saj vino preživi manj časa v sodu in steklenici.

## NOVO BESEDILO

3.1 – Rdeča zvrstna vina z različnimi deleži sort tempranillo, cabernet sauvignon, merlot in graciano.

Staranje v hrastovih sodih s prostornino 225 litrov najmanj tri mesece. Staranje v steklenicah najmanj en mesec.

3.2 – Rdeča zvrstna vina z različnimi deleži sort tempranillo, cabernet sauvignon in merlot.

Staranje v hrastovih sodih s prostornino 225 litrov najmanj tri mesece. Staranje v steklenicah najmanj en mesec.

## RAZLOG

- Povečanje povpraševanja na trgu po vinih s krajšimi obdobji staranja.

## Naslov

## DODATEK NAJVEČJIH DONOSOV

- Oddelek 5 „Največji donosi“ specifikacije proizvoda; sprememba zadeva tudi oddelek „Največji donosi“ v enotnem dokumentu.

- Opis razlogov

- Dodatek največjih donosov za sorto sauvignon blanc.

## NOVO BESEDILO

## 5. Največji donosi

Tempranillo: 10 500 kg/ha, enakovredno 73,5 hl/ha

Cabernet sauvignon: 11 000 kg/ha, enakovredno 77 hl/ha

Merlot: 10 000 kg/ha, enakovredno 70 hl/ha

Graciano: 10 000 kg/ha, enakovredno 70 hl/ha

Sauvignon blanc: 11 000 kg/ha, enakovredno 77 hl/ha

## RAZLOG

- Ker je bila sorta sauvignon blanc dodana v specifikacijo proizvoda, so bili za to sorto določeni največji donosi.

## Naslov

## DODATEK UPORABLJENE SORTE VINSKE TRTE

- Oddelek 6 „Vinske sorte“ specifikacije proizvoda; sprememba se ne nanaša na enotni dokument.

Opis razlogov

— Dodatek sorte sauvignon blanc.

NOVO BESEDILO

6. Vinske sorte

Rdeče: tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, graciano.

Belo: sauvignon blanc.

RAZLOG

— Ker je bila sorta sauvignon blanc dodana v specifikacijo proizvoda, je bila sorta vključena v ta oddelek.

#### ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime za registracijo**

La Jaraba

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. **Opis vina**

*Rdeče vino*

Vino je srednje do močno intenzivne temno češnjevo rdeče barve z notami rdečega in črnega jagodičevja, ki pusti bogat in mesnat občutek v ustih. Zaradi visoke ravni stroncija v tleh ga vsebuje več kot druga vina, kar pripomore k pridelavi intenzivnih, aromatičnih vin polnega telesa z močnimi mineralnimi in balzamičnimi notami.

\* Največji delež skupnega alkohola je znotraj zakonskih omejitev v skladu z ustrežno zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	15
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	130

*Belo vino*

Čisto, bistro in sijoče s slamnato rumeno barvo. Intenzivna in polna aroma z notami, značilnimi za sorto, zlasti belega koščičastega sadja in s cvetličnimi notami. Okus je svež, svilnat in uravnotežen.

\* Največji delež skupnega alkohola je znotraj zakonskih omejitev v skladu z ustrežno zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	10
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	130

## 5. Enološki postopki

### (a) Posebni enološki postopki

#### Posebni enološki postopek

Alkoholno vrenje rdečega grozdja poteka pri temperaturi od 15 do 30 °C v cisternah iz nerjavnega jekla ali kadeh iz francoskega hrasta. Maceracija v vrelnih posodah traja najmanj 10 dni.

Mošt, pridobljen iz belega grozdja z drozganjem in stiskanjem pecljanega grozdja, se usede pri temperaturi med 15 in 20 °C za obdobje, ki ni krajše od 12 ur. Alkoholno vrenje mošta poteka pri temperaturi od 10 do 21 °C v cisternah iz nerjavnega jekla.

Največji donos iz stiskanja grozdja je 70 litrov na 100 kilogramov grozdja.

Vino se najprej stara v hrastovih sodih s prostornino 225 litrov, nato pa v steklenicah z naslednjimi časi:

- rdeča zvrstna vina z različnimi deleži sort tempranillo, cabernet sauvignon, merlot in graciano: staranje v hrastovih sodih s prostornino 225 litrov najmanj tri mesece in staranje v steklenicah najmanj en mesec,
- rdeča zvrstna vina z različnimi deleži sort tempranillo, cabernet sauvignon in merlot: staranje v hrastovih sodih s prostornino 225 litrov najmanj tri mesece in staranje v steklenicah najmanj en mesec,
- sortno rdeče vino merlot: staranje v hrastovih sodih s prostornino 225 litrov najmanj šest mesecev in staranje v steklenicah najmanj šest mesecev.

#### Pridelovalni postopki

Grozdje se trga, ko doseže fenolno zrelost; izberejo se tisti grozdi, ki imajo najboljšo strukturo in najvišjo vsebnost fenolnih spojin. Edini organski material, ki se uporablja v vinogradih, je ovčji gnoj iz lastne živinoreje na posestvu.

### (b) Največji donosi

#### Tempranillo

73,5 hektolitra na hektar

#### Tempranillo

10 500 kilogramov grozdja na hektar

#### Cabernet sauvignon

77 hektolitrov na hektar

#### Cabernet sauvignon

11 000 kilogramov grozdja na hektar

Merlot in graciano

70 hektolitrov na hektar

Merlot in graciano

10 000 kilogramov grozdja na hektar

## 6. Razmejeno geografsko območje

Razmejeno območje leži v občini El Provencio (Cuenca). Po registru vinogradov je postavitve parcel, kot sledi: cona 9, parcele 14b, 14d, 14f, 14h, 26d, 26e, 26h, 26i, 26j, 26k, 26m, 26n, 26v.

Grozdje, trgano v vinogradih na razmejenem območju, se pridelava v vino, vina pa se ustekleničijo v vinski kleti na proizvodnem območju.

## 7. Glavne sorte vinske trte

MERLOT

TEMPRANILLO – CENCIBEL

## 8. Opis povezave

OKOLJE (NARAVNI IN ČLOVEŠKI DEJAVNIKI)

La Jaraba je geografsko ime, ki označuje kraj, na katerem je razmejeno območje, kakor je razvidno iz zemljevida sedanjega katastra podeželskih območij Španije. Leži v naplavinski dolini. Nekdanji vodotok, poznan kot Cañada de Valdelobos, ki zdaj presiha, ga prečka in se zliva v reko Záncaro, ki označuje mejo med pokrajinama Cuenca in Albacete. La Jaraba skoraj nima hribovja in se lahko šteje za povsem ravno. Leži na 700 m nadmorske višine.

Lego vinogradov občutno štiti 92 hektarjev črnikovega in borovega gozda, kar ustvarja mikroklimo, ki je še posebej ugodna za razvoj vinskih trt. Ta jih precej obvaruje pred pomanjkanjem vode, ki bi se lahko sicer pričakovalo glede na topli in suhi vzhodni veter, in omogoči daljše zorenje grozdja. Posledično ima grozdje bogatejša barvila ter kakovostnejše tanine in arome od grozdja, ki se pridelava na trtah zunaj razmejenega območja.

Tla izhajajo iz obdobja kvartarja in tvorijo morfološko-stratigrafsko enoto z rečnim sistemom Guadiana. Imajo raznoliko sestavo, ki vključuje kvarcite, kremen in apnenec iz obdobja mezozoika in miocena. Takšna sestava tlom omogoči, da dlje zadržujejo vlago, in jih ločuje od okoliških območij, ki imajo dosti višjo vsebnost apnenca.

Tla spadajo v vrsto alfisol z rdečimi sredozemskimi prstmi na apnenčasti podlagi. Imajo razvit profil, pH med 7 in 8,5, slabo izmenjalno zmogljivost, dobro notranje odvajanje vode, dobro prepustnost do vodoravnih plasti apnenca, ki leži v globini okoli 60 do 90 centimetrov, in teksturo, ki sega od rahlega peska do gline. Veliko je naplavin, zaradi česar so tla bogata s hranili. Poleg tega splet morfologije rodovitnih tal z bogatimi grobimi naplavinami in prakse vsakoletnega gnojenja prispeva k nastanku lahkega, svežega profila. Takšna tla so zelo primerna za vinogradništvo, kar je posledično eden od dejavnikov visoke kakovosti grozdja.

Podnebje se lahko opiše kot zmerno sredozemsko z značilnostmi celinskega. Najbolj značilne podnebne povprečne letne vrednosti so naslednje: temperatura znaša med 14 in 16 °C, količina padavin pa 450 mm.

V tleh je bila ugotovljena nadpovprečna raven stroncija: več kot 100 mg/kg na ločenih parcelah. Natančneje, količine znašajo med 111,67 in 158,41 mg/kg. Te količine močno presegajo tiste, ki jih imajo tla na sosednjih območjih, vključno z območjem, poznanim kot „Los Canforrales“, kjer znaša količina stroncija 76,59 mg/kg, in „Manteleros“, kjer je ta količina 20,19 mg/kg. V zadnjem primeru je vrednost skoraj osemkrat nižja od tiste v La Jarabi.

To ima neposredne posledice pri vinih, pri katerih je bila ugotovljena vsebnost stroncija nad 2,2 mg/l, pri nekaterih pa dosega celo 3,3 mg/l. Te vrednosti so opazno višje od tistih pri vinih z okoliških območij, kjer je bila ugotovljena vsebnost stroncija med 0,95 in 1,6 mg/l. Tako se vsebnost stroncija v vinih torej lahko šteje za zanesljiv kazalnik proizvodnje vina na območju La Jaraba.

Pri pridelavi je edini organski material, ki se uporablja, ovčji gnoj iz lastne živinoreje na posestvu.

Alkoholno vrenje v proizvodnem postopku sproži lastna mikroflora grozdja in pri stiskanju se pridobi največ 70 litrov vina na vsakih 100 kg grozdja.

#### OPIS VINA

Vino z območja La Jaraba zaznamujejo lokalna tla in podnebje. To vsebnosti fenolov daje intenzivnost, stabilnost in eleganco. Vina imajo impresivno strukturo, vsebnost mineralov in polnost. Ker se vsa ta vina starajo v sodih in steklenicah, to vpliva na organoleptične lastnosti ter ustvarja vina srednje do močno intenzivne temno češnjevo rdeče barve z notami rdečega in črnega jagodičevja, ki pusti bogat in mesnat občutek v ustih. Zaradi visoke ravni stroncija v tleh območja La Jaraba ga ta vina vsebujejo več kot druga vina, pridelana zunaj razmejenega območja, kar pripomore k pridelavi intenzivnih, aromatičnih vin polnega telesa z močnimi mineralnimi in balzamičnimi notami.

#### POVEZAVA

Posestvo leži v rečni dolini, napolnjeni z usedlinami z raznolikimi količinami kvartila, kremena in apnenca ter nadpovprečno ravno stroncija v tleh, kar vse pripomore k pridelavi intenzivnih, aromatičnih vin z močnimi mineralnimi notami in balzamičnimi okusi. Raven stroncija daje tem vinom njihove posebne lastnosti.

Čprav območje leži znotraj ZOP „La Mancha“, se od njega razlikuje po v nadaljevanju navedenih dejavnikih.

#### NARAVNI DEJAVNIKI

Območje je razmejeno po ravni stroncija v tleh, ki je občutno višja, kot je v tleh v bližnji okolici. To daje pridelanim vinom znotraj območja bolj mineralen značaj.

V analizi okolja, ki jo je predložil vložnik, je razvidno, da je zunaj območja raven stroncija med 20 do 80 mg/kg, medtem ko na njem doseže ravni med 110 do 160 mg/kg. Posledica tega so vina, ki imajo vsebnost stroncija med 2,5 do 3,3 mg/l, medtem ko imajo vina okoliških vinogradov vsebnost stroncija zgolj okoli 1 mg/l.

Poleg visoke vsebnosti stroncija posebnost območja določajo tudi obsežne površine, zaraščene s črnikami in bori, ki ga obdajajo in ščitijo pred toplimi in suhimi vzhodnimi vetrovi. To pomeni, da je bolj vlažno od okoliških območij, kar torej podaljša čas zorenja grozdja. Zaradi tega ima grozdje in posledično vino močnejšo barvo, več taninov in bogatejše arome.

#### ČLOVEŠKI DEJAVNIKI

Najočitnejše razlike med postopki proizvodnje vin „La Jaraba“ in okoliškimi vini z ZOP „La Mancha“ (od teh se obravnavajo samo starana rdeča vina, saj je to edina vrsta vina, ki se proizvaja v „La Jaraba“) so naslednje:

ZOP LA MANCHA	LA JARABA	RAZLIKE
> 11,5 % vol.	> 12,5 % vol.	večji delež alkohola
< 10 meq/l	< 16,7 meq/l	višja vsebnost hlapnih kislin
< 13 000 kg/ha	< 11 000 kg/ha	manjši donos na hektar
≤ 1,6 mg/l	≥ 2,2 mg/l	višja vsebnost stroncija

Po razmejitvi območja po vsebnosti stroncija v tleh se je izkazalo, da obstaja trenutno zgolj ena vinska klet, ki na tem območju proizvaja vino, in ta pripada vložniku.

Treba je poudariti, da je to lastnik območja, ki je večje od razmejenega območja. Razmejitev torej ni bila izvedena glede na lastništvo, temveč na navedene okoljske razmere.

Poleg tega lahko registrirano ime uporabljajo tudi drugi proizvajalci, če se v prihodnosti odločijo za vzpostavitev proizvodnje na razmejenem geografskem območju in izpolnjujejo pogoje iz specifikacije. To območje pravzaprav obsega približno 75 hektarov, tako da je popolnoma mogoče, da se tam ustanovijo še druge vinske kleti.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

grozdje, trgano v vinogradih na razmejenem območju, se pridelava v vino, vina pa se ustekleničijo v vinski kleti na proizvodnem območju. To je zato, ker pridelava rdečih vin vključuje drugo fazo staranja v steklenicah najmanj en mesec, zaradi česar poteka postopek redukcije. To izboljša kakovost vin z zaokrožanjem njihovega okusa. Ko dosežejo organoleptične lastnosti, določene v specifikaciji proizvoda za posamezne vrste vin, so pripravljena za uživanje. Cilj je zagotoviti kakovost in jamstvo glede porekla in nadzor, da se dosežejo lastnosti, določene v specifikaciji proizvoda za rdeča in bela vina ZOP „La Jaraba“.

**Povezava na specifikacijo proizvoda**

[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)

---