

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 6 lutego 2019 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina****(La Jaraba (ChNP))**

(2019/C 57/08)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Hiszpania złożyła wniosek o objęcie ochroną nazwy „La Jaraba” zgodnie z częścią II tytuł II rozdział I sekcja 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Zgodnie z art. 97 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 Komisja przeanalizowała ten wniosek i stwierdziła, że spełnione zostały warunki określone w art. 93–96, art. 97 ust. 1 oraz art. 100, 101 i 102 tego rozporządzenia.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) tego rozporządzenia, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dokonanej w toku wstępnej krajowej procedury rozpatrywania wniosku o objęcie ochroną nazwy „La Jaraba”.

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

W załączniku do niniejszej decyzji zamieszczono jednolity dokument ustanowiony zgodnie z art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy „La Jaraba” (ChNP).

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec ochrony nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu dwóch miesięcy od daty publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 6 lutego 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„LA JARABA”

PDO-ES-01895

Data złożenia wniosku: 4.11.2014

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

„La Jaraba”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów winiarskich

1. Wino

4. Opis win

Wino czerwone

Wino o barwie ciemnowisniowej i intensywności od średniej do znacznej, z nutami czerwonych i czarnych owoców, które zapewniają obfity i treściwy smak w ustach. Ze względu na wysoki poziom strontu w glebie stężenia tego pierwiastka są wyższe niż w przypadku innych win, co pomaga w produkcji intensywnych, aromatycznych, pełnych w smaku win o mocnych nutach mineralnych i balsamicznych.

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	130

5. Praktyki wytwarzania wina

a) *Podstawowe praktyki enologiczne**Szczególne praktyki enologiczne*

Fermentacja alkoholowa w temperaturze 15–30 °C w zbiornikach ze stali nierdzewnej lub w kadziach z francuskiego dębu. Napełnianie zbiorników i maceracja przez co najmniej 10 dni. Proces fermentacji wywołuje własna mikroflora winogron. Maksymalna wydajność wyciskania winogron wynosi 70 litrów na 100 kg winogron. Wino najpierw leżakuje w dębowych beczkach o pojemności 225 litrów, a następnie, przez kolejne okresy, w butelkach:

- kupaż win czerwonych o różnych proporcjach odmian Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot i Graciano: leżakowanie w dębowych beczkach o pojemności 225 litrów przez co najmniej 9 miesięcy i leżakowanie w butelkach przez co najmniej 9 miesięcy,
- kupaż win czerwonych o różnych proporcjach odmian Tempranillo, Cabernet Sauvignon i Merlot: leżakowanie w dębowych beczkach o pojemności 225 litrów przez co najmniej 6 miesięcy i leżakowanie w butelkach przez co najmniej 6 miesięcy,
- jednoodmianowe wino czerwone Merlot: leżakowanie w dębowych beczkach o pojemności 225 litrów przez co najmniej 6 miesięcy i leżakowanie w butelkach przez co najmniej 6 miesięcy.

Praktyki uprawy

Zbiór winogron odbywa się po osiągnięciu przez nie dojrzałości fenolowej; wybiera się kiście o najlepszej strukturze i najwyższym stężeniu związków fenolowych. Jedynym materiałem organicznym wykorzystywanym w winnicach jest obornik owczy pochodzący z własnego gospodarstwa hodowlanego.

b) **Maksymalne zbiory**

Tempranillo

73,5 hektolitra z hektara

10 500 kg winogron z hektara

Cabernet Sauvignon

77 hektolitrów z hektara

11 000 kg winogron z hektara

Merlot i Graciano

70 hektolitrów z hektara

10 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Wyznaczony obszar znajduje się w gminie El Provencio (Cuenca). Układ działek, zgodnie z rejestrem winnic, jest następujący: strefa 9, działki 14b, 14d, 14f, 14h, 26d, 26e, 26h, 26i, 26j, 26k, 26 m, 26n, 26v.

Winogrona zebrane w wyznaczonych winnicach przetwarza się na wino, a wina butelkuje się w wytwórni wina znajdującej się na obszarze produkcji.

7. **Główne odmiany winorośli do produkcji wina**

Tempranillo – Cencibel

Merlot

8. **Opis związków**

Środowisko (czynniki naturalne i ludzkie)

Wyznaczony obszar jest zlokalizowany w La Jaraba, jak wynika z mapy obecnego katastru wiejskiego Hiszpanii. Ogólnie przyjmuje się, że „Jaraba” jest terminem pochodzenia arabskiego oznaczającym „wodę” lub „obfitość napoju”.

Dawny ciek wodny znany pod nazwą „Cañada de Valdelobos”, który obecnie jest ciekim okresowym, przecina przedmiotowy obszar, zbiegając się z rzeką Záncara, która stanowi granicę między prowincjami Cuenca i Albacete. W La Jaraba nie ma prawie żadnych wzgórz, więc obszar ten można uznać za całkowicie płaski. Jego wysokość wynosi 700 m n.p.m.

Położenie winnic, w dużej mierze chronione przez 92 ha lasów złożonych z dębów bezszypułkowych i sosen, zapewnia mikroklimat, który jest szczególnie korzystny dla rozwoju winorośli. Dzięki temu winnice są w dużej mierze odporne na deficyt wody – którego można się spodziewać w związku z występowaniem ciepłego i suchego wiatru wschodniego – a proces dojrzewania winogron jest dłuższy. Ich owoce są w związku z tym bogatsze w substancje barwiące, wysokiej jakości taninę i aromaty niż winogrona z winorośli znajdujących się poza wyznaczonym obszarem.

Przedmiotowy teren powstał w okresie czwartorzędu i wchodzi w skład morfostratygraficznego systemu rzeki Gwadiana. Skład jego gleby jest zróżnicowany i obejmuje m.in. kwarcyt, kwarc oraz wapień pochodzący z okresu mezozoiku i miocenu. Taki skład gleby umożliwia dłuższe zatrzymywanie wilgoci w ziemi i odróżnia ją od pobliskich obszarów, w których zawartość wapienia jest znacznie wyższa.

Gleby należą do szarych gleb leśnych, a na wapieniach znajdują się czerwone gleby śródziemnomorskie. Mają one rozwinięty profil, pH między 7 a 8,5, niską zdolność wymiany, wydajny drenaż podpowierzchniowy, dobrą przepuszczalność aż do poziomych warstw wapienia położonych na głębokości około 60–90 cm, a ich tekstura obejmuje zakres od piasku o luźnej konsystencji do gliny. Ze względu na dużą ilość elementów aluwialnych gleby te są bogate w składniki odżywcze. Ponadto pod względem morfologicznym gleba ta jest żyzna, bogata w gruboziarniste osady aluwialne, co w połączeniu z praktyką corocznego stosowania obornika daje w efekcie lekki, świeży profil. Taka gleba w sposób szczególny nadaje się do uprawy winorośli, a zatem jest czynnikiem wpływającym na wysoką jakość owoców.

Klimat można określić jako umiarkowany śródziemnomorski z cechami kontynentalnymi. Jeśli chodzi o dane liczbowe dotyczące klimatu, najważniejszymi średnimi wartościami rocznymi są: temperatura w zakresie 14–16 °C i suma opadów wynosząca 450 mm.

W glebie stwierdzono ponadprzeciętny poziom strontu: ponad 100 mg/kg na poszczególnych działkach. Poziom ten mieści się w zakresie 111,67–158,41 mg/kg. Przekraczają one znacznie wartości występujące w glebach otaczających omawiany obszar, w tym w miejscu o nazwie Los Canforrales, gdzie wartość ta wynosi 76,59 mg/kg, oraz w miejscu o nazwie Manteleros, gdzie wynosi ona 20,19 mg/kg. W drugim przypadku podana wartość liczbową jest ośmiokrotnie niższa niż na obszarze La Jaraba.

Fakt ten wpływa bezpośrednio na wina pochodzące z przedmiotowego obszaru, ponieważ okazało się, że poziom strontu przekracza w nich 2,2 mg/l, a w niektórych przypadkach nawet 3,3 mg/l. Te dane liczbowe są znacznie wyższe niż w przypadku win pochodzących z sąsiednich obszarów, w których poziomy strontu wynoszą 0,95–1,6 mg/l. Dlatego też poziom strontu w winach pochodzących z przedmiotowego obszaru można uznać za wiarygodny wskaźnik w odniesieniu do produkcji wina w La Jaraba.

Jeżeli chodzi o metody produkcji, jedynym wykorzystywanym materiałem organicznym jest obornik owczy pochodzący z własnego gospodarstwa hodowlanego.

Natomiast jeżeli chodzi o metody przetwórstwa, proces fermentacji alkoholowej wywołuje własną mikroflora winogron, a na etapie wyciskania z każdego 100 kg winogron uzyskuje się nie więcej niż 70 litrów wina.

Opis wina

Cechy win pochodzących z La Jaraba warunkują lokalne gleby i klimat. Czynniki te mają wpływ na zawartość fenoli w winie, które zyskuje dzięki nim na intensywności, stabilności i elegancji. Przedmiotowe wina charakteryzują się imponującą konstrukcją smakową, zawartością minerałów i strukturą. Fakt, że wszystkie te wina leżakują w beczkach i butelkach wpływa na organoleptyczne cechy charakterystyczne, dzięki czemu powstają wina o ciemnowisniowej barwie i intensywności od średniej do znacznej, z nutami czerwonych i czarnych owoców, które zapewniają obfity i treściwy smak w ustach. Ze względu na wysoki poziom strontu w glebach La Jaraba wina te zawierają wyższe stężenia tego pierwiastka niż inne wina produkowane poza wyznaczonym obszarem, co ułatwia produkcję tych pełnych win o mocnych nutach mineralnych i balsamicznych.

Związek

Obszar wyznaczony znajduje się w wypełnionej osadami dolinie rzecznej, a jego gleba charakteryzuje się występowaniem zróżnicowanych ilości kwarcytu, kwarcu i wapienia oraz ponadprzeciętnym poziomem strontu, co pozwala na produkcję win o intensywnym smaku, aromatycznych i o pełnej strukturze, z mocnymi nutami mineralnymi i aromatami balsamicznymi. Wina te zawdzięczają swoje charakterystyczne właściwości wspomnianemu poziomowi strontu.

Chociaż omawiany obszar znajduje się w regionie ChNP „La Mancha”, opisane poniżej czynniki odróżniają go od wspomnianego regionu.

Czynniki naturalne

Granice omawianego obszaru wytyczono w oparciu o poziom strontu w glebie, który jest znacznie wyższy niż w przypadku gleb znajdujących się w okolicy. Dzięki temu wina produkowane na tym obszarze mają bardziej mineralny charakter.

Z przedstawionego przez wnioskodawcę badania środowiska naturalnego wynika, że poza tym obszarem poziomy strontu w glebie wynoszą 20–80 mg/kg, podczas gdy wewnątrz obszaru wyznaczonego jest to 110–160 mg/kg. Sprawia to, że zawartość strontu w winach z obszaru wyznaczonego wynosi 2,5–3,3 mg/l, podczas gdy zawartość strontu w winach pochodzących z okolicznych winnic – jedynie około 1 mg/l.

Czynnikiem decydującym o wyjątkowości tego obszaru, oprócz zawartości strontu, jest fakt, że wokół omawianego obszaru znajduje się duża przestrzeń porośnięta lasami złożonymi z dębów bezszypułkowych i sosen, co chroni go przed ciepłymi i suchymi wiatrami wschodnimi. Oznacza to, że panuje na nim większa wilgotność niż na obszarach sąsiednich, co wydłuża proces dojrzewania winogron. Na skutek tego owoce, a w związku z tym i samo wino, charakteryzują się intensywniejszym kolorem, wyższym poziomem taniny i większą liczbą aromatów.

Czynniki ludzkie

Najbardziej oczywiste różnice między metodami produkcji win „La Jaraba” a metodami stosowanymi w sąsiednim ChNP „La Mancha” (w tym przypadku należy uwzględnić tylko leżakujące wina czerwone La Mancha, ponieważ jest to jedyny rodzaj wina produkowany przez La Jaraba) są następujące:

ChNP „La Mancha”	La Jaraba	Różnice
> 11,5 % obj.	> 12,5 % obj.	Wyższa zawartość alkoholu
< 10 meq/l	< 16,7 meq/l	Wyższa kwasowość lotna
< 13 000 kg/Ha	< 11 000 kg/Ha	Niższa produkcja z hektara
≤ 1,6 mg/l	≥ 2,2 mg/l	Wyższa zawartość strontu

Po wyznaczeniu obszaru na podstawie zawartości strontu w glebie okazuje się, że obecnie na tym obszarze znajduje się tylko jedna wytwórnia wina produkująca wino i należy ona do wnioskodawcy.

Należy podkreślić, że jest on właścicielem obszaru, który jest większy niż teren objęty wyznaczonym obszarem. W związku z tym obszar nie wyznaczono na podstawie jego prawa własności, lecz na podstawie warunków środowiskowych, które opisano powyżej.

Ponadto, jeżeli w przyszłości inni producenci będą prowadzić działalność na wyznaczonym obszarze geograficznym, będą oni mogli używać zarejestrowanej nazwy, o ile spełnią warunki określone w specyfikacji. Wyznaczony obszar obejmuje 75 hektarów, istnieje zatem duże prawdopodobieństwo założenia tu kolejnych wytwórni wina.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Ramy prawne:

zapewnione w prawodawstwie krajowym.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym.

Opis wymogu:

Wina powinny być butelkowane na obszarze produkcji, ponieważ we wszystkich przypadkach proces ten kończy się drugim etapem leżakowania w butelkach przez co najmniej 6 lub 9 miesięcy. W tym okresie następuje proces redukcji, który podnosi jakość win, zaokrąglając ich smak. Wina są gotowe do spożycia po uzyskaniu organoleptycznych cech charakterystycznych określonych w specyfikacjach dla poszczególnych ich rodzajów.

Link do specyfikacji produktu

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