

## DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 6 febbraio 2019

relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione relativo a una denominazione nel settore vitivinicolo

[La Jaraba (DOP)]

(2019/C 57/08)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) La Spagna ha presentato una domanda di protezione della denominazione «La Jaraba» in conformità alla parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) A norma dell'articolo 97, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013, la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che sono soddisfatte le condizioni di cui agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento.
- (3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del suddetto regolamento e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione effettuata nel corso della procedura nazionale preliminare per l'esame della domanda di protezione della denominazione «La Jaraba» dovrebbero essere pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

*Articolo unico*

Il documento unico redatto conformemente all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e il riferimento della pubblicazione del disciplinare della denominazione «La Jaraba» (DOP) figurano nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla protezione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 6 febbraio 2019

*Per la Commissione*

Phil HOGAN

*Membro della Commissione*

---

<sup>(1)</sup> GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

## ALLEGATO

## DOCUMENTO UNICO

«LA JARABA»

PDO-ES-01895

Data della domanda: 4.11.2014

## 1. Denominazione da registrare

La Jaraba

## 2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione di origine protetta

## 3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

## 4. Descrizione dei vini

Vino rosso

Il vino è di colore rosso ciliegia matura e di intensità da media a forte, con note di frutti rossi e neri che lasciano una sensazione generosa e carnosa in bocca. Visti gli alti livelli di stronzio nel suolo, il vino contiene, rispetto agli altri vini, concentrazioni più elevate di tale elemento, che gli conferiscono un gusto intenso, ricco di aromi e corposo, con un accentuato carattere minerale e balsamico.

Il valore del titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso nei limiti di legge a norma della pertinente legislazione dell'UE.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,5
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	16,7
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	130

## 5. Pratiche di vinificazione

## a. Pratiche enologiche essenziali

Pratica enologica specifica

Fermentazione alcolica in tini di acciaio inossidabile o di rovere francese a una temperatura tra i 15 e i 30 °C. Macerazione in vasi vinari per un periodo minimo di 10 giorni. Il processo di fermentazione è avviato dalla flora microbica delle uve. 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 il seguenti periodi:

- uvaggio 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 9 mesi e affinamento in bottiglia per almeno 9 mesi;
- uvaggio 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 6 mesi e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi;
- 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.

*Pratiche colturali*

Le uve sono vendemmiate quando hanno raggiunto la maturazione fenolica, selezionando i grappoli con la migliore struttura e la concentrazione più elevata di composti fenolici. L'unico materiale organico utilizzato nei vigneti è il letame ovino proveniente dall'allevamento dell'azienda stessa.

**b. Rese massime***Tempranillo*

73,5 ettolitri per ettaro

10 500 kg di uve per ettaro

*Cabernet Sauvignon*

77 ettolitri per ettaro

11 000 kg di uve per ettaro

*Merlot e Graciano*

70 ettolitri per ettaro

10 000 kg 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, 26 h, 26i, 26 j, 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**

Tempranillo — Cencibel

Merlot

**8. Descrizione del legame/dei legami***Ambiente (fattori naturali e antropici)*

La Jaraba è la regione in cui è situata la zona delimitata, come è possibile vedere dall'attuale mappa del catasto rurale della Spagna. È generalmente accettato che «Jaraba» sia un termine di origine araba che significa «acqua» o «bevanda abbondante».

Il Cañada de Valdelobos, corso d'acqua una volta perenne ma adesso intermittente, attraversa la regione e si getta nel fiume Záncara, che costituisce il confine tra le province di Cuenca e Albacete. La Jaraba è quasi totalmente priva di colline e può considerarsi completamente piatta. Si trova a un'altitudine di 700 m sul livello del mare.

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 che si potrebbe concretizzare a causa dei 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 e aromi di buona qualità rispetto a quelle prodotte dalle viti situate al di fuori della zona delimitata.

Il suolo risale al periodo 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 ricco di nutrienti. La morfologia del suolo fertile, ricco di sedimenti alluvionali grossolani, unitamente alla pratica di concimazione annuale con letame, genera un suolo leggero e fresco, che è molto adatto alla viticoltura e, di conseguenza, un fattore che contribuisce all'elevata qualità delle uve.

Il clima può essere definito mediterraneo temperato con tratti continentali. Per quanto riguarda il clima, i valori 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: oltre 100 mg/kg in parcelle separate. 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 affidabile 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 fuori dal comune. L'invecchiamento in botte e l'affinamento in bottiglia si riflettono sulle caratteristiche organolettiche, consistenti nel colore rosso ciliegia matura e in un'intensità da media a forte, con note di frutti rossi e neri che lasciano una sensazione generosa e carnosa in bocca. Visto il livello più 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*

La zona delimitata si trova in una depressione fluviale riempita di sedimenti, caratterizzata da quantità variabili di quarzite, quarzo, calcare e livelli sopra la media di stronzio nel suolo, che contribuiscono, nel complesso, a produrre vini intensi, ricchi di aromi e corposi con marcate note minerali e sentori balsamici. Il livello di stronzio conferisce a questi vini le loro caratteristiche peculiari.

Sebbene la zona sia situata all'interno della denominazione «La Mancha DOP», 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 antropici*

Le differenze più evidenti tra i metodi di produzione dei vini «La Jaraba» e quelli della vicina denominazione «La Mancha DOP» (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.

La Mancha DOP	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.

La denominazione potrà inoltre essere utilizzata da altri produttori che si stabiliscano 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**

*Quadro giuridico di riferimento:*

legislazione nazionale

*Tipo di condizione supplementare:*

condizionamento nella zona geografica delimitata

*Descrizione della condizione:*

i vini saranno imbottigliati nella zona di produzione in quanto il processo è comunque concluso con una seconda fase di affinamento in bottiglia per almeno 6 o 9 mesi. 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/20161028\\_Pliego\\_Condiciones\\_PAGO\\_LA\\_JARABA\\_SCC.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20161028_Pliego_Condiciones_PAGO_LA_JARABA_SCC.pdf)

---