

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2021/C 66/16)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY ZMIENIAJĄCEJ JEDNOLITY DOKUMENT

„LA JARABA”

PDO-ES-01895-AM01

Data przekazania informacji: 16.11.2020

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

Tytuł

## WŁĄCZENIE WINA BIAŁEGO

— Punkt 2.1 specyfikacji produktu „Parametry, które należy uwzględnić, jej limity i tolerancje analityczne” ma również wpływ na sekcję jednolitego dokumentu dotyczącego opisu win.

Opis i uzasadnienie

— Włączając białe wino produkowane z jednej odmiany *Sauvignon Blanc* konieczne jest określenie parametrów analitycznych dla win białych.

## NOWE BRZMIENIE

## 2.1.2 Wino białe

Parametr	Limit	Tolerancja
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	≥11,5	±0,2
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	≥12,5	±0,2
Zawartość cukrów redukujących wyrażonych jako glukoza (g/l):	≤4	±0,5
Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l):	4<CK<7	±0,3
Kwasowość lotna (meq/l):	≤16,7	±3
Całkowita zawartość ditlenku siarki (mg/l):	≤130	±15
Całkowita zawartość strontu (mg/l):	≥2,2	±0,2

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

## UZASADNIENIE

- Ze względu na fakt, że obszar objęty ChNP „La Jaraba” obejmuje działkę obsadzoną odmianą *Sauvignon Blanc*, której wina zawierają również wysoki poziom strontu, wnioskuje się o zmianę specyfikacji w celu uwzględnienia odmiany białych winogron *Sauvignon Blanc* oraz produkowanych z niej białych win.

## Tytuł

## WŁĄCZENIE WINA BIAŁEGO

- Punkt specyfikacji produktu 2.2 „Cechy charakterystyczne, które należy określić poprzez badania organoleptyczne” ma również wpływ na sekcję jednolitego dokumentu dotyczącego opisu win.

## Opis i uzasadnienie

- Włączając białe wino produkowane z jednej odmiany *Sauvignon Blanc* konieczne jest określenie organoleptycznych cech charakterystycznych dla win białych produkowanych z tej odmiany.

## NOWE BRZMIENIE

2.2.4. — Białe wino produkowane z jednej odmiany *Sauvignon Blanc*

- Wygląd. Wino czyste, lśniące, krystaliczne, o barwie słomkowożółtej
- Zapach. Intensywny, pełny aromatów charakterystycznych dla tej odmiany – wyróżniają go nuty miąższu owoców pestkowych oraz nuty kwiatowe.
- Smak. W smaku jest świeże, jedwabne i zrównoważone.

## UZASADNIENIE

- Ze względu na fakt, że obszar objęty ChNP „La Jaraba” obejmuje działkę obsadzoną odmianą *Sauvignon Blanc*, której wina zawierają również wysoki poziom strontu, zwrócono się o zmianę specyfikacji w celu dopasowania uwzględnienia odmiany białych winogron *Sauvignon Blanc* oraz produkowanych z niej białych win.

## Tytuł

## METODY PRODUKCJI WINA BIAŁEGO.

- Punkt 3 specyfikacji produktu. Opis sekcji dotyczący szczególnych praktyk enologicznych ma wpływ na sekcję jednolitego dokumentu dotyczącą szczególnych praktyk enologicznych.

## Opis i uzasadnienie

- Do specyfikacji produktu odmiany *Sauvignon Blanc* włącza się opis szczególnych praktyk enologicznych dotyczących produkcji wina białego.

## NOWE BRZMIENIE

Moszcz z winogron białych otrzymany przez zgniatanie i tłoczenie winogron po usunięciu szypulek musi być poddawany maceracji w temperaturze od 15 do 20 °C przez okres nie krótszy niż 12 godzin. Fermentacja alkoholowa moszczu musi odbywać się w temperaturze od 10 do 21 °C w zbiornikach ze stali nierdzewnej. W normalnych warunkach proces fermentacji alkoholowej wywołuje własną mikroflora winogron. Następnie przechodzi się do procesu klarowania, a bezpośrednio przed butelkowaniem wino poddaje się filtracji przez sito o okach dużej średnicy, zapewniając w ten sposób zgodność z nazwą produktu.

## UZASADNIENIE

- W związku z włączeniem do specyfikacji produktu wina białego, w sekcji dotyczącej praktyk winiarskich i produkcji wina powinno rozróżnić się praktyki odnoszące się do wina czerwonego od odnoszących się do wina białego

Tytuł

## ZMIANA CZASU DOJRZEWANIA.

Punkt specyfikacji produktu 3. Opis sekcji dotyczący szczególnych praktyk enologicznych ma wpływ na sekcję jednolitego dokumentu dotyczącą szczególnych praktyk enologicznych.

Opis i uzasadnienie

Zmiana ma wpływ na brzmienie sekcji dotyczącej praktyk winiarskich i produkcji wina. Wprowadza się krótszy czas przechowywania w beczkach i butelkach.

## NOWE BRZMIENIE

- 3.1. — Kupaż win czerwonych o różnych proporcjach odmian Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot i Graciano:

Wina należy poddać leżakowaniu w dębowych beczkach o pojemności 225 litrów przez co najmniej 3 miesiące. Dojrzwianie w butelce powinno trwać co najmniej 1 miesiąc.

- 3.2. — Kupaż win czerwonych o różnych proporcjach odmian Tempranillo, Cabernet Sauvignon i Merlot.

Wina należy poddać leżakowaniu w dębowych beczkach o pojemności 225 litrów przez co najmniej 3 miesiące. Dojrzwianie w butelce powinno trwać co najmniej 1 miesiąc.

## UZASADNIENIE

- Wzrost wymagań rynku, który coraz częściej domaga się win o krótszym czasie dojrzewania.

Tytuł

## WPROWADZENIE MAKSYMALNEJ WYDAJNOŚCI

- Punkt 5 specyfikacji produktu. Sekcja dotycząca maksymalnej wydajności ma również wpływ na sekcję jednolitego dokumentu dotyczącą maksymalnych zbiorów.

- Opis i uzasadnienie

- Włączenie maksymalnej wydajności odmiany *Sauvignon Blanc*

## NOWE BRZMIENIE

5. Maksymalna wydajność

Tempranillo: 10 500 kg/ha, co odpowiada 73,5 hl/ha

Cabernet Sauvignon: 11 000 kg/ha, co odpowiada 77 hl/ha

Merlot: 10 000 kg/ha, co odpowiada 70 hl/ha

Graciano: 10 000 kg/ha, co odpowiada 70 hl/ha

Sauvignon Blanc: 11 000 kg/ha, co odpowiada 77 hl/ha

## UZASADNIENIE

- Po włączeniu do specyfikacji produktu odmiany *Sauvignon Blanc* ustala się maksymalną wydajność z hektara tej odmiany.

Tytuł

## WŁĄCZENIE WYKORZYSTANEJ ODMIANY WINOROŚLI

- Punkt 6 specyfikacji produktu. Sekcja dotycząca opisu odmian winorośli nie ma wpływu na jednolity dokument.

Opis i uzasadnienie

— Włączenie odmiany *Sauvignon Blanc*

NOWE BRZMIENIE

6. Odmiany winorośli

Odmiany czerwone: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano.

Odmiany białe: Sauvignon Blanc

UZASADNIENIE

— Po włączeniu do specyfikacji produktu odmiany *Sauvignon Blanc* dodaje się ją do niniejszego akapitu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

La Jaraba

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

*Wino czerwone*

Wino ma głęboką barwę wiśniową o średniej intensywności. Jego aromat przywodzi na myśl nuty czerwonych i czarnych owoców, dzięki którym wino zyskuje w ustach obfity i treściwy smak. Zawiera ono wyższe stężenia strontu niż inne wina ze względu na wysoki poziom tego pierwiastka w glebie, co przyczynia się do produkcji intensywnych, aromatycznych, pełnowartościowych win o silnych nutach mineralnych i balsamicznych.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	11
Minimalna kwasowość ogólna:	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	130

*Wino białe*

Czyste, lśniące, krystaliczne o barwie słomkowożółtej. Jego zapach jest intensywny, pełny, z aromatami charakterystycznymi dla tej odmiany, z których wyróżniają się nuty kwiatowe i nuty białych owoców pestkowych. W smaku jest świeże, jedwabne i zrównoważone.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	10
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	130

## 5. Praktyki winiarskie

### a) Szczególne praktyki enologiczne

#### Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja alkoholowa moszczu z winogron czerwonych powinna odbywać się w temperaturze od 15 do 30 °C w zbiornikach ze stali nierdzewnej lub w kadziach z francuskiego dębu. Następnym krokiem jest napełnienie zbiorników i maceracja przez co najmniej 10 dni.

Moszcz z winogron białych otrzymany przez zgniatanie i tłoczenie winogron po usunięciu szypułek musi być poddawany maceracji w temperaturze od 15 do 20 °C przez okres nie krótszy niż 12 godzin. Fermentacja alkoholowa moszczu musi odbywać się w temperaturze od 10 do 21 °C w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

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 3 miesiące i leżakowanie w butelkach przez co najmniej 1 miesiąc.
- Kupaż win czerwonych o różnych proporcjach odmian Tempranillo, Cabernet Sauvignon i Merlot: leżakowanie w dębowych beczkach o pojemności 225 litrów przez co najmniej 3 miesiące i leżakowanie w butelkach przez co najmniej 1 miesiąc.
- 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.

#### Praktyka uprawy

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

### b) Maksymalna wydajność

Tempranillo

73,5 hektolitra z hektara

Tempranillo

10 500 kilogramów winogron z hektara

Cabernet Sauvignon

77 hektolitrow z hektara

Cabernet Sauvignon

11 000 kilogramów winogron z hektara

Merlot i Graciano

70 hektolitrów z hektara

Merlot i Graciano

10 000 kilogramów 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, 26m, 26n, 26v.

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

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

MERLOT

TEMPRANILLO – CENCIBEL

#### 8. Opis związku lub związków

„ŚRODOWISKO (WARUNKI NATURALNE I CZYNNIKI LUDZKIE)”

Nazwa geograficzna La Jaraba odnosi się do wyznaczonego obszaru zlokalizowanego, jak wynika z mapy obecnego katastru wiejskiego Hiszpanii, w La Jaraba. Znajduje się w dolinie składającej się ze skał osadowych. Dawny ciek wodny znany pod nazwą „Cañada de Valdelobos”, który obecnie jest ciekami 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, który leży na wysokości 700 m n.p.m., można uznać za całkowicie płaski.

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 szczególnie 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 wynoszący ponad 100 mg/kg na poszczególnych działkach. Wartości te występują w szczególności 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 wyraźnie 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 efektywny 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 własna 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 ciemnowiśniowej 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 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:

#### WARUNKI 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 od 20 do 80 mg/kg, podczas gdy wewnątrz obszaru wyznaczonego wahają się one od 110 do 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:

RÓŻNICE MIĘDZY	CHNP „LA MANCHA”	A CHNP „LA JARABA”
> 11,5 % obj.	> 12,5 % obj.	Wyższa objętościowa 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 samym 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 (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Winogrona zebrane w wyznaczonych winnicach przetwarzają się na wino, a wina butelkuje się w wytwórni wina znajdującej się na obszarze produkcji. Wina powinny być butelkowane na obszarze produkcji, ponieważ we wszystkich przypadkach proces ten kończy się drugim etapem leżakowania w butelkach przez co najmniej 1 miesiąc. 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. Umożliwia to uzyskanie właściwości (zachowanie jakości, zagwarantowanie ich pochodzenia i zapewnienie kontroli) win określonych w specyfikacji produktu win białych i czerwonych objętych ChNP „La Jaraba”.

**Link do specyfikacji produktu**

[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)

---