

**DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN****de 6 de febrero de 2019****relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola****[La Jaraba (DOP)]**

(2019/C 57/08)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 del Consejo <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) España ha presentado una solicitud de protección del nombre «La Jaraba» de conformidad con la parte II, título II, capítulo I, sección 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) De conformidad con el artículo 97, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la Comisión ha examinado la solicitud y ha llegado a la conclusión de que se cumplen las condiciones establecidas en los artículos 93 a 96, el artículo 97, apartado 1, y los artículos 100, 101 y 102 de dicho Reglamento.
- (3) Para que puedan presentarse declaraciones de oposición de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, deben publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* el documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), de dicho Reglamento y la referencia a la publicación del pliego de condiciones empleada durante el procedimiento nacional de examen preliminar de la solicitud de protección del nombre «La Jaraba».

DECIDE:

*Artículo único*

El documento único establecido de conformidad con el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y la referencia a la publicación del pliego de condiciones del nombre «La Jaraba» (DOP) se recogen en el anexo de la presente Decisión.

De conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la publicación de la presente Decisión confiere el derecho de impugnar la protección del nombre contemplado en el párrafo primero del presente artículo durante un período de dos meses a partir de la fecha de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 6 de febrero de 2019.

*Por la Comisión*

Phil HOGAN

*Miembro de la Comisión*

---

<sup>(1)</sup> DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

## ANEXO

## DOCUMENTO ÚNICO

## «LA JARABA»

## PDO-ES-01895

Fecha de aplicación: 4.11.2014

## 1. Nombre que debe registrarse

«La Jaraba»

## 2. Tipo de indicación geográfica

DOP — Denominación de origen protegida

## 3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

## 4. Descripción del (de los) vino(s)

*Vino tinto*

Vino de color rojo picota madura de intensidad media-alta, con aromas a frutos rojos y fruta negra, mostrándose en boca amplio y carnoso. Contiene concentraciones de estroncio superiores a las de otros vinos debido a los altos niveles de este elemento en los suelos, que contribuyen a producir estos vinos intensos, con marcadas notas minerales, aromáticos, balsámicos y amplios.

El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

## Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12,5
Acidez total mínima	4 en gramos por litro, expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	130

## 5. Prácticas vitivinícolas

## a. Prácticas enológicas esenciales

*Práctica enológica específica*

Fermentación alcohólica a una temperatura comprendida entre 15 y 30 °C en depósitos de acero inoxidable o tinajas de roble francés, y encubado no inferior a 10 días de maceración. Dicha transformación está inducida por la microbiótica autóctona de la uva. Prensado que no permite obtener más de 70 litros por cada 100 kg de uva. Se realiza el envejecimiento en bodega de roble de 225 litros de capacidad y posteriormente en botella durante los siguientes períodos:

- Tintos de ensamblaje en proporciones variables de los varietales Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Graciano: se realiza el envejecimiento en bodega de roble de 225 litros de capacidad durante un plazo no inferior a 9 meses y en botella durante un mínimo de 9 meses.
- Tintos de ensamblaje en proporciones variables de los varietales Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot: se realiza el envejecimiento en bodega de roble de 225 litros de capacidad durante un plazo no inferior a 6 meses y en botella durante un mínimo de 6 meses.
- Tinto monovarietal Merlot: se realiza el envejecimiento en bodega de roble de 225 litros de capacidad durante un plazo no inferior a 6 meses y en botella durante un mínimo de 6 meses.

*Práctica de cultivo*

La recolección de la uva se realiza al alcanzar la maduración fenólica, seleccionando los racimos con la mejor estructura y la mayor concentración de compuestos fenólicos. La única materia orgánica que se utiliza en los viñedos es estiércol de ovino procedente de la propia explotación ganadera.

**b. Rendimiento máximo***Tempranillo*

73,5 hectolitros por hectárea

10 500 kilogramos de uvas por hectárea

*Cabernet Sauvignon*

77 hectolitros por hectárea

11 000 kilogramos de uvas por hectárea

*Merlot y Graciano*

70 hectolitros por hectárea

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

**6. Zona geográfica delimitada**

La zona delimitada se encuentra en el término municipal de El Provencio (Cuenca). Posee la siguiente distribución parcelaria, según el registro vitícola: Polígono 9, parcelas 14b, 14d, 14f, 14h, 26d, 26e, 26h, 26i, 26j, 26k, 26m, 26n, 26v.

La vinificación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados y el embotellado de los vinos se realizarán en la bodega ubicada en la zona de producción.

**7. Principales variedades de uvas de vinificación**

Tempranillo — Cencibel

Merlot

**8. Descripción del (de los) vínculo(s)***Medio (factores naturales y humanos)*

La Jaraba es el paraje en el que se encuentra la zona delimitada, según se puede ver en el mapa del actual catastro de rústica de España. Se acepta de forma general que «Jaraba» es un término de origen árabe que significa «agua» o «bebida abundante».

El antiguo curso de agua, hoy intermitente, denominado la Cañada de Valdelobos, termina por desembocar en el río Záncara, que limita las provincias de Cuenca y Albacete. La Jaraba apenas presenta relieves, puede considerarse completamente llana, y su altitud es de 700 m sobre el nivel del mar.

La situación de los viñedos, en gran parte arropados por 92 ha de monte compuesto por encina y pino, proporciona un microclima particular favorable al buen desarrollo de la vid, lo que, en gran medida, permite liberar a dichos viñedos del estrés hídrico que produce el viento cálido y seco de levante. Esto, a su vez, permite alargar el proceso de maduración de la uva. En consecuencia, el fruto es más rico en aporte de materia colorante, taninos de calidad y aromas respecto a la uva producida por el viñedo situado fuera de la zona delimitada.

Los terrenos pertenecen al Cuaternario y forman la unidad morfoestratigráfica del sistema fluvial del Guadiana. Su composición es variada: cuarcitas, cuarzos y calizas mesozoicas y miocenas, lo que permite mantener la humedad más tiempo y que el terreno se diferencie de otras zonas cercanas, mucho más calcáreas.

Los suelos se clasifican dentro de la categoría de alfisoles, con suelos rojos mediterráneos sobre material calizo. Se caracterizan por un perfil desarrollado, con un pH comprendido entre 7 y 8,5, capacidad de cambio baja, buen drenaje interno, buena penetrabilidad que alcanza hasta los horizontes de costra caliza, situados a unos 60/90 centímetros, y por texturas que van de franco arenosas a arcillosas. Presentan abundancia de elementos de aluvión que los hace más ricos en elementos nutritivos. Además, la morfología del suelo fértil, rico en guijarros gruesos de aluvión, junto con la práctica anual de estercolado, proporciona un perfil aireado y fresco. Este tipo de suelo es idóneo para el cultivo de la vid y, como consecuencia, representa un factor de alta calidad del fruto.

El clima puede clasificarse como mediterráneo templado con características continentales. Los valores medios anuales de las variables climáticas más importantes se sitúan entre 14 y 16 °C de temperatura media y 450 mm de precipitación.

Se ha identificado un nivel de estroncio en suelos superiores a la media habitual, con valores por encima de 100 mg/kg en las distintas parcelas. Concretamente, los valores se sitúan entre 111,67 mg/kg y 158,41 mg/kg, muy superiores a los determinados en las zonas colindantes a la zona en cuestión, como los parajes denominados «Los Canforrales», con valores de 76,59 mg/kg, y «Manteleros», con 20,19 mg/kg. En este último, la cifra es casi ocho veces inferior a la obtenida en La Jaraba.

Este hecho tiene una consecuencia directa en los vinos, en los que se han encontrado concentraciones de estroncio superiores a los 2,2 mg/l, alcanzando en algunos casos los 3,3 mg/l. Estos valores son claramente superiores a los que presentan los vinos procedentes de las zonas cercanas, en los que se han determinado unos valores comprendidos entre 0,95 y 1,6 mg/l. Por tanto, la concentración de estroncio en los vinos puede considerarse como un indicador fiable en relación con la producción vitivinícola de La Jaraba.

En los métodos de producción, la aportación de materia orgánica es exclusivamente estiércol de ovino procedente de la propia explotación ganadera.

En lo que se refiere a los métodos de transformación, la fermentación alcohólica está inducida por la microbiótica autóctona de la uva; con el prensado no se obtienen más de 70 litros por cada 100 kg de uva.

#### *Descripción del vino*

Los vinos de La Jaraba, condicionados por las características del terruño y clima, que aportan intensidad, estabilidad y elegancia a la fracción fenólica, nos muestran una estructura, mineralidad y volumen importantes. El envejecimiento de estos vinos en bodega y botella afecta a sus características organolépticas, dando lugar a vinos de color rojo picota madura de intensidad media-alta, con aromas a frutos rojos y fruta negra, mostrándose en boca amplios y carnosos. Contienen concentraciones de estroncio superiores a las de otros vinos producidos fuera de la zona delimitada debido a los altos niveles de este elemento en los suelos de La Jaraba, lo que contribuye a producir estos vinos con marcadas notas minerales, aromáticos, balsámicos y amplios.

#### *Vínculo*

La zona delimitada se sitúa en una depresión fluvial rellena de sedimento con una composición variada de cuarcitas, cuarzos y calizas, y con un nivel de estroncio en suelos superior a la media habitual. Todo lo anterior contribuye a producir unos vinos intensos, aromáticos y amplios, con marcadas notas minerales y aromas balsámicos. La cantidad de estroncio otorga a estos vinos sus cualidades singulares.

Aunque la zona está ubicada dentro de la DOP «La Mancha», se diferencia de la misma por los factores que se presentan a continuación.

#### *Factores naturales*

La delimitación de la zona se basa en un contenido del suelo en estroncio significativamente superior a los del entorno, lo que transmite a los vinos producidos un mayor carácter mineral.

En el estudio del medio que ha aportado el solicitante se observa cómo, fuera de la zona delimitada, los niveles de estroncio se sitúan entre 20 y 80 mg/kg, mientras que dentro de ella alcanzan valores de entre 110 y 160 mg/kg. Esto se traduce en que los vinos de la zona tienen un contenido en estroncio entre 2,5 y 3,3 mg/l, mientras que en vinos de los viñedos de alrededor solo se alcanzan cantidades en torno a 1 mg/l.

Al contenido en estroncio, que es el elemento que determina la singularidad de la zona, se le une el hecho de que, alrededor de esta, se encuentra una gran extensión de encinas y pinos que la protege del viento cálido y seco de levante. Esto conlleva una mayor presencia de humedad, en comparación con las zonas contiguas, que implica un proceso más largo de maduración de la uva, lo que, a su vez, produce más color, taninos y aromas en el fruto y, por tanto, en el vino.

#### *Factores humanos*

Las diferencias más notorias entre el modo de elaboración de los vinos de «La Jaraba» y el de los colindantes de la DOP «La Mancha» (se toman de estos los tintos envejecidos, pues «La Jaraba» solo produce de este tipo), son las siguientes:

DOP «La Mancha»	«La Jaraba»	Diferencias
> 11,5 % vol.	> 12,5 % vol.	Mayor grado alcohólico
< 10 meq/l	< 16,7 meq/l	Mayor acidez volátil
< 13 000 kg/ha	< 11 000 kg/ha	Menor producción por hectárea
≤ 1,6 mg/l	≤ 2,2 mg/l	Mayor contenido en estroncio

Una vez delimitada la zona en base al contenido del suelo en estroncio, resulta que, actualmente, solo existe en esta una bodega elaboradora de vino que es propiedad del solicitante.

Hay que destacar que dicho solicitante es propietario de una superficie mayor que la que se incluye en la zona delimitada. Por tanto, esta no se ha delimitado basándose en su propiedad, sino a las condiciones de medio que se han expuesto.

Por otra parte, si en el futuro se establecieran otros productores en la zona geográfica delimitada, estos podrían utilizar el nombre registrado siempre que se cumplan las condiciones fijadas en el pliego de condiciones. De hecho, puesto que dicha zona ocupa unas 75 ha, es perfectamente posible que se instalen más bodegas en la misma.

#### 9. **Condiciones complementarias esenciales**

*Marco jurídico:*

En la legislación nacional

*Tipo de condición complementaria:*

Envasado en la zona geográfica delimitada

*Descripción de la condición:*

El embotellado de los vinos se realizará en la zona de producción debido a que todos ellos concluyen su elaboración con un segundo período de envejecimiento en botella de un mínimo de 6 o 9 meses. En este período se produce un proceso reductivo que mejora la calidad de los vinos y redondea su sabor. El momento de consumo se alcanza cuando se consiguen las características organolépticas establecidas en el pliego de condiciones para cada tipo de vino.

#### **Enlace al pliego de condiciones**

[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)

---