

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión**

(2021/C 66/16)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«LA JARABA»

PDO-ES-01895-AM01

Fecha de comunicación: 16.11.2020

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

Título

INCORPORACIÓN DEL VINO BLANCO

— Apartado del Pliego de Condiciones 2.1 Parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas, también afecta al apartado “descripción de los vinos del Documento Único”.

Descripción y motivos

— Al incorporarse el vino blanco monovarietal de Sauvignon Blanc es necesario definir los parámetros analíticos de los vinos blancos.

NUEVA REDACCIÓN

2.1.2 Vino Blanco

Parámetro	Limite	Tolerancia
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol)	≥11,5	±0,2
Grado alcohólico total mínimo (% vol)	≥12,5	±0,2
Azúcares reductores (g/l expresado en glucosa)	≤4	±0,5
Acidez Total (g/l expresado en ácido tartárico)	4<AT<7	±0,3
Acidez Volátil (meq/l)	≤16,7	±3
Dióxido de azufre total (mg/l)	≤130	±15
Contenido de estroncio (mg/l)	≥2,2	±0,2

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

## JUSTIFICACIÓN

- Debido a que la zona delimitada por la DOP La Jaraba incluye una parcela de uva Sauvignon Blanc cuyos vinos también contienen niveles altos de estroncio se pide modificar el pliego de condiciones para incluir la variedad blanca de uva Sauvignon Blanc y los vinos blancos elaborados.

Título

## INCORPORACIÓN DEL VINO BLANCO

- Apartado del Pliego de Condiciones 2.2 Las características a determinar mediante análisis organolépticos, también afecta al apartado descripción de los vinos del Documento Único.

Descripción y motivos

- Al incorporarse el vino blanco monovarietal Sauvignon Blanc es necesario definir las características organolépticas del vino blanco elaborado con esta variedad.

## NUEVA REDACCIÓN

### 2.2.4. - Blanco monovarietal Sauvignon Blanc

- Fase Visual. Limpio, brillante, cristalino, de color amarillo pajizo
- Fase olfativa. Intenso, pleno, con aromas propios de la variedad entre los que destacan fruta blanca de hueso, toques florales.
- Fase gustativa. Fresco, sedoso y equilibrado.

## JUSTIFICACIÓN

- Debido a que la zona delimitada por la DOP La Jaraba incluye una parcela de uva Sauvignon Blanc cuyos vinos también contienen niveles altos de estroncio se pide modificar el pliego de condiciones para adaptarlo incluir la variedad blanca de uva Sauvignon Blanc y a los vinos blancos elaborados con esta variedad.

Título

## MÉTODOS DE VINIFICACIÓN Y ELABORACIÓN VINO BLANCO.

- Apartado del Pliego de Condiciones 3. Prácticas enológicas específicas, también afecta al apartado de prácticas enológicas específicas del Documento único.

Descripción y motivos

- Se incorporan las prácticas enológicas específicas para la elaboración del vino blanco al incorporarse al pliego de condiciones la variedad Sauvignon Blanc.

## NUEVA REDACCIÓN

El mosto de la uva blanca obtenido por estrujado y prensado de la vendimia despalillada se desfanga a una temperatura entre 15—20°C durante un tiempo no inferior a 12 horas. Fermentación alcohólica del mosto a temperatura comprendida entre 10-21°C en depósitos de acero inoxidable. En condiciones normales la fermentación alcohólica está inducida por la microbiótica autóctona de la uva. Posteriormente se procede a la clarificación e inmediatamente antes de su embotellado a una filtración con poro de alto diámetro a fin de respetar al máximo el producto.

## JUSTIFICACIÓN

- Con motivo de la inclusión en el pliego de condiciones del vino blanco, en los métodos de vinificación y elaboración deben diferenciarse la elaboración del vino tinto de la del vino blanco

Título

## MODIFICACIÓN DE LOS TIEMPOS DE CRIANZA.

Apartado del Pliego de Condiciones 3. Prácticas enológicas específicas, también afecta al apartado de prácticas enológicas específicas del Documento único.

Descripción y motivos

La modificación afecta a la redacción de los métodos de vinificación y elaboración con menores tiempos de permanencia en las barricas y botellas.

## NUEVA REDACCIÓN

- 3.1. - Tintos de ensamblaje en proporciones variables de los varietales Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Graciano.

Se realiza envejecimiento en barrica de roble de 225 litros de capacidad durante un plazo no inferior a 3 meses. Envejecimiento en botella durante un mínimo de 1 mes.

- 3.2. - Tintos de ensamblaje en proporciones variables de los varietales Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Se realiza envejecimiento en barrica de roble de 225 litros de capacidad durante un plazo no inferior a 3 meses. Envejecimiento en botella durante un mínimo de 1 mes.

## JUSTIFICACIÓN

- Por necesidades del mercado, que cada vez demanda más vinos con crianzas más cortas.

Título

## INCORPORACIÓN RENDIMIENTO MÁXIMO

- Apartado del Pliego de Condiciones 5. Rendimientos máximos, también afecta al apartado de rendimientos máximos del Documento único.

— Descripción de motivos

— Incorporación de los rendimientos máximos de la variedad Sauvignon Blanc

## NUEVA REDACCIÓN

5. Rendimientos máximos

Tempranillo: 10 500 kg/ha, equivalentes a 73,5 hl/ha

Cabernet Sauvignon: 11 000 kg/ha equivalente a 77 hl/ha.

Merlot: 10 000 kg/ha equivalente a 70 hl/ha.

Graciano: 10 000 kg/ha equivalente a 70 hl/ha.

Sauvignon Blanc: 11 000 kg/ha equivalente a 77 hl/ha

## JUSTIFICACIÓN

- Debido a la incorporación de la variedad Sauvignon Blanc al pliego de condiciones, se establece el rendimiento máximo por hectárea de esta variedad.

Título

## INCORPORACIÓN DE VARIEDAD DE UVA DE VINIFICACIÓN UTILIZADA

- Apartado del Pliego de Condiciones 6. Variedades de vinificación, no afecta al Documento único.

Descripción de motivos

— Incorporación de la variedad Sauvignon Blanc

NUEVA REDACCIÓN

6. Variedades de vinificación

Tintas: tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, graciano.

Blancas: Sauvignon Blanc

JUSTIFICACIÓN

— Por la incorporación de la variedad Sauvignon Blanc al pliego de condiciones, se incluye en este apartado esta variedad

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Denominación del producto**

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 amplios y carnosos, y analíticamente con unas concentraciones de estroncio superiores a los de otros vinos, debido a los altos niveles de este elemento en los suelos, que contribuye 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.):	11
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	130

*Vino Blanco*

Limpio, brillante, cristalino, de color amarillo pajizo, en la fase olfativa, intenso, pleno, con aromas propios de la variedad entre los que destacan fruta blanca de hueso, toques florales y en la fase gustativa. Fresco, sedoso y equilibrado.

\* 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.):	11,5
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	130

## 5. Prácticas vitivinícolas

### a. Prácticas enológicas específicas

#### Práctica enológica específica

Fermentación alcohólica del mosto de la uva tinta a una temperatura comprendida entre 15 y 30 °C en depósitos de acero inoxidable o tinas de roble francés, y encubado no inferior a 10 días de maceración.

El mosto de la uva blanca obtenido por estrujado y prensado de la vendimia despallada se desfanga a una temperatura entre 15-20°C durante un tiempo no inferior a 12 horas. Fermentación alcohólica del mosto a temperatura comprendida entre 10-21°C en depósitos de acero inoxidable.

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 3 meses y en botella durante un mínimo de 1 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 3 meses y en botella durante un mínimo de 1 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, buscando siempre la mayor estructura y concentración fenólica de los racimos, en viñedos cuya aportación de materia orgánica es exclusivamente estiércol de ovino procedente de la propia explotación ganadera.

### b. Rendimientos máximos

Tempranillo

73,5 hectolitros por hectárea

Tempranillo

10 500 kilogramos de uvas por hectárea

Cabernet Sauvignon

77 hectolitros por hectárea

Cabernet Sauvignon

11 000 kilogramos de uvas por hectárea

Merlot y Graciano

70 hectolitros por hectárea

Merlot y Graciano

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 uva de vinificación

MERLOT

TEMPRANILLO — CENCIBEL

#### 8. Descripción del (de los) vínculo(s)

«MEDIO (FACTORES NATURALES Y HUMANOS)»

La Jaraba es el nombre geográfico con el que se denomina el paraje en el que se encuentra la zona delimitada, según se puede ver en el mapa del actual catastro de rústica de España. Está situado en una zona que se caracteriza por ser una depresión rellena de sedimentos, atravesada por el antiguo curso de agua, hoy intermitente, denominado la Cañada de Valdelobos, que termina por desembocar en el río Záncara, límite de las provincias de Cuenca y Albacete, y no posee relieves de consideración, pudiéndose considerar completamente llana, siendo su altitud de 700 metros sobre el nivel del mar.

La situación de los viñedos, en gran parte arropados por 92 has. de monte compuesto de encina y pino, proporciona un microclima particular favorable al buen desarrollo de la vid, liberándolo en gran medida del estrés hídrico que supone el viento cálido y seco de Levante, lo que permite alargar el proceso de maduración de la uva y permitiendo, por tanto, mayor aporte de materia colorante, taninos de calidad y aromas en el fruto, respecto a la uva producida por el viñedo de fuera de la zona delimitada.

Los terrenos pertenecen al cuaternario, unidad morfoestratigráfica del Sistema Fluvial del Guadiana. Su composición es variable, cuarcitas, cuarzos y calizas mesozoicas y miocenas, lo que permite mantener la humedad más tiempo y que sea un terreno diferenciado de otras zonas cercanas, mucho más calcáreas.

Los suelos podemos clasificarlos dentro de los alfisoles, con suelos rojos mediterráneos sobre material calizo, perfil desarrollado, ph comprendido entre 7 y 8,5, capacidad de cambio baja, drenaje interno bueno, buena penetrabilidad hasta los horizontes de costra caliza, que se presentan hacia los 60/90 centímetros, y texturas de franco arenosas a arcillosas. Presenta abundancia de elementos de aluvión que los hace más ricos en elementos nutritivos. Por otra parte, la morfología del suelo fértil, rico en guijarros gruesos de aluvión, y la práctica cultural de estercolado anual, proporciona un perfil aireado y fresco, idóneo para el cultivo de la vid y, como consecuencia, factor de mejora cualitativa del fruto.

La climatología podemos considerarla de clima mediterráneo templado con características continentales. Los valores medios de las variables climáticas más importantes se sitúan entre 14° y 16° C de temperatura media y 450 mm. de precipitación, ambos valores medios anuales.

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 valores de 111,67 mg/kg a 158,41 mg/kg, valores muy superiores a los determinados en las zonas colindantes a la zona determinada, como son el paraje denominado "Los Canforrales" con unos valores de 76,59 mg/kg, o a los obtenidos en el paraje denominado "Manteleros" de 20,19 mg/kg, en este casi casi 8 veces inferior a los obtenidos en La Jaraba.

Este hecho tiene una consecuencia directa en los vinos ya que en ellos se han encontrado concentraciones superiores a los 2,2 mg/l de estroncio, alcanzando en algunos vinos los 3,3 mg/l, claramente superiores a los valores que presentan los vinos de las zonas colindantes a la zona determinada, en los que se han determinado unos valores comprendidos entre los 0,95 y 1,6 mg/l. Por tanto, la concentración de estroncio en los vinos puede considerarse como un marcador efectivo 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.

Y en los métodos de transformación, la fermentación alcohólica está inducida por la microbiótica autóctona de la uva y con el prensado no se obtiene 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 aporta intensidad, estabilidad y elegancia a la fracción fenólica, nos muestran una estructura, mineralidad y volumen importante que el envejecimiento de todos los vinos en bodega y botella tornan organolepticamente 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, y analíticamente con unas concentraciones de estroncio superiores a los de otros vinos, producidos fuera del área delimitada, debido a los altos niveles de este elemento en los suelos de La Jaraba y que contribuye a producir estos vinos con marcadas notas minerales, balsámicos y amplios. .

#### «VÍNCULO»

La ubicación de la zona en una depresión fluvial, rellena de sedimento y con una composición variable en cuarcitas, cuarzos, calizas y un nivel de estroncio en suelos superiores a la media habitual, contribuye a producir unos vinos intensos, con marcadas notas minerales, aromáticos, balsámicos, amplios y con un marcador efectivo diferenciador en cuanto al nivel de estroncio.

Aunque la zona está ubicada dentro de la DOP La Mancha, se diferencia de la misma por los siguientes factores:

#### FACTORES NATURALES:

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

En el estudio del medio que ha aportado el solicitante se observa como fuera de la zona los niveles de estroncio están entre 20 y 80 mg/Kg, mientras que dentro de la zona delimitada alcanzan valores 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 sólo se alcanzan contenidos 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 entorno a la misma se encuentra una gran extensión de encinas y pinos que la protege del viento cálido y seco de Levante, lo que supone mayor humedad que en el entorno por lo que se alarga el proceso de maduración de la uva, lo que trae como consecuencia, 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 sólo de este tipo produce "La Jaraba"), 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 000Kg/Ha	<11 000kg/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 en la misma, actualmente, sólo existe una bodega elaboradora de vino propiedad del solicitante.

Hay que destacar que éste es propietario de una superficie mayor que la que se incluye en la zona delimitada. Por tanto, no se ha delimitado en base a 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, podría utilizar el nombre registrado siempre que se cumplan las condiciones fijadas en el pliego de condiciones. Efectivamente, dicha zona ocupa unas 75 Ha por lo que es perfectamente posible la instalación de más bodegas en la misma.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La vinificación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados y el embotellado de los vinos se realizará en la bodega ubicada en la zona de producción, debido a que los vinos tintos se elaboran con un segundo periodo de envejecimiento en botella mínimo de 1 mes, en este periodo se produce un proceso reductivo, mejorando así la calidad de los vinos, redondeándose y alcanzando su momento de consumo cuando se consiguen las características organolépticas establecidas en el pliego para cada tipo de vino, y con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, para la consecución de las características definidas en el Pliego de Condiciones de los vinos tintos y blancos de la DOP La Jaraba.

**Enlace al pliego de condiciones**

[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)

---