C/2025/6770

22.12.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6770)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Cariñena“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A0043-AM04 – 7.10.2025

1. **Název produktu**

„Cariñena“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy. Generální ředitelství pro potraviny. Odbor pro kontrolu kvality potravin a zemědělsko-potravinářské laboratoře)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Na základě článku 24 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 se změny považují za standardní, protože nezahrnují změnu v názvu nebo v používání názvu chráněného označení původu, nejsou spojeny se změnou, zrušením nebo doplněním některé kategorie výrobku z révy vinné, neexistuje riziko, že bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí, ani změny nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Označení

Zahrnutí částečně dealkoholizovaných vín

Popis

Do kategorie 1 se doplňují částečně dealkoholizovaná vína (bílá, růžová a červená). Výroba těchto vín musí splňovat následující kritéria:

— Vína musí vykazovat stejné organoleptické vlastnosti jako základní víno.

— Dealkoholizace nesmí vést k organoleptickým vadám.

— Dealkoholizace chráněného produktu může probíhat pouze v zařízeních, která se nacházejí v zeměpisné oblasti vymezené pro CHOP.

Změna se týká jednak bodu 2) „Popis vína. Analytické a organoleptické vlastnosti produktu“ a bodu 3.b) „Zvláštní enologické postupy“ specifikace, jednak bodu 6) „Popis vína“ a bodu 7.1) „Zvláštní enologické postupy“ jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Označení

Úprava textu u všech kategorií výrobků týkající se organoleptických vad

Popis

U všech výrobků z révy vinné, na které se vztahuje CHOP, se v popisu vůně a chuti vypouštějí slova „žádné vady“, protože soulad se všemi senzorickými deskriptory uvedenými ve specifikaci znamená absenci vad v produktu. Proto není nutné, nebo by dokonce mohlo být nadbytečné, aby byla nepřítomnost vad v popisu vůně a chuti výslovně uvedena.

Tato změna se týká bodu 2.b) „Organoleptické vlastnosti“ specifikace a bodu 6) „Popis vín“ jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Označení

Doplnění povinnosti používat na vinici feromony

Popis

V rámci agroenvironmentální pěstební praxe se zavádí povinnost používat k ochraně hroznů před obaleči feromony namísto konvenčních fytosanitárních prostředků.

Vypouští se tudíž odstavec, ve kterém se uvádí, že regulační rada každý rok podle klimatických podmínek nebo mezinárodních odborných kritérií určí udržitelné agroenvironmentální pěstitelské postupy.

Změna se týká bodu 8.b.i) „Další požadavky. Pěstitelské postupy“ specifikace. Změna nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Cariñena“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A0043-AM04 – 7.10.2025

1. **Název (názvy)**

„Cariñena“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno
3. Likérové víno
5. Jakostní šumivé víno
8. Perlivé víno
16. Víno z přezrálých hroznů

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

Bílá a růžová vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Čirost

— Bílé víno: zelenavě žlutá, světle žlutá, slámově žlutá nebo žlutá barva

— Růžové víno: cibulově žlutá, losová, růžová, jahodově růžová nebo fialkově růžová barva

Vůně

Ovocná; vůně dřeva, pokud bylo víno v kontaktu se dřevem

Bílé víno „Maceración carbónica“, bílé víno „Nuevo“ a růžové víno „Nuevo“: silně ovocná vůně; absence aromat typických pro zrání ve dřevě

Chuť

Střední kyselost, malá sladkost

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Částečně dealkoholizovaná bílá a růžová vína musí mít stejné organoleptické vlastnosti jako základní víno. Dealkoholizace nesmí vést k organoleptickým vadám.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	9
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah oxidu siřičitého (mg/l):

180 při obsahu cukru < 5 g/l

240 při obsahu cukru ≥ 5 g/l

Částečně dealkoholizovaná bílá a růžová vína:

Skutečný obsah alkoholu (% obj.): 0,5–8,5

Minimální celková kyselost (g/l): 4

Maximální obsah těkavých kyselin (meq/l): 15

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Červená vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Čirost, fialkově červená, purpurová, granátová nebo třešňově červená barva

Červené víno „Joven“: fialkově červená, purpurová, granátová, třešňově červená nebo rubínově červená barva

Vůně

Ovocná, červené ovoce; vůně dřeva, pokud bylo víno v kontaktu se dřevem

Červené víno „Nuevo“ a červené víno „Maceración carbónica“: silně ovocná vůně, silné aroma červeného ovoce; absence aromat typických pro zrání ve dřevě

Červené víno „Joven“: středně ovocná vůně; lehká vůně dřeva, pokud víno krátce zrálo v kontaktu se dřevem

Chuť

Střední kyselost, malá sladkost, střední svíravost

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Částečně dealkoholizované červené víno musí mít stejné organoleptické vlastnosti jako základní víno. Dealkoholizace nesmí vést k organoleptickým vadám.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	9
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah oxidu siřičitého (mg/l):

140 při obsahu cukru < 5 g/l

180 při obsahu cukru ≥ 5 g/l

Částečně dealkoholizované červené víno:

Skutečný obsah alkoholu (% obj.): 0,5–8,5

Minimální celková kyselost (g/l): 4

Maximální obsah těkavých kyselin (meq/l): 15

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Likérové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Čirost

— Bílé likérové víno: žlutá, jantarová nebo zlatožlutá barva

— Červené likérové víno: fialkově červená, purpurová, granátová nebo třešňově červená barva

Vůně

Zralé ovoce; vůně dřeva, pokud bylo víno v kontaktu se dřevem

Chuť

Alkohol (pocit tepla v ústech) a sladkost

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	15
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	15
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah oxidu siřičitého (mg/l):

150 při obsahu cukru < 5 g/l

200 při obsahu cukru ≥ 5 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Jakostní šumivé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Čirost, bublinky oxidu uhličitého

— Bílé víno: zelenavě žlutá, světle žlutá, slámově žlutá nebo žlutá barva

— Růžové víno: cibulově žlutá, losová, růžová, jahodově růžová nebo fialkově růžová barva

— Červené víno: fialkově červená, purpurová, granátová, třešňově červená nebo rubínově červená barva

Vůně

Ovocná

Chuť

Oxid uhličitý (osvěžující štiplavost), lehká kyselkavost (svěžest)

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	10,83
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	160

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Perlivé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Čirost, bublinky oxidu uhličitého

— Bílé víno: zelenavě žlutá, světle žlutá, slámově žlutá nebo žlutá barva

— Růžové víno: cibulově žlutá, losová, růžová, jahodově růžová nebo fialkově růžová barva

— Červené víno: fialkově červená, purpurová, granátová, třešňově červená nebo rubínově červená barva

Vůně

Ovocná

Chuť

Oxid uhličitý (osvěžující štiplavost), lehká kyselkavost (svěžest)

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	7
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah oxidu siřičitého (mg/l):

180 u bílých a růžových, 140 u červených při obsahu cukru < 5 g/l

240 u bílých a růžových, 180 u červených při obsahu cukru ≥ 5 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Vína z přezrálých hroznů („Vendimia tardía“)

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Čirost

— Bílé víno: zelenavě žlutá, světle žlutá, slámově žlutá nebo žlutá barva

— Růžové víno: cibulově žlutá, losová, růžová, jahodově růžová nebo fialkově růžová barva

— Červené víno: fialkově červená, purpurová, granátová, třešňově červená nebo rubínově červená barva

Vůně

Zralé ovoce; vůně dřeva, pokud bylo víno v kontaktu se dřevem

Chuť

Alkohol (pocit tepla v ústech) a sladkost závislá na obsahu cukrů

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	13
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	15
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah oxidu siřičitého (mg/l):

180 u bílých a růžových, 140 u červených při obsahu cukru < 5 g/l

240 u bílých a růžových, 180 u červených při obsahu cukru ≥ 5 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Vína z přezrálých hroznů („Naturalmente dulce“)

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Čirost

— Bílé víno: zelenavě žlutá, světle žlutá, slámově žlutá nebo žlutá barva

— Růžové víno: cibulově žlutá, losová, růžová, jahodově růžová nebo fialkově růžová barva

— Červené víno: fialkově červená, purpurová, granátová, třešňově červená nebo rubínově červená barva

Vůně

Zralé ovoce; vůně dřeva, pokud bylo víno v kontaktu se dřevem

Chuť

Střední až silná sladkost

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	13
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	15
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah oxidu siřičitého (mg/l): 240 u bílých a růžových, 180 u červených

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

K výrobě chráněných vín se používají pouze zdravé hrozny, které dosáhly potřebného stupně zralosti a mají nejméně 9 % obj. potenciálního alkoholu.

K extrakci moštu nebo vína a k jeho oddělení od matolin se používá odpovídající tlak, aby výlisnost (kombinace samotoku a lisování) nebyla vyšší než 74 l vína na 100 kg hroznů.

Dealkoholizace se smí provádět pouze v zařízeních, která se nacházejí ve vymezené zeměpisné oblasti.

Enologický postup

Druh enologického postupu

Omezení, pokud jde o vinifikaci

Popis

Hustota výsadby činí nejméně 1 500 keřů na hektar a keře jsou rovnoměrně rozmístěny po celé ploše vinice.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Modré odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	62,9
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Modré odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	8 500
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	66,6
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	9 000
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— CABERNET SAUVIGNON

— CARIÑENA BLANCA

— CHARDONNAY

— GARNACHA BLANCA

— GARNACHA TINTA

— MACABEO - VIURA

— MAZUELA - CARIÑENA

— MERLOT

— MONASTRELL

— MORISTEL - JUAN IBÁÑEZ

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— PARELLADA

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

— VERDEJO

— VIDADILLO

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast vymezená pro CHOP „Cariñena“ je tvořena pozemky, které se nacházejí v následujících obcích provincie Zaragoza v autonomní oblasti Aragonie: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Fuendetodos, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos, Villanueva de Huerva a Vistabella de Huerva.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Vinohradnictví v Aragonii má kořeny v oblasti známé jako Celtibera, kde se nacházelo římské město Carae (dnes Cariñena), o jehož obyvatelích víme, že pili víno smíchané s medem již ve třetím století před naším letopočtem. V roce 1696 byla výsadba omezena s ohledem na kvalitu vína a soustředila se do obcí, které v současné době spadají pod toto CHOP. Vlastnosti různých půd v zeměpisné oblasti ve spojení s malým množstvím srážek, extrémními teplotami a převládajícím severním větrem nazývaným „cierzo“ vytvářejí selektivní ekosystém, kde se už po staletí pěstuje vinná réva, ze které se získávají specifická a osobitá vína reflektující místní prostředí. Pěstované moštové odrůdy jsou oblasti přizpůsobeny a snášejí zdejší půdní a podnebné podmínky, které se promítají v sortimentu vín se zvláštními fyzikálně-chemickými a senzorickými vlastnostmi. Ty jsou projevem identity vín získávaných z povolených odrůd.

Rozmanité půdy v zeměpisné oblasti, které se vyvíjely v závislosti na konkrétních rysech území, podnebné poměry a různorodé odrůdy dávají vzniknout čistým, svěžím, vyváženým a dobře strukturovaným vínům s intenzivními aromaty a dlouhou dochutí.

Druh výrobku z révy vinné

3. Likérové víno

Shrnutí souvislosti

Výroba likérových vín je součástí historie této zeměpisné oblasti a napomáhají jí místní podnebné podmínky s vysokými denními teplotami a malým množstvím srážek, díky kterým vinohradníci sklízejí hrozny s velmi vysokou cukernatostí, zejména při pozdních sběrech.

Druh výrobku z révy vinné

5. Jakostní šumivé víno

Shrnutí souvislosti

Výroba těchto vín, založená na tradiční metodě, je v oblasti provozována od počátku 20. století. Extrémní teploty a silně vápenaté půdy umožňují pěstovat odrůdy, které vínům dodávají plnost a vyváženost. Počet hodin slunečního svitu a malý úhrn srážek mají vliv na přirozený obsah alkoholu a umožňují vyrábět jakostní šumivá vína se stanovenými hodnotami.

Druh výrobku z révy vinné

8. Perlivé víno

Shrnutí souvislosti

Přirozený obsah alkoholu, lehkou kyselkavost a intenzitu ovocných aromat u perlivých vín lze připsat počtu hodin slunečného svitu, které zajišťují optimální oslunění, výrazným teplotním rozdílům daným kontinentálním podnebím a malému riziku dešťů v době dozrávání hroznů.

Druh výrobku z révy vinné

16. Víno z přezrálých hroznů

Shrnutí souvislosti

Skutečnost, že v zeměpisné oblasti vymezené pro chráněné označení původu „Cariñena“ vinohradníci odkládají sklizeň tak, aby získávali hrozny s vyšším obsahem cukrů, se u těchto výrobků projevuje v charakteristické vůni po zralém ovoci, v převaze sladkých vjemů nebo pocitu tepla, který je dán obsahem alkoholu. Vyváženost vín je výsledkem působení slunce během dlouhé doby dozrávání hroznů.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku nebo odchylky

OZNAČOVÁNÍ

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dodatečného požadavku nebo odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku nebo odchylky

Obchodní štítky každého registrovaného vinařství musí být s ohledem na požadavky uvedené v této specifikaci výrobku oznámeny regulační radě za účelem jejich zařazení do rejstříku obchodních štítků. Na etiketě musí být uveden jeden z těchto výrazů: „Denominación de Origen ‚Cariñena‘“ (tradiční výraz ve smyslu nařízení (ES) č. 1308/2013), nebo „Denominación de Origen Protegida ‚Cariñena‘“. Výrobky určené ke spotřebě musí být opatřeny číslovanými záručními pečetěmi vydanými regulační radou, které musí být v registrovaném vinařství připevněny tak, aby je nebylo možné znovu použít.

Název požadavku nebo odchylky

BALENÍ

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dodatečného požadavku nebo odchylky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku nebo odchylky

Přeprava a lahvování mimo oblast výroby představují riziko pro kvalitu vína. Lahvování vína v oblasti původu umožňuje zachovat vlastnosti a kvalitu produktu. Lahvování je důležitá operace, při níž musí být dodrženy přísné požadavky. Balení proto musí probíhat v oblasti vymezené ve specifikaci, aby se zachovaly všechny fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace

https://www.aragon.es/documents/d/guest/pliego_condiciones_dop_carinena