C/2025/6770

22.12.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/6770)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Cariñena”

ES atsauces numurs: PDO-ES-A0043-AM04 – 7.10.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Cariñena”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrija, Pārtikas ģenerāldirektorāts, Pārtikas kvalitātes kontroles un agropārtikas laboratoriju apakšģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Šos grozījumus uzskata par standarta grozījumiem saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 24. pantu, jo tie neietver izmaiņas aizsargātajā cilmes vietas nosaukumā vai tā lietojumā, tie neietver izmaiņas vīnkopības produktu kategorijā, šādas vīnkopības produktu kategorijas dzēšanu vai pievienošanu, tie nerada risku, ka spēku zaudēs saikne ar ģeogrāfisko apgabalu un neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Temats

Daļēji dealkoholizētu vīnu iekļaušana

Apraksts

1. kategorijai ir pievienoti daļēji dealkoholizēti vīni (baltvīni, sārtvīni un sarkanvīni). Šo vīnu ražošanai piemēro šādus kritērijus:

— to organoleptiskajām īpašībām jābūt tādām pašām kā bāzes vīna organoleptiskajām īpašībām;

— dealkoholizācijas darbības nedrīkst radīt organoleptiskas nepilnības;

— ar ACVN apzīmēto produktu drīkst dealkoholizēt tikai iekārtās, kas atrodas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu "Vīna apraksts. Produkta analītiskās un organoleptiskās īpašības" un 3. punkta b) apakšpunktu "Īpašās vīndarības metodes" un vienotā dokumenta 6. punktu "Vīna vai vīnu apraksts" un 7.1. punktu "Īpašās vīndarības metodes".

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Izmaiņas formulējumā par organoleptiskajām nepilnībām attiecībā uz visām vīna kategorijām.

Apraksts

Visu ACVN aptverto vīnkopības produktu aromāta un garšas aprakstā ir svītroti vārdi "bez nepilnībām". Šo izmaiņu iemesls ir tāds, ka organoleptisko īpašību aprakstos, kas produkta specifikācijā sniegti attiecībā uz aromātu un garšu, jau ir noteikts, ka produktam nedrīkst būt nekādas nepilnības. Tāpēc, aprakstot aromātu un garšu, nav vajadzības to skaidri norādīt vai tas pat var būt lieki.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta b) apakšpunktu "Organoleptiskās īpašības" un vienotā dokumenta 6. punktu "Vīna vai vīnu apraksts".

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Pienākuma iekļaušana attiecībā uz vīnogulāju apstrādi ar feromoniem

Apraksts

Obligāta apstrāde ar feromoniem tradicionālo augu aizsardzības metožu izmantošanas vietā ir iekļauta kā daļa no agrovides audzēšanas metodēm ar mērķi kontrolēt vīnogulāju tinējus.

Līdz ar to ir svītrots punkts, kurā minēts, ka Reglamentējošā padome katru gadu apstiprina ilgtspējīgas agrovides audzēšanas metodes saskaņā ar klimatiskajiem apstākļiem vai starptautiskajiem tehniskajiem kritērijiem.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 8. punkta b) apakšpunkta "Papildu prasības" i) punktu "Audzēšanas metodes". Vienoto dokumentu tas neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Cariñena”

ES atsauces numurs: PDO-ES-A0043-AM04 – 7.10.2025.

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Cariñena

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus, vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns
3. Desertvīns
5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns
8. Pusdzirkstošais vīns
16. Pārgatavu vīnogu vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīna produkts

Baltvīns un sārtvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dzidrs.

— Baltvīns: zaļganas salmu krāsas, bāli dzeltens, salmu dzeltens vai dzeltens.

— Sārtvīns: sīpolmizas krāsas, laškrāsas, sārts, zemeņsārts vai violeti sārts.

Aromāts

Augļains, koksnes aromāts, ja vīns bijis saskarē ar koksni.

Oglekļa vidē macerēts baltvīns, jauns baltvīns un jauns sārtvīns: izteikti augļains. Nav izturēšanai koka traukos raksturīga aromāta.

Garša

Vidējs skābums, neliels saldums.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Daļēji dealkoholizētu baltvīnu un sārtvīnu organoleptiskajām īpašībām jābūt tādām pašām kā bāzes vīnam. Dealkoholizācijas darbības nedrīkst radīt organoleptiskas nepilnības.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	9
Minimālais kopējais skābums:	4,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	13,3
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Maksimālais sēra dioksīda saturs (mg/l):

180, ja cukuru saturs < 5 g/l;

240, ja cukuru saturs ≥ 5 g/l.

Daļēji dealkoholizēti baltvīni un sārtvīni:

faktiskais spirta saturs (tilp. %): 0,5–8,5.

Minimālais kopējais skābums (g/l): 4.

Minimālais gaistošais skābums (mekv./l): 15.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīna produkts

Sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dzidrs, krāsas diapazons ietver violetsarkanu, purpursarkanu, granātsarkanu un ķiršsarkanu krāsu.

Jauns sarkanvīns: violetsarkans, purpursarkans, granātsarkans, ķiršsarkans vai rubīnsarkans.

Aromāts

Augļains, sarkano augļu, koksnes aromāts, ja vīns bijis saskarē ar koksni.

Jauns sarkanvīns un oglekļa vidē macerēts sarkanvīns: izteikti augļains, izteikts sarkano augļu aromāts. Nav izturēšanai koka traukos raksturīga aromāta.

Jauns sarkanvīns: vidēji augļains. Viegls koksnes aromāts, ja vīns īsu brīdi bijis saskarē ar koksni.

Garša

Vidējs skābums, neliels saldums, vidēji savelkoša.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Daļēji dealkoholizētu sarkanvīnu organoleptiskajām īpašībām jābūt tādām pašām kā bāzes vīnam. Dealkoholizācijas darbības nedrīkst radīt organoleptiskas nepilnības.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	9
Minimālais kopējais skābums:	4,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	13,3
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Maksimālais sēra dioksīda saturs (mg/l):

140, ja cukuru saturs < 5 g/l;

180, ja cukuru saturs ≥ 5 g/l.

Daļēji dealkoholizēts sarkanvīns:

faktiskais spirta saturs (tilp. %): 0,5–8,5.

Minimālais kopējais skābums (g/l): 4.

Minimālais gaistošais skābums (mekv./l): 15.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīna produkts

Desertvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dzidrs.

— Baltais desertvīns: dzeltens, dzintardzeltens vai zeltaini dzeltens.

— Sarkanais desertvīns: violetsarkans, purpursarkans, granātsarkans vai ķiršsarkans.

Aromāts

Gatavu augļu, koksnes aromāts, ja vīns bijis saskarē ar koksni.

Garša

Jūtams spirts (silta sajūta pagaršojot), salda.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	15
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	15
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Maksimālais sēra dioksīda saturs (mg/l):

150, ja cukuru saturs < 5 g/l;

200, ja cukuru saturs ≥ 5 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīna produkts

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dzidrs, ar oglekļa dioksīda burbulīšiem.

— Baltvīns: zaļganas salmu krāsas, bāli dzeltens, salmu dzeltens vai dzeltens.

— Sārtvīns: sīpolmizas krāsas, laškrāsas, sārts, zemeņsārts vai violeti sārts.

— Sarkanvīns: violetsarkans, purpursarkans, granātsarkans, ķiršsarkans vai rubīnsarkans.

Aromāts

Augļains.

Garša

Mutē jūtams oglekļa dioksīds (atsvaidzinoša garša), neliels (svaigs) skābums.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	10
Minimālais kopējais skābums:	4,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	10,83
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	160

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīna produkts

Pusdzirkstošais vīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dzidrs, ar oglekļa dioksīda burbulīšiem.

— Baltvīns: zaļganas salmu krāsas, bāli dzeltens, salmu dzeltens vai dzeltens.

— Sārtvīns: sīpolmizas krāsas, laškrāsas, sārts, zemeņsārts vai violeti sārts.

— Sarkanvīns: violetsarkans, purpursarkans, granātsarkans, ķiršsarkans vai rubīnsarkans.

Aromāts

Augļains.

Garša

Mutē jūtams oglekļa dioksīds (atsvaidzinoša garša), neliels (svaigs) skābums.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	7
Minimālais kopējais skābums:	4,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	13,3
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Maksimālais sēra dioksīda saturs (mg/l):

180 baltvīniem un sārtvīniem, 140 sarkanvīniem, ja cukuru saturs < 5 g/l;

240 baltvīniem un sārtvīniem, 180 sarkanvīniem, ja cukuru saturs ≥ 5 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīna produkts

Pārgatavu vīnogu vīns (vēlīna raža)

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dzidrs.

— Baltvīns: zaļganas salmu krāsas, bāli dzeltens, salmu dzeltens vai dzeltens.

— Sārtvīns: sīpolmizas krāsas, laškrāsas, sārts, zemeņsārts vai violeti sārts.

— Sarkanvīns: violetsarkans, purpursarkans, granātsarkans, ķiršsarkans vai rubīnsarkans.

Aromāts

Gatavu augļu, koksnes aromāts, ja vīns bijis saskarē ar koksni.

Garša

Jūtams spirts (silta sajūta pagaršojot), saldums atkarīgs no cukuru satura.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	13
Minimālais kopējais skābums:	4,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	15
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Maksimālais sēra dioksīda saturs (mg/l):

180 baltvīniem un sārtvīniem, 140 sarkanvīniem, ja cukuru saturs < 5 g/l;

240 baltvīniem un sārtvīniem, 180 sarkanvīniem, ja cukuru saturs ≥ 5 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīna produkts

Pārgatavu vīnogu vīns (dabiski salds)

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dzidrs.

— Baltvīns: zaļganas salmu krāsas, bāli dzeltens, salmu dzeltens vai dzeltens.

— Sārtvīns: sīpolmizas krāsas, laškrāsas, sārts, zemeņsārts vai violeti sārts.

— Sarkanvīns: violetsarkans, purpursarkans, granātsarkans, ķiršsarkans vai rubīnsarkans.

Aromāts

Gatavu augļu, koksnes aromāts, ja vīns bijis saskarē ar koksni.

Garša

Vidēji salda līdz salda.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	13
Minimālais kopējais skābums:	4,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	15
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Maksimālais sēra dioksīda saturs (mg/l): 240 baltvīniem un sārtvīniem, 180 sarkanvīniem.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

Vīndarības metodes veids

Īpašā vīndarības metode

Apraksts

Ar ACVN aizsargāto vīnu ražošanā tiek izmantoti tikai veselīgi vīnogu ķekari, kas sasnieguši pienācīgu gatavības pakāpi un kam, visticamāk, spirta saturs būs vismaz 9 %.

Jānodrošina pietiekams spiediens, lai iegūtu vīnogu misu vai vīnu un atdalītu to no čagām tā, lai iegūtais daudzums (pēc tvertņu iztukšošanas un spiešanas darbībām) nepārsniegtu 74 litrus vīna no katriem 100 kilogramiem vīnogu.

Dealkoholizāciju drīkst veikt tikai iekārtās, kas atrodas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Vīndarības metode

Vīndarības metodes veids

Attiecīgais ierobežojums vīnu darīšanā

Apraksts

Stādījumu biezībai jābūt vismaz 1 500 vīnogulāju uz hektāru, un vīnogulājiem jābūt vienmērīgi izkliedētiem pa plantāciju.

7.2. *Maksimālais ražas iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Sarkanogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	62,9
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Sarkanogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	8 500
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Baltogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	66,6
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Baltogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	9 000
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— “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. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar ACVN “Cariñena” apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfisko apgabalu veido zeme, kas atrodas Aragonas [*Aragon*] autonomajā apgabalā, Saragosas [*Zaragoza*] provincē, šādu pašvaldību teritorijā: *Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Fuendetodos, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos, Villanueva de Huerva* un *Vistabella de Huerva*.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Aragonas vīndārzi atrodas reģionā, ko sauc par Seltiberu [*Celtibera*], kur atradās Romas impērijas pilsēta *Carae* (mūsdienās – Karinjena [*Cariñena*]); ir zināms, ka tās iedzīvotāji jau 3. gs. p. m. ē. dzēra ar medu sajauktu vīnu. Jau 1696. gadā stādīšana tika ierobežota kvalitātes apsvērumu dēļ, atļaujot to tikai tādu pašvaldību teritorijā, uz kurām attiecas šis ACVN. Šā ģeogrāfiskā apgabala dažādo augšņu īpašības kombinācijā ar mazo nokrišņu daudzumu, ekstrēmām temperatūrām un valdošajiem ziemeļu vējiem, ko sauc par *cierzo*, veido selektīvu ekosistēmu, kur vīnogulāji ir audzēti jau daudzus gadsimtus, iegūstot galaproduktu, kas ir specifisks un unikālā veidā pielāgots videi, kur tas tiek ražots. Izmantotās vīnogu šķirnes ir labi pielāgojušās esošajiem augsnes un klimatiskajiem apstākļiem, ļaujot iegūt dažādus vīnus, kam ir specifiskas fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības, kuras ir raksturīgas no atļautajām šķirnēm iegūtiem vīniem.

Veids, kādā atbilstoši vietējās teritorijas raksturīgajām īpašībām ir izveidojušās dažādās ģeogrāfiskā apgabala augsnes, kombinācijā ar klimatiskajiem apstākļiem un dažādajām šķirnēm ļauj ražot vīnus ar līdzsvarotu garšu un intensīviem un svaigiem aromātiem, kā arī labu struktūru un ilgstošu pēcgaršu.

Vīnkopības produkta kategorija

3. Desertvīns

Kopsavilkums par saikni

Desertvīns ir daļa no vīndarības vēstures šajā ģeogrāfiskajā apgabalā, pateicoties klimatiskajiem apstākļiem, kas ietver augstu temperatūru dienas laikā un mazu nokrišņu daudzumu, kā rezultātā tiek iegūta raža ar ļoti augstu cukuru saturu, it īpaši tad, ja raža tiek novākta vēlu.

Vīnkopības produkta kategorija

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

Šis vīndarības process, kas balstās uz tradicionālu metodi, ir izmantots šā apgabala vīna darītavās jau kopš 20. gs. sākuma. Ekstrēmās temperatūras un ar kaļķakmeni bagātās augsnes ļauj audzēt šķirnes, kas piešķir vīnam miesīgumu un līdzsvarotu garšu. Mazais nokrišņu daudzums un saulaino stundu skaits nodrošina tādu dabisko spirta saturu, kas ļauj darīt kvalitatīvus dzirkstošos vīnus ar norādītajām spirta satura vērtībām.

Vīnkopības produkta kategorija

8. Pusdzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

Dabiskais spirta saturs, nelielais skābums un augļainā aromāta intensitāte pusdzirkstošajos vīnos tiek panākta, pateicoties saulesgaismas stundām, kas nodrošina optimālu saulesgaismas daudzumu, un izteiktajām temperatūras atšķirībām šā apgabala kontinentālā klimata dēļ, kā arī mazajam lietus riskam vīnogu nogatavošanās laikā.

Vīnkopības produkta kategorija

16. Pārgatavu vīnogu vīns

Kopsavilkums par saikni

Lai iegūtu vīnogas ar augstāku cukuru saturu, aizsargātā cilmes vietas nosaukuma “Cariñena” ģeogrāfiskajā apgabalā ražu novāc vēlu, tāpēc šiem vīniem ir raksturīgs gatavu augļu aromāts un tajos dominē salda garša vai siltas notis, ko rada spirta saturs. Šāds līdzsvars tiek panākts, garajā nogatavošanās periodā vīnogas atstājot saulē.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības vai atkāpes apraksts

MARĶĒŠANA

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Papildu prasības vai atkāpes veids

Papildu noteikumi par marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Katras reģistrētās vīna darītavas tirdzniecības etiķetes ir jāpaziņo Reglamentējošajai padomei saskaņā ar prasībām, kas izklāstītas šajā produkta specifikācijā un kas jāievēro, lai tās iekļautu Etiķešu reģistrā. Etiķetēs ir jānodrukā kāda no šādām frāzēm: “Denominación de Origen “Cariñeña”” (tradicionāls apzīmējums Regulas (EK) Nr. 1308/2013 nozīmē) vai “Denominación de Origen Protegida “Cariñena””. Uz patēriņam paredzētiem produktiem ir jābūt garantijas zīmei, kas ir numurēta un ko izdod Reglamentējošā padome. Zīme ir jāpiestiprina reģistrētajā vīndarītavā tā, lai to nevarētu atkārtoti izmantot.

Prasības vai atkāpes apraksts

IEPAKOŠANA

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Citas prasības vai atkāpes veids

Iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības/atkāpes apraksts

Pārvadāšana un pildīšana pudelēs ārpus ražošanas apgabala apdraud vīna kvalitāti. Pildīšana pudelēs izcelsmes apgabalā ļauj saglabāt produkta īpašības un kvalitāti. Pildīšana pudelēs ir svarīga darbība, un ir jāievēro stingras prasības. Lai saglabātu visas fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības, pildīšanai pudelēs jānotiek specifikācijā noteiktajā apgabalā.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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