C/2025/6770

22.12.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/6770)

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Cariñena”

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A0043-AM04 – 7.10.2025

1. **Nazwa produktu**

„Cariñena”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności Dyrekcja Generalna ds. Żywności Poddyrekcja Generalna ds. Kontroli Jakości Żywności i Laboratoriów Rolno-Spożywczych

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany na podstawie art. 24 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 uznaje się za zmiany standardowe, ponieważ nie obejmują one zmiany nazwy lub stosowania chronionej nazwy pochodzenia; nie pociągają za sobą zmiany, skreślenia ani dodania kategorii produktów sektora wina; nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym, ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Włączenie win częściowo odalkoholizowanych

Opis

Do kategorii 1 dodano wina częściowo odalkoholizowane (białe, różowe i czerwone). Do produkcji tych win stosuje się następujące kryteria:

— Mają takie same właściwości organoleptyczne jak cuvée.

— Proces odalkoholizacji nie prowadzi do powstania wad organoleptycznych.

— Dealkoholizacja chronionego produktu może odbywać się wyłącznie w obiektach znajdujących się na obszarze geograficznym objętym ChNP.

Zmiana dotyczy następujących części specyfikacji produktu: pkt 2 Opis wina. Właściwości analityczne i organoleptyczne produktu oraz pkt 3 lit. b) Szczególne praktyki enologiczne oraz następujących części jednolitego dokumentu: pkt 6. Opis wina i pkt 7.1 („Szczególne praktyki enologiczne").

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana redakcyjna dotycząca wad organoleptycznych w odniesieniu do wszystkich kategorii produktów sektora wina.

Opis

W opisach zapachu i smaku skreśla się słowa „bez wad" w odniesieniu do wszystkich produktów sektora wina objętych ChNP, ponieważ zgodność z deskryptorami sensorycznymi na każdym etapie zawartym w specyfikacji produktu oznacza, że produkt nie ma wad. W związku z tym wyraźne wskazanie braku wad w opisach zapachu i smaku nie jest konieczne, a nawet może być zbędne.

Zmiana dotyczy specyfikacji produktu: pkt 2 lit. b) Właściwości organoleptyczne oraz jednolitego dokumentu: pkt 6 „Opis wina lub win".

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wprowadzenie obowiązku stosowania w winnicach zabiegów z użyciem feromonów

Opis

Wprowadzono obowiązek stosowania zabiegów z użyciem feromonów, zamiast konwencjonalnych zabiegów ochrony roślin, w ramach rolnośrodowiskowych praktyk uprawy w celu zwalczania zwójki krzyżóweczki.

W związku z tym skreślono akapit odnoszący się do corocznego określania przez Radę Regulacyjną zrównoważonych rolnośrodowiskowych praktyk uprawy zgodnie z warunkami klimatycznymi lub międzynarodowymi kryteriami technicznymi.

Zmiana dotyczy pkt 8 lit. b) ppkt (i) Wymogi dodatkowe. Praktyki uprawy specyfikacji produktu. Zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Cariñena”

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A0043-AM04 – 7.10.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Cariñena”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 20.09.

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

3. Wino likierowe

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

16. Wino z przejrzałych winogron

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wina białe i różowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Przejrzysty

— Wino białe: barwa słomkowożółta o zielonkawym odcieniu, bladożółta, słomkowożółta lub żółta.

— Wino różowe: barwa łupin cebuli, łososiowa, różowa, truskawkowa lub różowofioletowa.

Zapach

Owocowy, aromat drewna w przypadku kontaktu wina z drewnem.

Wino białe „Maceración carbónica”, wino białe „Nuevo” i wino różowe „Nuevo”: Wyraźny zapach owocowy. Brak aromatów leżakowania drewna.

Smak

Średnia kwasowość, umiarkowana słodycz.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Wina białe i różowe częściowo odalkoholizowane muszą mieć takie same właściwości organoleptyczne jak cuvée. Proces odalkoholizacji nie prowadzi do powstania wad organoleptycznych.

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki (mg/l):

180 jeśli zawartość cukru wynosi < 5 g/l

240 jeśli zawartość cukru wynosi ≥ 5 g/l

Częściowo odalkoholizowane wina białe i różowe:

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (%vol.): 0,5 – 8,5

Minimalna kwasowość ogólna (g/l): 4

Maksymalna kwasowość lotna (meq/l): 15

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Przejrzysty, barwa burgundowa, czerwonopurpurowa, czerwona przypominająca barwę owocu granatu lub wiśni.

Młode wina czerwone Barwa burgundowa, czerwonopurpurowa, czerwona przypominająca barwę owocu granatu, wiśni lub rubinowoczerwona.

Zapach

Owocowy, czerwonych owoców, aromat drewna w przypadku kontaktu wina z drewnem.

Wino czerwone „Nuevo" i wino czerwone „Maceración carbónica": Zapach owocowy i wyraźny zapach czerwonych owoców. Brak aromatów leżakowania drewna.

Wino czerwone „Joven" Zapach lekko owocowy. Lekki aromat drewna w przypadku kontaktu wina z drewnem.

Smak

Średnia kwasowość, umiarkowana słodycz, średnie wrażenie cierpkości.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Wina czerwone częściowo odalkoholizowane muszą mieć takie same właściwości organoleptyczne jak cuvée. Proces odalkoholizacji nie prowadzi do powstania wad organoleptycznych.

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki (mg/l):

140 jeśli zawartość cukru wynosi < 5 g/l

180 jeśli zawartość cukru wynosi ≥ 5 g/l

Częściowo odalkoholizowane wina czerwone:

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (%vol.): 0,5 – 8,5

Minimalna kwasowość ogólna (g/l): 4

Maksymalna kwasowość lotna (meq/l): 15

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino likierowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

przejrzysty

— Białe wino likierowe: Barwa żółta, bursztynowa lub złotożółta.

— Wino czerwone likierowe: Barwa burgundowa, czerwonopurpurowa, czerwona przypominająca barwę owocu granatu lub wiśni.

Zapach

Zapach dojrzałych owoców, aromat drewna w przypadku kontaktu wina z drewnem.

Smak

Wyczuwalny w ustach alkohol (uczucie ciepła) i smak słodki.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	15
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki (mg/l):

150 jeśli zawartość cukru wynosi < 5 g/l

200 jeśli zawartość cukru wynosi ≥ 5 g/l

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Gatunkowe wino musujące

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Przejrzysty, z pęcherzykami dwutlenku węgla.

— Wino białe: barwa słomkowożółta o zielonkawym odcieniu, bladożółta, słomkowożółta lub żółta.

— Wino różowe: barwa łupin cebuli, łososiowa, różowa, truskawkowa lub różowofioletowa.

— Wino czerwone: Barwa burgundowa, czerwonopurpurowa, czerwona przypominająca barwę owocu granatu, wiśni lub rubinowoczerwona.

Zapach

Owocowy.

Smak

Wyczuwalny w ustach dwutlenek węgla (ostry i orzeźwiający), lekko kwaśny (świeży) smak.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	10,83
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	160

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino półmusujące

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Przejrzysty, z pęcherzykami dwutlenku węgla.

— Wino białe: barwa słomkowożółta o zielonkawym odcieniu, bladożółta, słomkowożółta lub żółta.

— Wino różowe: barwa łupin cebuli, łososiowa, różowa, truskawkowa lub różowofioletowa.

— Wino czerwone: Barwa burgundowa, czerwonopurpurowa, czerwona przypominająca barwę owocu granatu, wiśni lub rubinowoczerwona.

Zapach

Owocowy.

Smak

Wyczuwalny w ustach dwutlenek węgla (ostry i orzeźwiający), lekko kwaśny (świeży) smak.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	7
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki (mg/l):

180 w winach białych i różowych, 140 w winach czerwonych; jeśli zawartość cukru wynosi < 5 g/l

240 w winach białych i różowych, 180 w winach czerwonych; jeśli zawartość cukru wynosi ≥ 5 g/l

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino z przejrzałych winogron (z późnych zbiorów)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Przejrzysty

— Wino białe: barwa słomkowożółta o zielonkawym odcieniu, bladożółta, słomkowożółta lub żółta.

— Wino różowe: barwa łupin cebuli, łososiowa, różowa, truskawkowa lub różowofioletowa.

— Wino czerwone: Barwa burgundowa, czerwonopurpurowa, czerwona przypominająca barwę owocu granatu, wiśni lub rubinowoczerwona.

Zapach

Zapach dojrzałych owoców, aromat drewna w przypadku kontaktu wina z drewnem.

Smak

Wyczuwalny w ustach alkohol (uczucie ciepła), smak słodki w zależności od zawartości cukrów.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	13
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki (mg/l):

180 w winach białych i różowych, 140 w winach czerwonych; jeśli zawartość cukru wynosi < 5 g/l

240 w winach białych i różowych, 180 w winach czerwonych; jeśli zawartość cukru wynosi ≥ 5 g/l

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino z przejrzałych winogron (naturalne słodkie)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Przejrzysty

— Wino białe: barwa słomkowożółta o zielonkawym odcieniu, bladożółta, słomkowożółta lub żółta.

— Wino różowe: barwa łupin cebuli, łososiowa, różowa, truskawkowa lub różowofioletowa.

— Wino czerwone: Barwa burgundowa, czerwonopurpurowa, czerwona przypominająca barwę owocu granatu, wiśni lub rubinowoczerwona.

Zapach

Zapach dojrzałych owoców, aromat drewna w przypadku kontaktu wina z drewnem.

Smak

Średnio lub bardzo słodki.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	13
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki (mg/l): 240 w winach białych i różowych, 180 w winach czerwonych

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Podczas zbiorów do produkcji win objętych ChNP wykorzystuje się wyłącznie zdrowe części winogron, które osiągnęły niezbędny stopień dojrzałości i w których potencjalna zawartość alkoholu wynosi co najmniej 9 % obj.

Do ekstrakcji moszczu lub wina oraz oddzielania go od wytłoków należy stosować odpowiednie ciśnienie, tak aby wydajność (połączenie metody ściągania soku i tłoczenia) nie przekraczała 74 litrów wina na 100 kilogramów winogron.

Dealkoholizacja może odbywać się wyłącznie w obiektach znajdujących się na określonym obszarze geograficznym.

Praktyki enologiczne

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie związane z winoroślami do produkcji wina

Opis

Minimalna gęstość obsady wynosi 1 500 roślin na hektar rozmieszczonych równomiernie na całym obszarze nasadzenia.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina / kategorie /odmiany / rodzaje

Odmiany czerwone

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	62,9
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina / kategorie /odmiany / rodzaje

Odmiany czerwone

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	8 500
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategorie /odmiany / rodzaje

Odmiany białe

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	66,6
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina / kategorie /odmiany / rodzaje

Odmiany białe

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	9 000
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny ChNP „Cariñena" obejmuje grunty położone we wspólnocie autonomicznej Aragonii, w prowincji Saragossa, położone w następujących gminach: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Fuendetodos, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos, Villanueva de Huerva i Vistabella de Huerva.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Wina aragońskie wywodzą się z regionu nazywanego Celtyberia, na którego terenie znajdowało się rzymskie miasto Carae (dziś Cariñena), którego mieszkańcy pili wino wymieszane z miodem już w III wieku przed naszą erą. Już w 1696 r. na obszarze, który odpowiada gminom włączonym obecnie do obszaru objętego ChNP, ograniczono plantacje w zależności od jakości. Właściwości poszczególnych rodzajów gleb występujących na obszarze geograficznym w połączeniu z niskimi opadami deszczu, skrajnymi temperaturami i północno-wschodnim wiatrem nazywanym „cierzo" tworzą selektywny ekosystem, w którym przez wieki kontynuowano uprawę winorośli, dzięki czemu powstał szczególny i niepowtarzalny produkt końcowy dostosowany do środowiska, z którego pochodzi. Występujące odmiany są przystosowane do istniejących warunków glebowo-klimatycznych i wytrzymują te warunki, dzięki czemu produkuje się z nich gamę win wyjątkowych pod względem właściwości fizykochemicznych i sensorycznych charakterystycznych dla win wytwarzanych z dozwolonych odmian winorośli.

Dzięki ewolucji poszczególnych rodzajów gleby występujących na obszarze geograficznym w zależności od właściwości terenu, a także klimatowi i poszczególnym odmianom winorośli powstają wina charakteryzujące się intensywnymi, wyraźnymi i świeżymi aromatami, zrównoważonym, pełnym smakiem i znaczną trwałością.

Kategoria produktów sektora wina

3. Wino likierowe

Streszczenie związku

Produkcja win likierowych stanowi element historii tego obszaru geograficznego. Sprzyjają jej warunki klimatyczne charakteryzujące się wysokimi temperaturami w ciągu dnia i ograniczonymi opadami, co umożliwia uzyskanie winogron o bardzo dużej zawartości cukrów, zwłaszcza w przypadku późnych zbiorów.

Kategoria produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące

Streszczenie związku

Wytwórnie wina z przedmiotowego obszaru przeprowadzają ten proces enologiczny, w ramach którego stosuje się tradycyjne metody, od początku XX wieku. Ekstremalne temperatury i gleby bogate w wapień umożliwiają uprawę odmian winorośli, które nadają winom pełny i zrównoważony charakter. Dzięki niskim opadom i wysokiemu nasłonecznieniu winogrona mają naturalną zawartość alkoholu umożliwiającą produkcję gatunkowych win musujących zgodnych ze specyfikacjami.

Kategoria produktów sektora wina

8. Wino półmusujące

Streszczenie związku

Naturalna zawartość alkoholu, lekka kwasowość i intensywność aromatów owocowych, które charakteryzują wina półmusujące, wynikają z długiej ekspozycji na działanie promieni słonecznych zapewniającej optymalny stopień nasłonecznienia, a także ze znacznych różnic temperatur spowodowanych klimatem kontynentalnym panującym na obszarze i niewielkim ryzykiem wystąpienia opadów w okresie dojrzewania winogron.

Kategoria produktów sektora wina

16. Wino z przejrzałych winogron

Streszczenie związku

Praktyka polegająca na opóźnianiu zbiorów na obszarze geograficznym chronionej nazwy pochodzenia „Cariñena" mająca na celu uzyskanie winogron o wyższej zawartości cukrów przyczynia się do wytworzenia w produkcie charakterystycznych aromatów dojrzałych owoców i uwydatnia jego słodki smak lub uczucie ciepła spowodowane zawartością alkoholu; równowaga ta wynika z długiego okresu nasłonecznienia winogron w całym okresie dojrzewania.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

ETYKIETOWANIE

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu lub odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Etykiety handlowe właściwe dla każdej zarejestrowanej wytwórni wina należy przekazać organowi regulacyjnemu zgodnie z wymogami przewidzianymi w specyfikacji produktu w celu wpisania ich do rejestru etykiet. Na etykiecie musi obowiązkowo znajdować się jedno z dwóch określeń wskazanych poniżej: Denominación de Origen „Cariñena" (nazwa pochodzenia, tradycyjny termin, o którym mowa w rozporządzeniu (WE) nr 1308/2013) lub Denominación de Origen Protegida „Cariñena" (chroniona nazwa pochodzenia). Produkt przeznaczony do spożycia będzie opatrzony znakami gwarancyjnymi, numerowanymi i wydawanymi przez organ regulacyjny, które zostaną naniesione w zarejestrowanej wytwórni wina w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie.

Tytuł wymogu/odstępstwa

BUTELKOWANIE

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu lub odstępstwa

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Transport i butelkowanie poza obszarem produkcji stanowi zagrożenie dla jakości wina. Butelkowanie na obszarze pochodzenia pozwala zachować właściwości i cechy produktu. Butelkowanie jest ważną czynnością, podczas której należy przestrzegać ścisłych wymogów. Dlatego butelkowanie na obszarze wyznaczonym w specyfikacji produktu jest niezbędne, aby zachować wszystkie właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne wina.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

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