C/2025/6770

22.12.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/6770)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Cariñena“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A0043-AM04 – 7.10.2025

1. **Názov výrobku**

„Cariñena“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu a potravinárstva Generálne riaditeľstvo pre potraviny. Odbor generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá.

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Zmeny sa považujú za štandardné zmeny podľa článku 24 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143, pretože nezahŕňajú zmenu názvu ani používania názvu chráneného označenia pôvodu, nezahŕňajú zmenu, vypustenie ani doplnenie kategórie vinárskeho výrobku, nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť ani neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Začlenenie čiastočne dealkoholizovaných vín

Opis

Do kategórie 1 sa doplnili čiastočne odalkoholizované vína (biele, ružové a červené). Pre výrobu týchto vín platia tieto kritériá:

— Musia mať rovnaké organoleptické vlastnosti ako základné víno.

— Proces dealkoholizácie nesmie mať za dôsledok organoleptické nedostatky.

— Proces dealkoholizácie výrobku s CHOP sa môže uskutočňovať výlučne v podnikoch, ktoré sa nachádzajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Zmena sa týka bodu 2 (Opis vína). Analytické a organoleptické vlastnosti výrobku a bod 3 ods. b) (Osobitné enologické postupy) špecifikácie výrobku a bod 6 (Opis vína) a bod 7.1 (Osobitné enologické postupy) jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena znenia opisu organoleptických nedostatkov pri všetkých kategóriách vína.

Opis:

Pre všetky vinárske výrobky, na ktoré sa vzťahuje CHOP, sa v opise arómy a chute vypustili slová „bez nedostatkov“. Dôvodom tejto zmeny je, že v časti špecifikácie výrobku o organoleptických vlastnostiach sa pri aróme a chuti už uvádza, že výrobok nesmie vykazovať žiadne nedostatky. Preto nie je potrebné, resp. je dokonca redundantné výslovne uvádzať túto informáciu pri opise arómy a chuti.

Táto zmena sa týka článku 2 písm. b) špecifikácie výrobku (Organoleptické vlastnosti) a bodu 6 [Opis vína (vín)] jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Doplnenie povinnosti používať na ochranu viniča metódu mätenia (feromónové odparníky).

Opis

Do časti o agroenvironmentálnych pestovateľských postupov určených na ochranu proti obaľovačovi mramorovanému sa pridala povinnosť používať namiesto konvenčných metód ochrany rastlín metódu mätenia (feromónové odparníky).

V dôsledku toho sa vypustil odsek o tom, že regulačná rada raz ročne schvaľuje agroenvironmentálne pestovateľské postupy, ktoré zodpovedajú zmene klimatických podmienok alebo medzinárodným technickým kritériám.

Táto zmena sa týka oddielu 8 písm. b) bodu i) (Dodatočné požiadavky. Pestovateľské postupy) špecifikácie výrobku. Zmena sa netýka sa jednotného dokumentu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vín

„Cariñena“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A0043-AM04 – 7.10.2025

1. **Názov (názvy)**

„Cariñena“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskych výrobkov uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno
3. Likérové víno
5. Akostné šumivé víno
8. Perlivé víno
16. Víno z prezretého hrozna

6. **Opis vína alebo vín**

Vinársky výrobok

Biele a ružové vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Číre.

— Biele víno: zelenkavo-slamová, svetložltá, slamová alebo žltá farba.

— Ružové víno: farba cibuľovej šupky, lososová, ružová, jahodová alebo fialovoružová farba.

Aróma

ovocná, s vôňou dreva, ak bolo víno v kontakte s drevom.

Biele vína „Maceración carbónica“ [vyrobené karbonickou maceráciou], biele vína „Nuevo“ [nové] a ružové vína „Nuevo“ [nové]: výrazne ovocná. Bez arôm zo zrenia v drevenom sude.

Chuť

stredne kyslá, málo sladká.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Čiastočne dealkoholizované biele a ružové vína musia mať rovnaké organoleptické vlastnosti ako základné víno. Proces dealkoholizácie nesmie mať za dôsledok organoleptické nedostatky.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	9
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	13,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Maximálny obsah oxidu siričitého (v mg/l):

180, ak je obsah cukru < 5 g/l

240, ak je obsah cukru ≥ 5 g/l

Čiastočne dealkoholizované biele a ružové vína:

Skutočný obsah alkoholu (v obj. %). 0,5 – 8,5

Minimálna celková kyslosť (v g/l): 4

Maximálny obsah prchavých kyselín (v mEq/l): 15

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Červené vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Číre, od fialovočervenej, purpurovej, granátovej po čerešňovú farbu.

Červené vína „Jovén“ [mladé]: fialovočervená, purpurová, granátová, čerešňová alebo rubínová.

Aróma

ovocná, červené ovocie, s vôňou dreva, ak bolo víno v kontakte s drevom.

Červené vína „Nuevo“ [nové] a červené vína „Maceración carbónica“ [vyrobené karbonickou maceráciou]: výrazne ovocná, výrazné červené ovocie. Bez aróm zo zrenia v drevenom sude.

Červené vína „Jovén“ [mladé]: stredne ovocná. Mierne drevitá vôňa, ak bolo víno v krátkom kontakte s drevom.

Chuť

stredne kyslá, málo sladká, stredne trpká.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Čiastočne dealkoholizované červené vína musia mať rovnaké organoleptické vlastnosti ako základné víno. Proces dealkoholizácie nesmie mať za dôsledok organoleptické nedostatky.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	9
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	13,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Maximálny obsah oxidu siričitého (v mg/l):

140, ak je obsah cukru < 5 g/l

180, ak je obsah cukru ≥ 5 g/l

Čiastočne dealkoholizované červené vína:

Skutočný obsah alkoholu (v obj. %). 0,5 – 8,5

Minimálna celková kyslosť (v g/l): 4

Maximálny obsah prchavých kyselín (v mEq/l): 15

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Likérové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Číre.

— Biele likérové víno: žltá, jantárová alebo zlatá farba.

— Červené likérové víno. fialovočervená, purpurová, granátová alebo čerešňová farba.

Aróma

zrelé ovocie s vôňou dreva, ak bolo víno v kontakte s drevom.

Chuť

Výrazná chuť alkoholu (pocit tepla v ústach), sladká.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	15
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	15
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Maximálny obsah oxidu siričitého (v mg/l):

150, ak je obsah cukru < 5 g/l

200, ak je obsah cukru ≥ 5 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Akostné šumivé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Číre, s bublinkami oxidu uhličitého.

— Biele víno: zelenkavo-slamová, svetložltá, slamová alebo žltá farba.

— Ružové víno: farba cibuľovej šupky, lososová, ružová, jahodová alebo fialovoružová farba.

— Červené víno: fialovočervená, purpurová, granátová, čerešňová alebo rubínová.

Aróma

Ovocná.

Chuť

pocit oxidu uhličitého v ústach (osviežujúca príchuť), mierne kyslá (svieža) chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	10
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	10,83
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	160

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Perlivé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Číre, s bublinkami oxidu uhličitého.

— Biele víno: zelenkavo-slamová, svetložltá, slamová alebo žltá farba.

— Ružové víno: farba cibuľovej šupky, lososová, ružová, jahodová alebo fialovoružová farba.

— Červené víno: fialovočervená, purpurová, granátová, čerešňová alebo rubínová.

Aróma

Ovocná.

Chuť

pocit oxidu uhličitého v ústach (osviežujúca príchuť), mierne kyslá (svieža) chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	7
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	13,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Maximálny obsah oxidu siričitého (v mg/l):

180 pri bielych ružových vínach, 140 pri červených vínach, ak je obsah cukru < 5 g/l

240 pri bielych ružových vínach, 180 pri červených vínach, ak je obsah cukru ≥ 5 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Víno z prezretého hrozna (neskorý zber)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Číre.

— Biele víno: zelenkavo-slamová, svetložltá, slamová alebo žltá farba.

— Ružové víno: farba cibuľovej šupky, lososová, ružová, jahodová alebo fialovoružová farba.

— Červené víno: fialovočervená, purpurová, granátová, čerešňová alebo rubínová.

Aróma

zrelé ovocie s vôňou dreva, ak bolo víno v kontakte s drevom.

Chuť

Výrazná chuť alkoholu (pocit tepla v ústach), sladkosť závislá od obsahu cukru.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	13
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	15
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Maximálny obsah oxidu siričitého (v mg/l):

180 pri bielych ružových vínach, 140 pri červených vínach, ak je obsah cukru < 5 g/l

240 pri bielych ružových vínach, 180 pri červených vínach, ak je obsah cukru ≥ 5 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Víno z prezretého hrozna (prírodne sladké)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Číre.

— Biele víno: zelenkavo-slamová, svetložltá, slamová alebo žltá farba.

— Ružové víno: farba cibuľovej šupky, lososová, ružová, jahodová alebo fialovoružová farba.

— Červené víno: fialovočervená, purpurová, granátová, čerešňová alebo rubínová.

Aróma

zrelé ovocie s vôňou dreva, ak bolo víno v kontakte s drevom.

Chuť

stredne sladká.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	13
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	15
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Maximálny obsah oxidu siričitého (v mg/l): 240 pri bielych ružových vínach, 180 pri červených vínach.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

Na výrobu vín, na ktoré sa vzťahuje CHOP, sa používajú iba zdravé strapce hrozna, ktoré dosiahli vhodný stupeň zrelosti s potenciálnym obsahom alkoholu najmenej 9 %.

Na získanie muštu alebo vína a jeho oddelenie od hroznových výliskov sa musí vyvinúť primeraný tlak, aby výnos (kombinácia scedenia samotoku a lisovania) nebol vyšší ako 74 litrov vína na každých 100 kilogramov hrozna.

Proces dealkoholizácie sa môže uskutočňovať výlučne v podnikoch, ktoré sa nachádzajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Vinársky výrobný postup

Typ enologického postupu

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Opis

Hustota výsadby musí byť najmenej 1 500 krov na hektár rovnomerne rozložených vo vinohrade.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Modré muštové odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	62,9
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Modré muštové odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	8 500
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele muštové odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	66,6
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele muštové odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	9 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

8. **Muštová odroda alebo muštové odrody, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— 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 definícia vymedzenej zemepisnej oblasti**

Zemepisnú oblasť CHOP „Cariñena“ tvorí územie, ktoré sa nachádza v týchto obciach v provincii Zaragoza v autonómnej oblasti Aragónsko: 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. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskeho výrobku

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Vinohrady Aragónska pochádzajú z regiónu známeho ako Celtiberia, v ktorom sa nachádza rímske mesto Carae (v súčasnosti Cariñena), ktorého obyvatelia sú známi tým, že už v treťom storočí pred n. l. konzumovali víno zmiešané s medom. Už v roku 1696 sa výsadba na základe kvality obmedzila na obce, na ktoré sa v súčasnosti vzťahuje predmetné CHOP. Vlastnosti rôznych pôd v zemepisnej oblasti spolu s nízkym úhrnom zrážok, extrémnymi teplotami a prevládajúcim severným vetrom známym ako „cierzo“ vytvárajú výberový ekosystém, v ktorom sa vinič pestuje už po stáročia, výsledkom čoho je konečný výrobok, ktorý je špecifický a jedinečne prispôsobený prostrediu, z ktorého pochádza. Použité odrody sú dobre prispôsobené existujúcim pôdnym a klimatickým podmienkam, vďaka čomu existuje množstvo vín, ktoré sú špecifické z hľadiska fyzikálno-chemických a senzorických vlastností charakteristických pre vína vyrobené z povolených odrôd.

Spôsob, akým sa rôzne pôdy v zemepisnej oblasti vyvíjali v závislosti od konkrétnych vlastností miestnej oblasti spolu s podnebím a rôznymi odrodami, umožňuje výrobu dobre vyvážených vín s intenzívnou, čerstvou vôňou, ktoré majú dobrú štruktúru a dlhú koncovku.

Kategória vinárskeho výrobku

3. Likérové víno

Zhrnutie súvislosti

Likérové víno je súčasťou histórie výroby vína v tejto zemepisnej oblasti, a to vďaka klimatickým podmienkam s vysokými dennými teplotami a nedostatkom zrážok, ktoré majú za následok úrodu s vysokým obsahom cukru, najmä v prípade neskorého zberu.

Kategória vinárskeho výrobku

5. Akostné šumivé víno

Zhrnutie súvislosti

Tento enologický proces založený na tradičnej metóde sa vo vinárskych podnikoch v tejto oblasti uplatňuje už od začiatku 20. storočia. Extrémne teploty a úrodnosť vápencových pôd umožňujú pestovať odrody, ktoré dodávajú vínam plnosť a vyváženosť. Výsledkom nedostatku zrážok a hodín slnečného svitu je prirodzený obsah alkoholu, ktorý umožňuje výrobu akostných šumivých vín so stanovenými hodnotami obsahu alkoholu.

Kategória vinárskeho výrobku

8. Perlivé víno

Zhrnutie súvislosti

Prirodzený obsah alkoholu, nízka kyslosť a intenzita ovocných vôní dosiahnutých v perlivých vínach sú výsledkom počtu hodín slnečného svitu, ktoré umožňuje optimálne vystavenie slnečnému svitu v spojení s výraznými teplotnými rozdielmi v dôsledku kontinentálneho podnebia v oblasti a nízkym rizikom zrážok počas dozrievania hrozna.

Kategória vinárskeho výrobku

16. Víno z prezretého hrozna

Zhrnutie súvislosti

Postup neskoršieho zberu v zemepisnej oblasti, na ktorú sa vzťahuje chránené označenie pôvodu „Cariñena“ na účely dopestovania hrozna s vyšším obsahom cukru dodáva týmto vínam v dôsledku obsahu alkoholu charakteristickú vôňu zrelého ovocia, ako aj prevládajúce sladké alebo teplé tóny. Táto vyváženosť sa dosahuje ponechaním hrozna na slnku počas dlhého obdobia dozrievania.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Opis požiadavky/výnimky

OZNAČOVANIE

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh dodatočnej požiadavky alebo výnimky

Dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Obchodné etikety každého registrovaného vinárskeho podniku sa musia oznámiť regulačnému výboru, pokiaľ ide o požiadavky uvedené v tejto špecifikácii výrobku, aby boli zaradené do registra etikiet. Na etiketách musí byť uvedený jeden z týchto výrazov: „Denominación de Origen,Cariñeña“ [tradičný výraz v zmysle nariadenia (ES) č. 1308/2013] alebo „Denominación de Origen Protegida,Cariñena“. Výrobky určené na spotrebu musia označené očíslovanými záručnými štítkami, ktoré vydáva regulačná rada. Musia byť pripevnené v registrovanom vinárskom podniku tak, aby ich nebolo možné opätovne použiť.

Opis požiadavky/výnimky

BALENIE

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh dodatočnej požiadavky alebo výnimky

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Preprava a fľašovanie mimo oblasti výroby predstavujú riziko pre kvalitu vína. Fľašovanie v oblasti pôvodu umožňuje zachovať vlastnosti a kvalitu výrobku. Fľašovanie je dôležitá operácia, pri ktorej sa musia dodržiavať prísne požiadavky. Fľašovanie sa preto musí uskutočniť v oblasti vymedzenej v špecifikácii s cieľom zachovať všetky fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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