ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение на продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(2020/C 254/05)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ НА ЕДИННИЯ ДОКУМЕНТ

„CARIÑENA“

PDO-ES-A0043-AM02

Дата на съобщението: 8 април 2020 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

В съответствие с член 14 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията и въз основа на причините и основанията, измененията, описани в настоящия документ, не се считат за изменения на равнището на Съюза, тъй като не включват промяна на името на защитеното наименование за произход; промяна, заличаване или добавяне на категория лозаро-винарски продукт; не водят до недействителност на връзката или до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара. Поради това промените, описани и обяснени по-долу, се считат за стандартни изменения.

1. НОВА ФОРМУЛИРОВКА НА ОПИСАНИЕТО НА ВИНАТА, ОБХВАНАТИ ОТ ЗНП

Изменението се отнася до точка 2 „Описание на виното или вината“ от спецификацията и точка 2 „Категории лозаро-винарски продукти“ от единния документ.

В настоящата формулировка на точка 2 от спецификацията са изброени винаta, обхванати от защитеното наименование за произход според категориите лозаро-винарски продукти (ликьорни вина, искрящи вина, качествени пенливи вина) или според незадължителните наименования (естествено сладки, късна реколта, полусухи, полусладки и сладки вина).

Предложена е нова формулировка на този раздел, като се изброяват само видовете вина, които се произвеждат със ЗНП, като се използват категориите лозаро-винарски продукти, предвидени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013:

1. Вино;

3. Ликьорни вина;

5. Качествени пенливи вина;

8. Искрящо вино;

16. Вино от презряло грозде.

Поради това подвидовете „полусухо, полусладко и сладко“ се заличават, тъй като са включени в категория 1 „Вино“. Подвидовете „естествено сладки вина“ и „вина от късна реколта“ са включени в категория 16 „Вино от презряло грозде“, тъй като са предвидени в испанското законодателство като незадължителни наименования и са приложими за вина, произведени от презряло грозде, обхванати от защитени наименования за произход или от защитени географски указания.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Поправя се пропускът в категория 16 „Вино от презряло грозде“ при първоначалната формулировка на точка 2 от единния документ. Накратко, изменението не се състои в промяна, заличаване или добавяне на категория лозаро-винарски продукти. С него се представя нова формулировка на точка 2 от спецификацията и се поправя грешка в точка 2 от единния документ.

2. ИЗМЕНЕНИЕ НА АНАЛИТИЧНИТЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ЛИКЬОРНИТЕ ВИНА И ВКЛЮЧВАНЕ НА ОПРЕДЕЛЕНИ СТОЙНОСТИ В ДРУГИ КАТЕГОРИИ

Изменението се отнася до точка 2, буква а) „Аналитични характеристики на продукта“ от спецификацията и точка 3 „Описание на виното или вината“ от единния документ.

В съответствие с предишното изменение категориите лозаро-винарски продукти са посочени за всеки от видовете вино, обхванати от ЗНП.

Аналитичните характеристики на средносухите, полусладките и сладките вина съответстват на описаните за белите вина, винята тип „розе“ и червените вина. Поради това те се заличават, тъй като информацията се повтаря. Добавят се максималните стойности на серен диоксид (mg/l) за винята тип „розе“ в категориите искрящи вина и вина от презряло грозде.

Изменят се общите стойности на минималната киселинност (винена киселина) за ликьорните вина.

В отговор на пазарните тенденции е налице постепенна промяна в процеса на производство на ликьорните вина, обхванати от ЗНП „Cariñena“. Като се има предвид, че ликьорното вино не е естествено кисела напитка и че общите му стойности на киселинност варират между 3,5 и 4,5 грама на литър, което не води до неприятен вкус при органолептичния анализ, беше решено да се намалят стойностите на минимална обща киселинност (винена киселина), така че пуснатите на пазара вина да бъдат идеално хармонични и балансирани.

Добавят се максималните стойности на серен диоксид (mg/l) за винята тип „розе“ в категориите искрящи вина и вина от презряло грозде. Те са били пропуснати поради техническа грешка. Тъй като процесът на производство на вино е сходен, стойностите са същите като тези за белите вина в същите категории.

Премахва се горната граница на общото алкохолно съдържание за „естествено сладките“ вина.

Съгласно правилата наименованието „естествено сладки“ може да се прилага за вина, обхванати от защитено наименование за произход, които са произведени без изкуствено повишаване на алкохолното им съдържание. Алкохолното съдържание произлиза изцяло от ферментацията. Естественото алкохолно съдържание по обем е над 15 % об., а действителното алкохолно съдържание по обем трябва да бъде най-малко 13 % об. Следователно не е необходимо да се включва горна граница на общото алкохолно съдържание.

В параграфа за максималното съдържание на захар изразът „редуциращи захари“ се заменя с „остатъчни захари“. Формулировката му също е променена, така че спецификацията да съдържа само информация, специфична за ЗНП „Cariñeña“.

3. ИЗМЕНЕНИЕ НА ОРГАНОЛЕПТИЧНИТЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Изменението се отнася до точка 2, буква б) „Органолептични характеристики“ от спецификацията и точка 3 „Описание на виното или вината“ от единния документ. С цел на различните етапи на оценката (външен вид, мирис и вкус) да се осигури ясно, специфично органолептично описание за всеки вид вино, тази точка е формулирана отново, така че да включва разбивка на категориите лозаро-винарски продукти и видове вино, обхванати от ЗНП, като по този начин качествените показатели стават по-обективни. Така контролният орган ще може по-лесно да осигури спазването на стандарта UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, „Оценяване на съответствието. Изисквания към органите, сертифициращи продукти, процеси и услуги“ при проверките за съответствие, описани в този раздел от спецификацията.

4. ИЗМЕНЕНИЕ НА СПЕЦИФИЧНИТЕ ЕНОЛОГИЧНИ ПРАКТИКИ

Изменението се отнася до точка 3 „Специфични агротехнически практики“ от спецификацията и точка 4 „Винопроизводствени практики“ от единния документ.

4.1. Заличаване на изискванията за практиките на отглеждане.

Заличават се максимално допустимите граници за лози на хектар и за пъпки на хектар. Не се счита за необходимо определянето на максимално допустима граница за лози и пъпки на хектар, тъй като тези параметри са свързани с максималния добив на грозде от хектар. Посоченият в точка 5 от спецификацията максимален добив косвено определя максимален брой лози и пъпки на хектар и следователно заличаването на тази информация няма да повлияе на добива от лозята, тъй като допълнителните проверки биха били излишни.

Заличава се упоменаването на решетката за привързване (с единичен или двоен кордон) и на системите за подрязване на пръчки и разклонения. С развитието на агрономическите практики все по-предпочитан метод за оформяне на лозите става методът на решетъчно подрязване, който подобрява лозите чрез запазване на оптимален добив и същевременно гарантиране, че растението е в добро състояние. Не е необходимо да се прави разграничение или да се уточнява методът на решетъчно подрязване.

4.2. Изменение на специфичните енологични практики

Изменението се отнася до точка 3 , буква б) „Специфични енологични практики“ от спецификацията и точка 4, буква а) „Винопроизводствени практики. Основни енологични практики“ от единния документ.

Стойността, определяща зрелостта на гроздето, изразена в грамове захар на литър мъст, се заменя с потенциалния обемен процент алкохол. Изменението се основава на развитието на енологичните практики. Понастоящем винарските изби използват рефрактометри за измерване на потенциалното алкохолно съдържание при получаване на гроздето. Това е по-точен начин за измерване на зрелостта на гроздето и методът за измерване на захарта в мъстта на практика вече не се използва.

Освен това се пояснява, че извличането на мъст е съчетание от мачкане и пресоване.

4.3. Подобрения в описанието на начините за производство на различните видове вино.

Изменението се отнася до точка 3 „Специфични енологични практики“ от спецификацията.

Видовете вино се класифицират в съответствие с категориите лозаро-винарски продукти, посочени в точка 1 от настоящия документ.

В раздела „Въглекисела мацерация“ е предоставено по-подробно описание на процеса на производство за белите вина и винята тип „розе“. Към формулировката се добавят вина, съдържащи израза „Barrica“ (бъчва), съгласно испанското законодателство. Изменят се някои изисквания, отнасящи се до стареенето на вина, съдържащи изразите „Roble“ (дъб) и „Barrica“ (бъчва): намалява се времето за престояване в бъчвите и се пояснява, че те винаги трябва да бъдат направени от дъб, материал, който от десетилетия се използва от всички винарски изби, обхванати от наименованието.

Причината за изменението на продължителността на стареене е, че специфичните характеристики на винята, съдържащи изразите „Roble“ (дъб) и „Barrica“ (бъчва), могат да бъдат постигнати с по-кратко престояване в бъчвата, като се има предвид, че процесът включва излагане на контакт с дървесината. Заличава се и максималният номинален капацитет на бъчвите, тъй като той не е по-ограничително изискване, отколкото приложимото съгласно испанското законодателство.

Ликьорните вина могат да се произвеждат от всички разрешени сортове, като по този начин се запазват аналитичните и органолептичните характеристики на наименованието за тази категория вино. Ето защо се заличава ограничението, съгласно което те могат да се произвеждат само от три сорта.

Заличава се означението „сладко вино“ за този вид вина, за да не бъде подведен крайният потребител.

Остават само изискванията, които са специфични за производството на качествени пенливи вина, обхванати от ЗНП, и се заличават всички онези, които вече са предвидени в приложимото законодателство. Критерият за самокласифициране също е хармонизиран. Заличава се означението за вино, класифицирано в междинните етапи, тъй като крайният продукт трябва да се класифицира след дегоржирането и преди пускането му на пазара.

4.4. Отмяна на ограниченията.

Заличава се забраната за използването на техники, които включват предварително загряване на гроздето или загряване на мъстта или виното при наличието на джибри. Предвид технологичния напредък тези практики позволяват да се ускори извличането на багрилните вещества без да се нарушава качеството на крайния продукт.

Заличава се също и началната дата на периода на стареене на винята. Записите и проследимостта, необходими за процеса на сертифициране, означават, че тези периоди могат да бъдат ясно установени, без да е необходимо да се поставят условия за определена дата.

5. ИЗМЕНЕНИЕ НА ФОРМУЛИРОВКАТА НА РАЗДЕЛА ЗА ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ГРАНИЦИТЕ НА ГЕОГРАФСКИЯ РАЙОН

Изменението се отнася до точка 4 „Определяне на границите на географския район“ от спецификацията и точка 5 „Определен район“ от единния документ. Информацията в този раздел се допълва с упоменаване на провинцията и на автономната общност, към която принадлежи географският район.

6. ВКЛЮЧВАНЕ НА СОРТОВЕ БЯЛО ГРОЗДЕ

Изменението се отнася до точка 6 „Сорт (сортове) грозде, от който (които) е произведено виното“ от спецификацията и точка 6 „Основен винен сорт (основни винени сортове) грозде“ от единния документ.

Класификацията на сортовете в първични и вторични в единния документ се добавя към точка 6 от спецификацията.

Включват се два сорта бяло грозде, Sauvignon Blanc и Verdejo. По отношение на добива и енологичните характеристики и двата сорта са добре адаптирани към специфичните условия на наименованието. Според заключенията на публикувания през март 2012 г. доклад на Отдела за технология и усъвършенстване на лозата и Отдела по енология на регионалното правителство на Арагон тези сортове са подчертано ароматни и съответстват на типичния органолептичен профил на белите вина, обхванати от ЗНП „Cariñena“. Двата сорта са класифицирани като вторични. Сортът Garnacha Blanca вече е класифициран като основен сорт. Промяната се дължи на технологичния напредък във винопроизводството, както и на постепенните промени и увеличаването на търсенето на пазарите на дребно.

7. РАЗШИРЯВАНЕ НА ПРИЧИННО-СЛЕДСТВЕНАТА ВРЪЗКА МЕЖДУ ГЕОГРАФСКИЯ РАЙОН И ХАРАКТЕРИСТИКИТЕ НА ПРОДУКТА

Изменението се отнася до точка 7 „Връзка с географския район, причинно-следствена връзка между географския район и характеристиките на продукта“ от спецификацията и точка 7 „Описание на връзката или връзките“ от единния документ. Връзката с географския район е по-добре установена и разширена. За да бъдем по-конкретни, за всяка от категориите лозаро-винарски продукти, посочени в точка 2 от спецификацията, е добавено описанието на причинно-следствената връзка между географския район, така че да се определят дължащите се на района специфични характеристики на всички видове вина, обхванати от ЗНП „Cariñena“.

8. ИЗМЕНЕНИЕ НА ПРИЛОЖИМИТЕ ИЗИСКВАНИЯ В ЗНП

Изменението се отнася до точка 8 „Приложими изисквания“ от спецификацията.

8.1. Изменение на допълнителните изисквания в практиките за отглеждане.

Заличава се упоменаването на Регулаторния съвет, който изготвя правила за прибирането на реколтата, като определя началото на гроздобера, сортирането и транспортирането на набраното грозде.

Предвид съществуващите в момента практики за отглеждане, продължаващото обучение на технолози и енолози, както и годишните промени в климата, не се счита за необходимо определянето на началната дата на прибиране на реколтата, както и изготвянето на специфични изисквания относно транспортирането на гроздето,. Всяка винарска изба, регистрирана с това ЗНП, планира поетапно събиране на реколтата според зрелостта на гроздето, като се основава на техническите и енологичните си критерии за производство на различните вина. Гроздето се транспортира по такъв начин, че да се избегнат всякакви вредни въздействия върху качеството на плодовете.

Добавя се упоменаване на регулаторния съвет за ежегодно одобряване на агроекологичните практики за отглеждане, които водят до намаляване или заменяне на растителната обработка, която се отнася за лозите. В съответствие с критериите за опазване на околната среда и предвид доказаните от лозаро-винарския сектор ползи и подобрения в доброто състояние и качеството на гроздето беше счетено, че ЗНП „Cariñena“ следва да насърчава прилагането на биологични системи за борба с вредителите за намаляване или премахване на продуктите за растителна защита, където е възможно, и да дава предимство на нехимични методи в съответствие с настоящите насоки на Общата селскостопанска политика.

8.2. Заличаване на специфичните изисквания за съоръженията за отлежаване и стареене

Заличават се настоящите изисквания в спецификацията, отнасящи се до съоръженията, използвани за стареене на вината, обхванати от ЗНП, тъй като в тях се посочват обща температура, влажност и вентилационни условия без конкретни стойности.

8.3. Официално изменение на термина „подходящ“

В раздела за допълнителни изисквания за бутилиране изразът „вина, класифицирани като подходящи“ се заменя с „вина, отговарящи на изискванията за ЗНП“. Това е терминологично изменение за целите на привеждане в съответствие със стандарта UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, „Оценяване на съответствието. Изисквания към органите за сертификация на продукти, процеси и услуги“.

8.4. Изменение на изискванията за етикетиране.

В съответствие със законодателството и със съдебната практика относно индустриалната собственост и търговските марки и като се вземат предвид принципите за единство на пазара, единственото допълнително изискване към винарските изби, регистрирани с наименованието е, че те трябва да представят търговските етикети, използвани за обозначаване на вината, които пускат на пазара, за да може Регулаторният съвет да ги впише в регистъра на етикетите. Заличава се споменаването на етикетите, които се одобряват от Регулаторния съвет.

От друга страна, за да стане по-ясно и по-разбираемо, за всяка от категориите лозаро-винарски продукти са упоменати незадължителните наименования (традиционните наименования и означения, отнасящи се до метода на винопроизводство), които могат да бъдат представяни върху етикета на вината, обхванати от ЗНП „Cariñena“.

По отношение на традиционното наименование „Superior“ е направено пояснение, че вината със ЗНП трябва да се произвеждат с най-малко 85 % от един от основните сортове грозде. Добавят се две нови незадължителни наименования за етикетите на вината, обхванати от ЗНП, които се отнасят до метода на винопроизводство: „Nuevo“ (ново) и „Joven“ (младо). Като се имат предвид променящите се тенденции и навици на пазарите на дребно, се счита, че е важно да се направи разграничение между вината, бутилирани през първите три месеца след гроздобера (които могат да използват наименованието „Nuevo“ (ново), и вината, бутилирани през годината след гроздобера („Joven“ (младо). Годината на реколтата трябва да бъде посочена върху етикета и в двата случая.

Също така се смята, че е добре да се постави акцент върху вината от лозя с конкретни характеристики. Във връзка с това към спецификацията за ЗНП „Cariñeña“ се добавят следните незадължителни наименования: „Viñas viejas“ (стари лози) за вината, произведени от грозде, отглеждано в лозя на възраст над 20 години, и „Vendimia seleccionada“ (подбрана реколта) или „Selección“ (селекция) за вината, произведени от грозде, отглеждано в парцели, избрани преди гроздобера и с добив под 7 000 kg от хектар.

Като се имат предвид характеристиките на земята и климата в географския район на ЗНП, лозите на възраст над 20 години са достигнали своя връх по отношение на производствения потенциал и добива. Следователно вината, произведени от тези лози, могат да бъдат представяни върху етикета с наименованието „Viñas viejas“ (стари лози).

Вината, произведени от грозде, отглеждано върху лозови парцели, които са проверени и подбрани преди гроздобера и чийто добив е по-нисък от 7 000 kg от хектар, могат да бъдат обозначени с наименованията „Vendimia seleccionada“ (подбрана реколта) или „Selección“ (селекция).

9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ИЗМЕНЕНИЯ

Изменението се отнася до точка 9 „Проверка на съответствието. Контролен орган“ от спецификацията и точка 2 „Данни за контакт“. Данни за заявителя и за контролния орган в „Други данни“ в техническата информационна справка.

Актуализирани са електронната поща и уебсайтът на Регулаторния съвет за защитеното наименование за произход „Cariñena“.

10. АКТУАЛИЗИРАНЕ НА ПРЕПРАТКИТЕ КЪМ ЗАКОНОДАТЕЛНИ АКТОВЕ

Препратките към законодателството на ЕС, към международния стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 и към разпоредбите за ЗНП „Cariñena“ в автономна област Арагон са актуализирани в спецификацията.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Cariñena

2. **Вид на географското указание**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино
3. Ликьорни вина
5. Качествени пенливи вина
8. Искрящо вино
16. Вино от презряло грозде

4. **Описание на виното или вината**

Бели вина, вина тип „розе“

Външен вид: бистър

— Бяло вино: зеленикаво-сламен, бледожълт, сламеножълт или жълт цвят.

— Вино тип „розе“: Оранжево-кафяв, розово-оранжев, розов, ягодово-розов или виолетово-розов цвят.

Мирис: плодов, мирис на дървесина, ако виното е било в контакт с дърво, без недостатъци.

Вкус: средна киселинност, ниска сладост, без недостатъци.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 240 mg/l, ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l

Когато не са посочени гранични стойности, трябва да се спазват тези, които са определени в приложимото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание ((% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание ((% об.)	9
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,3
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	180

Червени вина

Външен вид: Бистър, с цвят, вариращ между виолетово-червено, лилаво-червено, гранатовочервено и вишневочервено.

Мирис: плодов, на червени плодове, мирис на дървесина, ако виното е било в контакт с дърво, без недостатъци недостатъци:

Вкус: средна киселинност, ниска сладост, средна тръпчивост, без недостатъци.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 180 mg/l, ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l

Когато не са посочени гранични стойности, трябва да се спазват определените в приложимото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,3
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	140

Ликьорни вина

Външен вид: бистър

— Бяло вино: жълт, кехлибарено-жълт или златистожълт цвят.

— Червено вино: виолетово-червен, пурпурно-червен, гранатено-червен или вишневочервен цвят.

Мирис: на зрели плодове, на дървесина, ако виното е било в контакт с дърво, без недостатъци.

Вкус: Усещане за топлина в устата (осезаем алкохол) и сладост, без недостатъци.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l, ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l.

Когато не са посочени гранични стойности, трябва да се спазват тези, които са определени в приложимото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	15
Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	15
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

Качествени пенливи вина

Външен вид: Бистър с мехурчета въглероден диоксид.

— Бяло вино: зеленикаво-сламен, бледожълт, сламеножълт или жълт цвят.

— Вино тип „розе“: Оранжево-кафяв, розово-оранжев, розов, ягодово-розов или виолетово-розов цвят.

— Червено вино: виолетовочервен, пурпурночервен, гранатовочервен, вишневочервен или рубиненочервен цвят.

Мирис: плодов, без недостатъци.

Вкус: усещане за въглероден диоксид в устата (освежаваща пикантна нотка), леко кисел (свеж) вкус, без недостатъци.

Когато не са посочени гранични стойности, трябва да се спазват тези, които са определени в приложимото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	10,83
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	160

Искрящо вино

Външен вид: Бистър с мехурчета въглероден диоксид.

— Бяло вино: зеленикаво-сламен, бледожълт, сламеножълт или жълт цвят.

— Вино тип „розе“: Оранжево-кафяв, розово-оранжев, розов, ягодово-розов или виолетово-розов цвят.

— Червено вино: виолетовочервен, пурпурночервен, гранатовочервен, вишневочервен или рубиненочервен цвят.

Мирис: плодов, без недостатъци.

Вкус: усещане за въглероден диоксид в устата (освежаваща пикантна нотка), леко кисел (свеж) вкус, без недостатъци.

* бели вина и вина тип „розе“: максимално съдържание на серен диоксид 180 mg/l: ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l, тогава 240 mg/l.

* червено вино: максимално съдържание на серен диоксид 140 mg/l: ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l, тогава 180 mg/l.

Когато не са посочени гранични стойности, трябва да се спазват тези, които са определени в приложимото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание ((% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание ((% об.)	7
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,3
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Вино от презряло грозде (късна реколта)

Външен вид: бистър

— Бяло вино: зеленикаво-сламен, бледожълт, сламеножълт или жълт цвят.

— Вино тип „розе“: Оранжево-кафяв, розово-оранжев, розов, ягодово-розов или виолетово-розов цвят.

— Червено вино: виолетовочервен, пурпурночервен, гранатовочервен, вишневочервен или рубиненочервен цвят.

Мирис: на зрели плодове, на дървесина, ако виното е било в контакт с дърво, без недостатъци.

Вкус: усещане за топлина в устата (осезаем алкохол), сладост в зависимост от съдържанието на захар, без недостатъци.

* бели вина и вина тип „розе“: максимално съдържание на серен диоксид 180 mg/l: ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l, тогава 240 mg/l.

* червено вино: максимално съдържание на серен диоксид 140 mg/l: ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l, тогава 180 mg/l.

Когато не са посочени гранични стойности, трябва да се спазват тези, които са определени в приложимото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание ((% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание ((% об.)	13
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	15
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Вино от презряло грозде (естествено сладко)

Външен вид: бистър

— Бяло вино: зеленикаво-сламен, бледожълт, сламеножълт или жълт цвят.

— Вино тип „розе“: оранжево-кафяв, розово-оранжев, розов, ягодоворозов или виолетоворозов цвят.

— Червено вино: виолетовочервен, пурпурночервен, гранатовочервен, вишневочервен или рубиненочервен цвят.

Мирис: на зрели плодове, на дървесина, ако виното е било в контакт с дърво, без недостатъци.

Вкус: средно висока сладост. Без недостатъци.

* бели вина и вина тип „розе“: максимално съдържание на серен диоксид 180 mg/l: ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l, тогава 240 mg/l.

* червено вино: максимално съдържание на серен диоксид 140 mg/l: ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l, тогава 180 mg/l.

Когато не са посочени гранични стойности, трябва да се спазват тези, които са определени в приложимото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание ((% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание ((% об.)	13
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	15
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

a. *Специфични енологични практики*

Специфична енологична практика

За производството на вината, обхванати от ЗНП, се използват само здрави гроздове, които са достигнали подходяща степен на зрялост и е вероятно да имат алкохолно съдържание най-малко 9 %.

За извличане на мъстта или виното и отделянето му от джибрите се прилага достатъчен натиск, така че добивът (съчетание от мачкане и пресоване) да не е по-голям от 74 литра вино на всеки 100 килограма грозде.

Агротехническа практика

Гъстотата на засаждане трябва да бъде най-малко 1 500 лози на хектар, разпределени равномерно в насажденията.

b. *Максимални добиви*

Червени сортове

62,9 хектолитра от хектар

Червени сортове

8 500 килограма грозде от хектар

Бели сортове

66,6 хектолитра от хектар

Бели сортове

9 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Общини: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos и Villanueva de Huerva.

7. **Основен винен сорт (основни винени сортове) грозде**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

WHITE GRENACHE

RED GRENACHE

MACABEO — VIURA

MAZUELA — CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Описание на връзката (връзките)**

„Описание на връзката (връзките)“

Лозята на Арагон произхождат от региона, известен като Celtibera, в който се е намирал римският град Carae (днес Cariñena), чиито жители са известни с това, че са пиели вино, смесено с мед, още през трети век пр.н.е. Още през 1696 г. засаждането е било ограничено въз основа на качеството и се е извършвало само в общините, които понастоящем са обхванати от това ЗНП.

Характеристиките на различните почви в географския район в съчетание със слабите валежи, екстремните температури и преобладаващия северен вятър, наречен cierzo, образуват селективна екосистема, в която отглеждането на лозите се е съхранило през вековете, в резултат на което се получава краен продукт, който е специфичен и адаптиран по неповторим начин към средата, от която произхожда.

Използваните сортове са добре адаптирани към съществуващите почвени и климатични условия, което води до голям брой вина със специфични физикохимични и органолептични свойства, които съставят отличителните черти на вината, произведени от разрешените сортове.

ВИНО

Начинът, по който различните почви в географския район се развиват според специфичните характеристики на местния район, се съчетава с климата и с различните сортове, за да се получат добре балансирани вина с наситени, свежи аромати, които имат добра структура и дълъг послевкус.

ЛИКЬОРНО ВИНО

Ликьорното вино е част от историята на винопроизводството в този географски район благодарение на климатичните условия с високи дневни температури и оскъдни валежи, които водят до реколта с много високо съдържание на захар, особено при късната реколта.

КАЧЕСТВЕНО ПЕНЛИВО ВИНО

Този енологичен процес, който се основава на традиционния метод, се прилага от началото на XX век във винарските изби в района. Екстремните температури и богатата варовикова почва дават възможност за отглеждане на сортове, които придават на виното плътност и хармоничност. Оскъдните валежи и продължителното слънцегреене водят до естествено алкохолно съдържание, което дава възможност за производството на качествени пенливи вина с посочените стойности на алкохолно съдържание.

ИСКРЯЩО ВИНО

Естественото алкохолно съдържание, слабата киселинност и наситеността на плодовите аромати, получени в искрящите вина, се дължат на съчетанието от продължително слънцегреене, предоставящо оптимално излагане на слънце, и големите разлики в температурите, дължащи се на континенталния климат в района и на ниския риск от валежи, докато зрее гроздето.

ВИНО ОТ ПРЕЗРЯЛО ГРОЗДЕ

В географския район на защитеното наименование за произход „Cariñena“ практиката за забавяне на гроздобера с цел получаване на грозде с по-високо съдържание на захар придава на тези вина техния характерен аромат на зрели плодове, както и преобладаващите нотки на сладост и топлина поради алкохолното съдържание. Този баланс се постига, като гроздето се оставя на слънце през дългия период на зреене.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Търговските етикети на всяка от регистрираните винарски изби трябва да бъдат доведени до знанието на Регулаторния съвет във връзка с изискванията, посочени в настоящата продуктова спецификация, за да бъдат включени в регистъра на етикетите.

Върху етикетите трябва да бъде отпечатан един от следните изрази:

“Denominación de Origen“ Cariñeña „(традиционно наименование по смисъла на Регламент (ЕО) № 1308/2013) или “Denominación de Origen Protegida „Cariñena.“ Продуктите, предназначени за консумация, трябва да имат гаранционни марки, които да са номерирани и издадени от Регулаторния съвет. Те трябва да бъдат поставени в регистрираната винарска изба по начин, който да не позволява повторната им употреба.

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Транспортирането и бутилирането извън производствения район създават рискове за качеството на виното. Бутилирането в района на произход позволява да се запазят характеристиките и качествата на продукта.

Бутилирането е важна операция и при нея трябва да се спазват строги изисквания. Поради това бутилирането трябва да се извършва в района, определен в спецификацията, с цел да се запазят всички физикохимични и органолептични свойства.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.aragon.es/documents/20127/20408990/Pliego+de+condiciones+modificado+de+la+DOP+Cari%C3%B1ena-consolidado.pdf/dc4ccddf-a3e2-9cdf-d0a5-1aab3df97c1e?t=1575285821697