JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2020/C 254/05)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1])

OZNÁMENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY, KTEROU SE MĚNÍ JEDNOTNÝ DOKUMENT

„CARIÑENA“

PDO-ES-A0043-AM02

Datum oznámení: 8. dubna 2020

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

V souladu s článkem 14 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 a na základě příčin a důvodů se změny popsané v tomto dokumentu nepovažují za změny na úrovni Unie, jelikož nezahrnují změnu názvu chráněného označení původu; změnu, zrušení nebo přidání druhu výrobků z révy vinné; zneplatnění souvislosti ani další omezení uvádění výrobku na trh. Změny popsané a objasněné níže se proto považují za standardní změny.

1. NOVÉ ZNĚNÍ POPISU VÍN, NA NĚŽ SE VZTAHUJE CHOP

Tato změna se týká bodu 2 „Popis vína (vín)“ specifikace a bodu 2 „Druhy výrobků z révy vinné“ jednotného dokumentu.

Stávající znění bodu 2 specifikace uvádí vína, na ně se vztahuje chráněné označení původu, podle druhů výrobků z révy vinné (likérová vína, perlivá vína, jakostní šumivá vína) nebo podle nepovinných výrazů (přírodní sladká vína, vína s přívlastkem pozdní sběr, polosuchá, polosladká a sladká vína).

Bylo navrženo nové znění tohoto oddílu, které uvádí pouze typy vín vyráběné v oblasti, na kterou se vztahuje CHOP, a používá druhy výrobků z révy vinné, jež jsou stanoveny v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013:

1. víno;

3. likérové víno;

5. jakostní šumivé víno;

8. perlivé víno;

16. víno z přezrálých hroznů.

Byly proto zrušeny poddruhy „polosuché, polosladké a sladké“, neboť jsou zahrnuty do kategorie 1 „víno“. Poddruhy „přírodní sladká vína“ a „vína s přívlastkem pozdní sběr“ jsou zahrnuty do kategorie 16 „víno z přezrálých hroznů“, jelikož se jedná o nepovinné výrazy stanovené ve španělských právních předpisech, které se používají u vín vyrobených z přezrálých hroznů, na něž se vztahuje chráněné označení původu nebo zeměpisné označení.

([1]) Úř. věst. L 9 11.1.2019, s. 2.

Pokud jde o kategorii 16 „vína z přezrálých hroznů“, je opravena chyba spočívající ve vynechání této kategorie v původním znění bodu 2 jednotného dokumentu. Stručně řečeno, tato změna nespočívá ve změně, zrušení nebo přidání druhu výrobků z révy vinné. Jedná se o nové znění bodu 2 specifikace a opravu chyby v bodě 2 jednotného dokumentu.

2. ZMĚNA ANALYTICKÝCH VLASTNOSTÍ LIKÉROVÝCH VÍN A UVEDENÍ NĚKTERÝCH HODNOT V OSTATNÍCH KATEGORIÍCH

Tato změna se týká bodu 2 písm. a) „Analytické vlastnosti produktu“ specifikace a bodu 3 „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

V souladu s předchozí změnou jsou druhy výrobků z révy vinné specifikovány pro každý typ vína, na něž se vztahuje CHOP.

Analytické vlastnosti polosuchých, polosladkých a sladkých vín odpovídají vlastnostem popsaným u bílých, růžových a červených vín. Z tohoto důvodu byly zrušeny, neboť informace byly uvedeny dvakrát. Pro růžová vína v kategoriích perlivé víno a víno z přezrálých hroznů byly doplněny hodnoty maximálního obsahu oxidu siřičitého (mg/l).

U likérových vín byly pozměněny hodnoty celkového minimálního obsahu kyselin (kyseliny vinné).

V reakci na trendy na trhu se postupně měnil proces výroby likérových vín, na něž se vztahuje CHOP „Cariñena“. Jelikož likérové víno není přirozeně kyselý nápoj a hodnoty celkového obsahu kyselin mohou být v rozmezí od 3,5 do 4,5 g/l, aniž by to v organoleptické analýze mělo za následek nepříjemnou chuť, bylo rozhodnuto, že by se hodnoty celkového minimálního obsahu kyselin (kyseliny vinné) měly snížit, aby byla vína uváděná na trh dokonale harmonická a vyvážená.

Pro růžová vína v kategoriích perlivé víno a víno z přezrálých hroznů byly doplněny hodnoty maximálního obsahu oxidu siřičitého (mg/l). Tyto hodnoty byly kvůli administrativní chybě vynechány. Jelikož proces výroby vína je podobný, jsou tyto hodnoty stejné jako u bílých vín v týchž kategoriích.

U „přírodních sladkých“ vín byla zrušena horní mez celkového obsahu alkoholu.

Podle předpisů lze výraz „přírodní sladká“ použít pouze u vín s chráněným označením původu, která jsou vyrobena bez umělého zvýšení obsahu alkoholu. Obsah alkoholu je zcela výsledkem kvašení. Přirozený obsah alkoholu v procentech objemových je vyšší než 15 % objemových a skutečný obsah alkoholu v procentech objemových musí být nejméně 13 % objemových. Není proto nutné uvádět horní mez celkového obsahu alkoholu.

V bodě týkajícím se maximálního obsahu cukru je výraz „redukující cukry“ nahrazen výrazem „zbytkový cukr“. Změnilo se rovněž jeho znění, takže specifikace nyní obsahuje pouze informace týkající se CHOP „Cariñeña“.

3. ZMĚNA ORGANOLEPTICKÝCH VLASTNOSTÍ

Tato změna se týká bodu 2 písm. b) „Organoleptické vlastnosti“ specifikace a bodu 3 „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu. Tento bod byl přepracován tak, aby obsahoval rozdělení podle druhů výrobků z révy vinné a typů vín s CHOP za účelem jednoznačného, konkrétního organoleptického popisu každého typu vína v jednotlivých fázích hodnocení (vzhled, vůně a chuť), a tudíž zajištění objektivnějších deskriptorů. Pro kontrolní subjekt tak bude snazší zajistit dodržování normy UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, „Posuzování shody. Požadavky na orgány certifikující produkty, procesy a služby“, co se týká kontrol souladu, jak je popsáno v tomto oddíle specifikace.

4. ZMĚNA ZVLÁŠTNÍCH ENOLOGICKÝCH POSTUPŮ

Tato změna se týká bodu 3 „Zvláštní pěstitelské postupy“ specifikace a bodu 4 „Enologické postupy“ jednotného dokumentu.

4.1 Zrušení požadavků na pěstitelské postupy.

Byly zrušeny maximální limity týkající se počtu keřů na hektar a počtu oček na hektar. Nepovažuje se za nutné stanovit maximální limit počtu keřů a oček na hektar, neboť tyto parametry souvisejí s maximálním výnosem hroznů na hektar. Tento maximální výnos stanovený v bodě 5 specifikace nepřímo určuje maximální počet keřů a oček na hektar, a zrušení těchto informací proto neovlivní výnos z vinice, jelikož tyto dodatečné kontroly by byly nadbytečné.

Byly zrušeny zmínky týkající se špalírového vedení (s jednoduchým nebo dvojitým kordonem) a řezu na tažně nebo čípky. Špalírové vedení keřů révy vinné upřednostňované jako agronomický postup obvykle zlepšuje keře tím, že zachovává optimální výnos a současně zajišťuje, že rostlina je v dobrém stavu. Není nutné rozlišovat nebo specifikovat typ špalírového vedení.

4.2 Změna zvláštních enologických postupů.

Tato změna se týká bodu 3 písm. b) „Zvláštní enologické postupy“ specifikace a bodu 4 „Enologické postupy. Základní enologické postupy“ jednotného dokumentu.

Hodnoty určující zralost hroznů vyjádřenou v gramech cukru na litr moštu musí být nahrazeny předpokládaným obsahem alkoholu. Tato změna se zakládá na vývoji enologických postupů. Vinařství v současnosti používají k měření předpokládaného obsahu alkoholu při příjímání hroznů refraktometry. Jedná se o přesnější způsob měření zralosti hroznů a měření cukru v moštu se prakticky přestalo používat.

Dále je objasněno, že extrakce moštu představuje kombinaci zcezení a lisování.

4.3 Lepší popis způsobu výroby jednotlivých typů vín.

Tato změna se týká bodu 3 „Zvláštní enologické postupy“ specifikace.

Typy vína jsou klasifikovány podle druhů výrobků z révy vinné uvedených v bodě 1 tohoto dokumentu.

U bílých a růžových vín obsahuje oddíl „Karbonická macerace“ podrobnější postup výroby vína. Znění bylo doplněno o vína s označením „Barrica“ (barik) podle španělských právních předpisů. Byly pozměněny některé požadavky týkající se zrání vín s označením „Roble“ (dub) a „Barrica“ (barik): doba zrání v sudu se zkrátila a je objasněno, že sudy musí být vždy vyrobeny z dubu, což je materiál, který používají všechna vinařství, na něž se označení vztahuje, po desetiletí.

Jelikož proces zahrnuje kontakt se dřevem, lze zvláštních vlastností vín s označením „Roble“ (dub) a „Barrica“ (barik) dosáhnout během kratší doby zrání v sudu, a z tohoto důvodu se doba zrání změnila. Zrušena byla rovněž maximální nominální kapacita sudů, neboť se nejedná o restriktivnější požadavek, než platí podle španělských právních předpisů.

Likérové víno může být vyrobeno z jakékoli z povolených moštových odrůd, takže jsou zachovány analytické a organoleptické vlastnosti kategorie vín s tímto označením. Bylo proto zrušeno omezení, podle něhož bylo možno toto víno vyrábět pouze ze tří moštových odrůd.

U tohoto typu vína byl zrušen odkaz na „sladké víno“, aby se zamezilo možnému klamání konečného spotřebitele.

Ponechány byly pouze požadavky, které jsou specifické pro výrobu jakostních šumivých vín s CHOP, a všechny požadavky, jež jsou již stanoveny v platných právních předpisech, byly zrušeny. Bylo rovněž harmonizováno kritérium pro vlastní klasifikaci. Konečný produkt musí být klasifikován po degoržáži a před uvedením na trh, takže byl zrušen odkaz na klasifikaci vína ve stádiu meziproduktů.

4.4 Zrušení omezení.

Byl zrušen zákaz týkající se používání postupů zahrnujících předehřívání hroznů nebo ohřívání moštů či vín v přítomnosti matolin. Vzhledem k technologickému pokroku umožňují tyto postupy urychlení extrakce barviva, aniž by byla ohrožena kvalita konečného produktu.

Bylo zrušeno rovněž počáteční datum doby zrání vína. Záznamy a sledovatelnost vyžadované procesem certifikace znamenají, že toto období lze jednoznačně určit, aniž by bylo nutné je podmínit rozhodným dnem.

5. ZMĚNA ZNĚNÍ ODDÍLU O VYMEZENÍ ZEMĚPISNÉ OBLASTI

Tato změna se týká bodu 4 „Vymezení zeměpisné oblasti“ specifikace a bodu 5 „Vymezená zeměpisná oblast“ jednotného dokumentu. Informace v tomto oddíle jsou doplněny o odkaz na provincii a autonomní oblast, do níž dotyčná zeměpisná oblast patří.

6. ZAŘAZENÍ BÍLÝCH MOŠTOVÝCH ODRŮD

Tato změna se týká bodu 6 „Moštová odrůda (odrůdy), z nichž je víno vyrobeno“ specifikace a bodu 6 „Hlavní odrůda (odrůdy) vinné révy“ jednotného dokumentu.

V bodu 6 specifikace byla přidána klasifikace moštových odrůd na hlavní a doplňkové podle jednotného dokumentu.

Zařazeny byly dvě bílé moštové odrůdy, Sauvignon Blanc a Verdejo. Obě tyto odrůdy jsou dobře přizpůsobeny specifickým podmínkám označení, pokud jde o výnos a enologické vlastnosti. Jsou výrazně aromatické a odpovídají typickému senzorickému profilu bílých vín s CHOP „Cariñena“ podle závěrů zprávy, kterou v březnu 2012 vydal odbor vinařské technologie a šlechtění a odbor enologie aragonské regionální vlády. Tyto dvě odrůdy jsou zařazeny jako doplňkové. Garnacha Blanca je odrůda, která je nyní zařazena jako hlavní. Tato změna je zapříčiněna technologickým pokrokem ve výrobě vína a postupnými změnami a zvyšováním poptávky na spotřebitelských trzích.

7. ROZŠÍŘENÍ PŘÍČINNÉ SOUVISLOSTI MEZI ZEMĚPISNOU OBLASTÍ A VLASTNOSTMI PRODUKTU

Tato změna se týká bodu 7 „Souvislost se zeměpisnou oblastí. Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a vlastnostmi produktu“ specifikace a bodu 7 „Popis souvislostí“ jednotného dokumentu. Informace o souvislosti se zeměpisnou oblastí byly zlepšeny a rozšířeny. Konkrétně, pro každou kategorii vína uvedenou v bodě 2 specifikace byl přidán popis příčinné souvislosti mezi zeměpisnou oblastí k upřesnění zvláštních vlastností každého typu vína s CHOP „Cariñena“, za něž vděčí dotyčné oblasti.

8. ZMĚNA PLATNÝCH POŽADAVKŮ NA CHOP

Tato změna se týká bodu 8 „Platné požadavky“ specifikace.

8.1 Změna dodatečných požadavků na pěstitelské postupy.

Byl zrušen odkaz na Regulační radu, která vypracovává pravidla týkající se sklizně, rozhoduje o začátku sklizně a třídí a přepravuje sklizené hrozny.

Vzhledem k pěstitelským postupům, které se používají v současnosti, průběžnému vzdělávání pracovníků ve vinicích a enologů a změnám klimatických podmínek během roku se nepovažuje za nutné stanovit datum zahájení sklizně nebo zvláštní požadavky na přepravu hroznů. Na základě technických a enologických kritérií při výrobě různých vín plánuje každé ze zaregistrovaných vinařství s CHOP postupnou sklizeň podle zralosti hroznů. Hrozny se přepravují tak, aby se zamezilo škodlivým účinkům na kvalitu plodů.

Byl přidán odkaz na Regulační radu schvalující každoročně agroenvironmentální pěstitelské postupy, které omezují nebo nahrazují přípravky na ochranu rostlin používané k ošetření keřů révy vinné. V souladu s kritérii ochrany životního prostředí a vzhledem k přínosům a lepšímu zdraví a kvalitě hroznů prokázané odvětvím vína se usuzovalo, že by CHOP „Cariñena“ mělo podporovat používání biologických systémů ochrany rostlin před škodlivými organismy za účelem omezení či odstranění přípravků na ochranu rostlin, pokud je to možné, a upřednostnění nechemických metod v souladu se stávajícími pokyny společné zemědělské politiky.

8.2 Zrušení zvláštních požadavků na zařízení pro zrání.

Stávající požadavky ve specifikaci odkazující na zařízení používaná pro zrání vín, na něž se vztahuje CHOP, byly zrušeny, jelikož se jedná o obecné podmínky týkající se teploty, vlhkosti a větrání, které nemají zvláštní význam.

8.3 Formální změna pojmu „vhodná“.

Výraz „vína zatříděná jako vhodná“ byl v oddíle o dodatečných požadavcích na lahvování nahrazen výrazem „vína způsobilá pro CHOP“. Jedná se o změnu terminologie k dosažení souladu s normou UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, „Posuzování shody. Požadavky na orgány certifikující produkty, procesy a služby“.

8.4 Změna požadavků na označování.

V souladu s právními předpisy a judikaturou týkající se průmyslového vlastnictví a ochranných známek a s přihlédnutím k zásadám jednotnosti trhu je jediným dodatečným požadavkem vztahujícím se na registrovaná vinařství s CHOP to, že musí předložit obchodní štítky používané k identifikaci vín, která uvádějí na trh, aby je mohla Regulační rada zapsat do rejstříku obchodních štítků. Byl zrušen odkaz na etikety schválené Regulační radou.

V zájmu větší jasnosti a srozumitelnosti byl na druhou stranu u každého druhu výrobků z révy vinné přidán odkaz na nepovinné výrazy (tradiční výrazy a údaje informující o výrobní metodě), jež lze uvádět na etiketách vín s CHOP „Cariñena“.

Co se týká tradičního výrazu „Superior“, je objasněno, že víno musí být vyrobeno s použitím nejméně 85 % jedné z hlavních moštových odrůd pro CHOP. Pro etikety vín s CHOP byly přidány dva nové nepovinné výrazy informující o výrobní metodě: „Nuevo“ (nové) a „Joven“ (mladé). Vzhledem k měnícím se trendům a zvyklostem na spotřebitelském trhu se považovalo za zajímavé rozlišovat mezi víny lahvovanými v prvních třech měsících po sklizni (u nichž lze použít výraz „Nuevo“ (nové)) a víny lahvovanými v roce po sklizni („Joven“ (mladé)). V obou případech musí být na etiketě uveden ročník sklizně.

Za dobrý nápad se rovněž pokládalo vyzdvižení významu vín pocházejících z vinic se zvláštními charakteristikami. V tomto ohledu byly do specifikace CHOP „Cariñeña“ přidány tyto nepovinné výrazy: „Viñas viejas“ (stará vína) pro vína vyrobená z hroznů vypěstovaných na vinicích, které jsou starší dvaceti let, a „Vendimia seleccionada“ (výběr z hroznů) nebo „Selección“ (výběr) pro vína vyrobená z hroznů vypěstovaných na pozemcích vybraných před sklizní s výnosy nižšími než 7 000 kg/ha.

Vzhledem k vlastnostem půdy a klimatu v zeměpisné oblasti pro CHOP dosáhly keře révy vinné starší dvaceti let svého vrcholu, pokud jde o produkční potenciál a výnosy. Proto vína vyrobená z hroznů z těchto keřů mohou být na etiketě označena výrazem „Viñas viejas“ (stará vína).

Co se týká vín vyrobených z hroznů vypěstovaných na vinicích, které byly zkontrolovány a vybrány před sklizní a jejichž výnos je nižší než 7 000 kg/ha, mohou tato vína být označena výrazy „Vendimia seleccionada“ (výběr z hroznů) nebo „Selección“ (výběr).

9. DALŠÍ ZMĚNY

Tato změna se týká bodu 9 „Ověřování souladu. Kontrolní subjekt“ specifikace a bodu 2 „Kontaktní údaje. Kontaktní údaje žadatele a kontrolního subjektu“ v „Ostatních údajích“ v technickém informativním přehledu.

Byla aktualizována e-mailová adresa Regulační rady pro chráněné označení původu „Cariñena“.

10. AKTUALIZACE ODKAZŮ NA PRÁVNÍ PŘEDPISY

Ve specifikaci byly aktualizovány odkazy na právní předpisy EU, mezinárodní normu UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 a právní předpisy týkající se CHOP „Cariñena“ v autonomní oblasti Aragonie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Cariñena

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

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

4. **Popis vína (vín)**

Bílá vína, růžová vína

Vzhled: čiré

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

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

Vůně: ovocná, vůně dřeva, pokud bylo víno v kontaktu se dřevem, žádné vady.

Chuť: středně kyselá, málo sladká, žádné vady.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 240 mg/l, je-li obsah cukru ≥ 5 g/l

Pokud nebyly stanoveny limity, musí být dodrženy platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	180

Červená vína

Vzhled: čiré, fialkově červená, purpurová, granátová a třešňově červená barva.

Vůně: ovocná, červené ovoce, vůně dřeva, pokud bylo víno v kontaktu se dřevem, žádné vady.

Chuť: středně kyselá, málo sladká, středně svíravá, žádné vady.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 180 mg/l, je-li obsah cukru ≥ 5 g/l

Pokud nebyly stanoveny limity, musí být dodrženy platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	140

Likérové víno

Vzhled: čiré

— Bílé víno: žlutá, jantarová nebo zlatožlutá barva.

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

Vůně: zralé ovoce, vůně dřeva, pokud bylo víno v kontaktu se dřevem, žádné vady.

Chuť: pocit tepla v ústech (patrný alkohol), sladká, žádné vady.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 200 mg/l, je-li obsah cukru ≥ 5 g/l.

Pokud nebyly stanoveny limity, musí být dodrženy platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	15
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

Jakostní šumivé víno

Vzhled: čiré, s bublinkami oxidu uhličitého

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

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

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

Vůně: ovocná, žádné vady.

Chuť: pocit oxidu uhličitého v ústech (osvěžující příchuť), mírně kyselá (svěží) chuť, žádné vady.

Pokud nebyly stanoveny limity, musí být dodrženy platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10,83
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	160

Perlivé víno

Vzhled: čiré, s bublinkami oxidu uhličitého

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

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

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

Vůně: ovocná, žádné vady.

Chuť: pocit oxidu uhličitého v ústech (osvěžující příchuť), mírně kyselá (svěží) chuť, žádné vady.

* Bílá a růžová vína: maximální obsah oxidu siřičitého 180 mg/l: je-li obsah cukru ≥ 5 g/l, pak 240 mg/l.

* Červené víno: maximální obsah oxidu siřičitého 140 mg/l: je-li obsah cukru ≥ 5 g/l, pak 180 mg/l.

Pokud nebyly stanoveny limity, musí být dodrženy platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	7
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Vína z přezrálých hroznů (pozdní sběr)

Vzhled: čiré

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

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

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

Vůně: zralé ovoce, vůně dřeva, pokud bylo víno v kontaktu se dřevem, žádné vady.

Chuť: pocit tepla v ústech (patrný alkohol), sladkost závislá na obsahu cukru, žádné vady.

* Bílá a růžová vína: maximální obsah oxidu siřičitého 180 mg/l: je-li obsah cukru ≥ 5 g/l, pak 240 mg/l.

* Červené víno: maximální obsah oxidu siřičitého 140 mg/l: je-li obsah cukru ≥ 5 g/l, pak 180 mg/l.

Pokud nebyly stanoveny limity, musí být dodrženy platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	13
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	15
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Vína z přezrálých hroznů (přírodní sladká vína)

Vzhled: čiré

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

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

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

Vůně: zralé ovoce, vůně dřeva, pokud bylo víno v kontaktu se dřevem, žádné vady.

Chuť: středně až velmi sladká. Bez vad.

* Bílá a růžová vína: maximální obsah oxidu siřičitého 180 mg/l: je-li obsah cukru ≥ 5 g/l, pak 240 mg/l.

* Červené víno: maximální obsah oxidu siřičitého 140 mg/l: je-li obsah cukru ≥ 5 g/l, pak 180 mg/l.

Pokud nebyly stanoveny limity, musí být dodrženy platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	13
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	15
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

a. *Zvláštní enologické postupy*

Zvláštní enologické postupy

K výrobě vín s CHOP se používají pouze zdravé hrozny, které dosáhly vhodného stupně zralosti a které budou mít pravděpodobně obsah alkoholu nejméně 9 %.

K extrakci moštu nebo vína a k jeho oddělení od matoliny se používá dostatečný tlak, takže výlisnost (kombinace zcezení a lisování) není vyšší než 74 l vína na každých 100 kg hroznů.

Pěstební postup

Hustota výsadby musí být nejméně 1 500 keřů révy vinné na hektar rovnoměrně rozmístěných na vinici.

b. *Maximální výnosy*

Červené moštové odrůdy

62,9 hl na hektar

Červené moštové odrůdy

8 500 kg hroznů na hektar

Bílé moštové odrůdy

66,6 hl na hektar

Bílé moštové odrůdy

9 000 kg hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

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

7. **Hlavní moštové odrůdy**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

WHITE GRENACHE

RED GRENACHE

MACABEO – VIURA

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Popis souvislostí**

„Popis souvislostí“

Vinice v Aragonii pocházejí z oblasti známé jako Celtibera, v místě římského města Carae (nyní Cariñena), o jejíchž obyvatelích je známo, že pili víno smíchané s medem již ve třetím století před naším letopočtem. Již v roce 1696 byla výsadba omezena podle kvality vína na obce, na něž se v současnosti vztahuje toto CHOP.

Vlastnosti různých půd v zeměpisné oblasti ve spojení s nízkým množstvím srážek, extrémními teplotami a převládajícím severním větrem nazývaným „cierzo“ vytvářejí selektivní ekosystém, v němž byly keře révy vinné pěstovány po staletí, přičemž výsledkem je konečný produkt, který je specificky a jedinečně přizpůsoben prostředí, z něhož pochází.

Používané moštové odrůdy jsou dobře přizpůsobeny existujícím půdním a klimatickým podmínkám, což dává řadu vín, jež jsou specifická, pokud jde o fyzikálně-chemické a senzorické vlastnosti, jež představují charakteristické znaky vín vyráběných z povolených odrůd.

VÍNO

Způsob, jakým se v zeměpisné oblasti vyvíjely v souladu se zvláštními charakteristikami místní oblasti různé půdy, spolu s podnebím a různými odrůdami vedou k produkci náležitě vyvážených vín s intenzivní, ovocnou vůní, která mají dobrou strukturu a dlouhou dochuť.

LIKÉROVÉ VÍNO

Likérové víno je součástí historie výroby vína v této oblasti, a to díky klimatickým podmínkám s vysokými denními teplotami a nízkým množstvím srážek, takže výsledkem je velmi vysoký obsah cukru ve sklizených hroznech, zejména v případě pozdního sběru.

JAKOSTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO

Tento enologický postup založený na tradiční metodě uplatňují vinařství v oblasti od počátku 20. století. Extrémní teploty a úrodnost vápencových půd umožňují pěstovat odrůdy, které dávají vínům plnost a vyváženost. Nízké množství srážek a počet hodin slunečního svitu mají za následek přirozený obsah alkoholu, jenž umožňuje vyrábět jakostní šumivá vína se stanovenými hodnotami obsahu alkoholu.

PERLIVÉ VÍNO

Přirozený obsah alkoholu, mírná kyselost a intenzita ovocné vůně dosažená u perlivých vín jsou zapříčiněny počtem hodin slunečného svitu umožňujícím optimální vystavení slunečnímu světlu ve spojení s výraznými teplotními rozdíly kvůli kontinentálnímu podnebí v oblasti a nízkému množství srážek během dozrávání hroznů.

VÍNO Z PŘEZRÁLÝCH HROZNŮ

Postup odložené sklizně v zeměpisné oblasti s chráněným označením původu „Cariñena“ za účelem získání hroznů s vyšším obsahem cukru dává těmto vínům jejich charakteristickou vůni zralého ovoce, jakož i převládající sladké nebo teplé tóny kvůli obsahu alkoholu. Této vyváženosti je dosaženo tím, že hrozny jsou ponechány na slunci během dlouhé doby zrání.

9. **Další základní podmínky (balení, označování, další požadavky)**

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Obchodní štítky každého registrovaného vinařství musí být s ohledem na požadavky uvedené v této specifikaci výrobku oznámeny Regulační radě za účelem jejich zařazení do rejstříku obchodních štítků.

Na etiketě musí být uveden jeden z těchto výrazů:

„Denominación de Origen “Cariñeña“ (tradiční výraz ve smyslu nařízení (ES) č. 1308/2013) nebo “„Denominación de Origen Protegida ‚Cariñena‘“. Výrobky určené ke spotřebě musí být opatřeny záručními pečetěmi, které jsou očíslovány a které vydává Regulační rada. Musí být v zaregistrovaném vinařství připevněny tak, aby je nebylo možné použít znovu.

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Přeprava a lahvování mimo produkční oblast představují rizika pro kvalitu vína. Lahvování vína v oblasti původu umožňuje zachovat vlastnosti a kvalitu produktu.

Lahvování je důležitá operace, při níž musí být dodrženy přísné požadavky. Lahvování se proto musí uskutečnit v oblasti vymezené ve specifikaci, aby se zachovaly všechny fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti.

Odkaz na specifikaci produktu

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