ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2020/C 254/05)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM STANDARDÆNDRING AF ENHEDSDOKUMENTET

»CARIÑENA«

PDO-ES-A0043-AM02

Meddelelsesdato: 8. april 2020

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

I henhold til artikel 14 i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 og på grundlag af årsagerne og begrundelserne er ændringerne beskrevet i dette dokument ikke at opfatte som EU-ændringer, eftersom de ikke omfatter en ændring af den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller en ændring, en sletning eller en tilføjelse af en kategori af vinavlsprodukter, ugyldiggør tilknytningen eller medfører yderligere restriktioner for afsætningen af produktet. De ændringer, der bliver beskrevet og forklaret herefter, skal derfor betragtes som standardændringer.

1. NY ORDLYD I BESKRIVELSEN AF DE VINE, DER ER OMFATTET AF DENNE BOB

Denne ændring vedrører punkt 2, »Beskrivelse af vinen/vinene«, i produktspecifikationen og punkt 2, »Kategorier af vinavlsprodukter«, i enhedsdokumentet.

Den nuværende ordlyd i produktspecifikationens punkt 2 oplister de vine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, i henhold til de gældende kategorier af vinavlsprodukter (hedvin, perlevin og mousserende kvalitetsvin) eller i henhold til fakultative udtryk (naturligt sød, late vintage, halvtør, halvsød og sød vin).

Der er blevet foreslået en ny ordlyd til dette afsnit, som kun oplister de vintyper, der fremstilles i BOB-området, og som anvender de kategorier af vinavlsprodukter, der er omhandlet i forordning (EU) nr. 1308/2013, bilag VII, del II:

1. Vin

3. Hedvin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

16. Vin af overmodne druer.

Derfor slettes underkategorierne »halvtør, halvsød og sød«, idet de allerede er omfattet af kategori 1, »vin«. Underkategorierne »naturligt søde vine« og »late vintage-vine« er omfattet af kategori 16, »vin af overmodne druer«, da disse begge er fakultative udtryk, der stammer fra spansk lovgivning, og som anvendes om vine fremstillet af overmodne druer, der er omfattet af beskyttede oprindelsesbetegnelser eller geografiske betegnelser.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Hvad angår kategori 16, »vin af overmodne druer«, rettes udeladelsesfejlen med hensyn til denne kategori i den oprindelige ordlyd i punkt 2 i enhedsdokumentet. Kort sagt udgør denne ændring ikke en ændring, en sletning eller en tilføjelse af en kategori af vinavlsprodukter. Den tilføjer en ny ordlyd i punkt 2 i produktspecifikationen og retter en fejl i punkt 2 i enhedsdokumentet.

2. ÆNDRING AF DE ANALYTISKE KENDETEGN VED HEDVIN OG TILFØJELSE AF VISSE VÆRDIER I ANDRE KATEGORIER

Denne ændring vedrører punkt 2, litra a), »Produktets analytiske kendetegn« i produktspecifikationen og punkt 3 »Beskrivelse af vinen/vinene« i enhedsdokumentet.

I overensstemmelse med den foregående ændring præciseres kategorien af vinavlsprodukter for hver af BOB-vintyperne.

De analytiske kendetegn for halvtørre, halvsøde og søde vine svarer til dem, der er beskrevet for hvid-, rosé- og rødvine. De er derfor blevet slettet, eftersom oplysningerne var de samme. Det maksimale indhold af svovldioxid (i mg/l) er blevet tilføjet for rosévine i kategorien af perlevin og vin af overmodne druer.

Værdierne for det minimale totale syreindhold (vinsyre) er blevet ændret for hedvin.

For at modsvare markedsudviklingen er der indført en gradvis ændring af fremstillingsprocessen for de hedvine, der er omfattet af »Cariñena« BOB. I betragtning af at hedvin ikke er en naturligt syreholdig drik, og dens totale syreindhold varierer fra 3,5 til 4,5 g/l, uden at dette medfører en ubehagelig følelse i den organoleptiske analyse, er det vedtaget, at det minimale totale syreindhold (vinsyre) skal nedbringes, således at de vine, der markedsføres, er yderst harmoniske og afbalancerede.

Det maksimale indhold af svovldioxid (i mg/l) er blevet tilføjet for rosévine i kategorien af perlevin og vin af overmodne druer. De var blevet udeladt grundet en skrivefejl. Eftersom vinfremstillingsprocessen er identisk, er værdierne de samme som for hvidvine i de samme kategorier.

Den øvre grænse for det totale alkoholindhold er blevet fjernet for »naturligt søde« vine.

Ifølge reglerne kan udtrykket »naturligt sød« anvendes om vine, der er omfattet af en beskyttet oprindelsesbetegnelse, og som fremstilles uden kunstig forøgelse af deres alkoholindhold. Alkoholindholdet hidrører udelukkende fra gæring. Det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen er over 15 % vol., og det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen skal være på mindst 13 % vol. Der er derfor ingen grund til at indbefatte en øvre grænse for totalt alkoholindhold.

I afsnittet om det maksimale sukkerindhold er udtrykket »reducerende sukker« blevet erstattet af »restsukker«. Ordlyden er også blevet ændret, således at specifikationen kun indeholder oplysninger om »Cariñena« BOB.

3. ÆNDRING AF DE ORGANOLEPTISKE KENDETEGN

Denne ændring vedrører punkt 2, litra b), »Organoleptiske kendetegn«, i specifikationen og punkt 3, »Beskrivelse af vinen/vinene«, i enhedsdokumentet. Punktet er blevet omformuleret, så det indeholder en opdeling af de kategorier af vinavlsprodukter og vintyper, der er omfattet af BOB, for at give en klar, specifik organoleptisk beskrivelse af hver type vin på de forskellige stadier af vurderingen (udseende, aroma og smag) og dermed gøre disse deskriptorer mere objektive. Det vil gøre det nemmere for kontrolorganet at sikre overensstemmelse med standarden UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, »Overensstemmelsesvurdering — Krav til organer, der certificerer produkter, processer og serviceydelser«, i forbindelse med kontrollerne beskrevet i det pågældende afsnit af produktspecifikationen.

4. ÆNDRING AF SÆRLIGE ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER

Denne ændring vedrører punkt 3, »Særlige dyrkningsmetoder«, i produktspecifikationen og punkt 4, »Vinfremstillingsmetoder«, i enhedsdokumentet.

4.1. Sletning af krav til dyrkningsmetoder.

Den øvre grænse for vinstokke pr. hektar og skud pr. hektar er blevet slettet. Det anses ikke for nødvendigt at sætte en øvre grænse for vinstokke og skud pr. hektar, eftersom disse parametre er forbundet med det maksimale drueudbytte pr. hektar. Maksimumsudbyttet, som fastsættes i produktspecifikationens punkt 5, bestemmer indirekte et højeste antal vinstokke og skud pr. hektar, og derfor vil sletningen af denne oplysning ikke påvirke vingårdens udbytte, eftersom denne ekstra kontrol ville være en gentagelse.

Bemærkninger til espalieret (med enkelt eller dobbelt tråd) og til de forskellige beskæringssystemer er blevet slettet. Espalierbeskæring, som er blevet mere foretrukket i takt med udviklingen i landbruget, virker til at forbedre vinstokkene, idet metoden giver det bedst mulige udbytte, samtidig med at planten trives. Det er ikke nødvendigt at skelne mellem eller præcisere typen af espalier-beskæring.

4.2. Ændring af de særlige ønologiske fremgangsmåder

Denne ændring vedrører punkt 3, litra b), »Særlige ønologiske fremgangsmåder«, i produktspecifikationen og punkt 4, litra a), »Vinfremstillingsmetoder. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder«, i enhedsdokumentet.

Den værdi, der angiver druens modenhed som gram sukker pr. liter druemost, er blevet erstattet af det sandsynlige alkoholindhold. Denne ændring er baseret på udviklingen i ønologiske fremgangsmåder. I dag anvender vinproducenterne refraktometre til at måle det sandsynlige alkoholindhold, når de modtager druerne. Det er en mere præcis måde at måle druens modenhed på, og den metode, der går ud på at måle sukkerindholdet i mosten, bruges praktisk talt ikke længere.

Det præciseres desuden, at udvindingen af druemost er en proces, der både omfatter omhældning og presning.

4.3. Forbedringer af beskrivelsen af, hvordan forskellige vintyper bliver fremstillet

Denne ændring vedrører punkt 3, »Særlige ønologiske fremgangsmåder«, i produktspecifikationen.

Vintyperne bliver klassificeret i henhold til de kategorier af vinavlsprodukter, der er anført i punkt 1 i dette dokument.

Hvad angår hvid- og rosévine giver afsnittet »Carbon-maceration« en mere detaljeret beskrivelse af fremstillingsprocessen. Vine med udtrykket »Barrica« (fad) i henhold til den spanske lovgivning er blevet føjet til ordlyden. Visse krav til aldringen af vine med udtrykkene »Roble« (eg) og »Barrica« (fad) er blevet ændret: Tidsperioden på fad er blevet afkortet, og det præciseres, at fadene altid skal være fremstillet af eg, som er det materiale, der er blevet anvendt i årtier af de vinproducenter, som er omfattet af denne betegnelse.

Set i lyset af at denne proces omhandler berøring med træ, kan de særlige kendetegn ved vine med udtrykkene »Roble« (eg) og »Barrica« (fad) opnås med kortere tid på fad, hvilket er grunden til, at aldringsperioderne er blevet ændret. Fadenes højeste nominelle kapacitet er også blevet slettet, idet kravet ikke er strengere end den gældende spanske lovgivning.

Hedvine må fremstilles ved brug af enhver godkendt sort og kan på den måde bevare betegnelsens analytiske og organoleptiske egenskaber for denne vinkategori. Derfor er kravet om, at hedvin kun kan fremstilles ved brug af tre sorter, blevet slettet.

Henvisningen til »søde vine« er blevet slettet for denne type vin for at undgå en eventuel vildledning af slutforbrugeren.

Kun de krav, der særligt gælder for fremstillingen af mousserende kvalitetsvine, som er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, står tilbage, og alle de krav, der allerede er fastsat i den gældende lovgivning, er blevet slettet. Kriteriet for selvklassificeringer er også blevet harmoniseret. Slutproduktet skal klassificeres efter degorgering, og før det markedsføres, så derfor er henvisningen til, at vine klassificeres på de mellemliggende stadier, blevet slettet.

4.4. Ophævelse af restriktioner

Forbuddet mod at bruge teknikker der omfatter forvarmning af druer eller opvarmning af druemosten, hvis der forekommer rester fra presningen, er blevet slettet. Set i lyset af de teknologiske fremskridt kan disse fremgangsmåder gøre det muligt at gennemtvinge udvindingen af farvestof, uden at slutproduktets kvalitet forringes.

Startdatoen for vinens aldringsperiode er også blevet slettet. De optegnelser og den sporbarhed, der kræves i certificeringsprocessen, betyder, at disse perioder tydeligt kan identificeres uden at være betingede af en referencedato.

5. ÆNDRING AF ORDLYDEN I AFSNITTET OM AFGRÆNSNING AF DET GEOGRAFISKE OMRÅDE

Denne ændring vedrører punkt 4 »Afgrænsning af det geografiske område« i produktspecifikationen og punkt 5 »Afgrænset geografisk område« i enhedsdokumentet. Oplysningerne i dette afsnit udvides med en henvisning til provinsen og til den selvstyrende region, som det geografiske område tilhører.

6. TILFØJELSE AF GRØNNE DRUESORTER

Denne ændring omfatter punkt 6 »Druesort(er), af hvilke(n) der fremstilles vin« i produktspecifikationen og punkt 6 »Primære druesorter« i enhedsdokumentet.

Opdelingen af sorter i henholdsvis primære og sekundære i enhedsdokumentet er blevet føjet til specifikationens punkt 6.

To grønne druesorter, Sauvignon Blanc og Verdejo, er blevet tilføjet. Begge disse passer godt til betegnelsens specifikke betingelser hvad angår udbytte og ønologiske egenskaber. De er meget aromatiske og stemmer overens med den typiske, sensoriske profil i »Cariñena« BOB-vine, hvilket fremgår af konklusionerne i en rapport udgivet i marts 2012 af den aragonske regionalregerings afdeling for vinteknologi og -forbedring (Unidad de Tecnología y Mejora de la Vid) og afdeling for ønologi (Unidad de Enología). De to sorter er klassificeret som sekundære. Garnacha Blanca-sorten er nu klassificeret som en primær sort. Dette skyldes de teknologiske fremskridt i vinproduktion og den gradvist ændrede, øgede efterspørgsel fra forbrugerne.

7. UDVIDELSEN AF SAMMENHÆNGEN MELLEM DET GEOGRAFISKE OMRÅDE OG PRODUKTETS EGENSKABER

Denne ændring omfatter punkt 7 »Tilknytning til det geografiske område. Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets egenskaber« i produktspecifikationen. Og punkt 7 »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet. Tilknytningen til det geografiske område er blevet forbedret og udvidet. For at være mere præcis er beskrivelsen af årsagssammenhængen med det geografiske område blevet tilføjet for hver af de vinavlskategorier, der er angivet under punkt 2 i produktspecifikationen, således at det præciseres, hvilke af de særlige egenskaber ved hver af »Cariñena« BOB-vinene der kan tilskrives området.

8. ÆNDRING AF DE GÆLDENDE KRAV I BOB

Denne ændring vedrører punkt 8, »Gældende krav«, i produktspecifikationen.

8.1. Ændring af yderligere krav til dyrkningsmetoder.

Henvisningen til, at kontrolorganet fastsætter regler for høsten, for hvornår høsten begynder, og for sortering og transport af de høstede druer er blevet slettet.

I lyset af de dyrkningsmetoder, der bruges i dag, den kontinuerlige uddannelse af ansatte og ønologer og de årlige klimaudsving anses det ikke for nødvendigt at fastsætte starttidspunktet for høsten eller at udstede særlige regler for druetransport. Baseret på de tekniske og ønologiske kriterier for fremstillingen af de forskellige vine fastsætter hver af BOB-vinproducenterne selv en tidsplan for en etapevis høst med udgangspunkt i druernes modenhed. Druerne transporteres på en sådan måde, at det ikke går ud over frugtens kvalitet.

Der er lavet en tilføjelse om, at kontrolorganet årligt godkender de landbrugsmæssige og miljømæssige dyrkningsmetoder, der fører til en reduktion eller en erstatning af de plantebehandlingsmidler, der anvendes på vinstokke. I tråd med miljøbeskyttelseskriteriet og i lyset af fordelene og den forbedring af druernes sundhed og kvalitet, som vinsektoren har påvist, er det blevet bestemt, at »Cariñena« BOB skal fremme brugen af biologisk skadedyrsbekæmpelse for at nedbringe eller afskaffe brugen af plantebeskyttelsesprodukter, hvor det er muligt, og prioritere ikkekemiske metoder i overensstemmelse med de nuværende retningslinjer i den fælles landbrugspolitik.

8.2. Sletning af særlige krav til modnings- og aldringsfaciliteter

De nuværende krav i produktspecifikationen, der omfatter de faciliteter, hvor BOB-vine ældes, er blevet slettet, fordi disse er overordnede bestemmelser for temperatur, fugtighed og ventilation uden fastsatte værdier herfor.

8.3. Formel ændring af begrebet »passende«

Udtrykket »vine, klassificeret som passende« er blevet erstattet med »vine, der er i overensstemmelse med BOB« i afsnittet om yderligere krav til tapning. Dette er en terminologisk ændring for at tilpasse sig standarden UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, »Overensstemmelsesvurdering — Krav til organer, der certificerer produkter, processer og serviceydelser«.

8.4. Ændring af mærkningskrav

I overensstemmelse med lovgivningen og retspraksis for industriel ejendomsret og varemærker og under hensyntagen til principperne for markedets enhed er det eneste yderlige krav for vinproducenter, der er registreret under denne betegnelse, at de skal indsende de kommercielle etiketter, de bruger til at identificere de vine, de markedsfører, så kontrolorganet kan føje dem til mærkeregistret. Formuleringen om, at etiketter skal godkendes af kontrolorganet, er blevet slettet.

På den anden side er der for at skabe mere klarhed og forståelse blevet tilføjet en henvisning for hver af kategorierne af vinavlsprodukter til de fakultative udtryk (traditionelle betegnelser og angivelser, der henviser til vinfremstillingsmetoderne), som kan fremgå af etiketterne på vine omfattet af »Cariñena« BOB.

Hvad angår den traditionelle betegnelse »Superior« præciseres det, at vinen skal fremstilles med mindst 85 % af en af de primære druesorter i denne BOB. To nye fakultative udtryk, der henviser til vinens fremstillingsmetode, er blevet føjet til etiketterne på vine omfattet af denne BOB: »Nuevo« (ny) og »Joven« (ung). På grund af nye tendenser og vaner blandt forbrugerne har man fundet det relevant at skelne mellem vine, der er tappet i løbet af de første tre måneder efter høst (som dermed kan bruge begrebet »Nuevo« (ny)), og vine tappet i året efter høsten (»Joven« (ung)). I begge tilfælde skal årgangen fremgå af etiketten.

At fremhæve vine fra vingårde med særlige kendetegn bliver også anset for at være en god idé. I den henseende er følgende fakultative udtryk blevet føjet til produktspecifikationen for »Cariñena« BOB: »Viñas viejas« (gamle vinstokke) for vin lavet på druer fra mere end 20 år gamle vinmarker og »Vendimia seleccionada« (udvalgt årgang) eller »Selección« (udvalgt) for vin lavet på druer, der er dyrket på marker, som udvælges før høst, og som har et udbytte på under 7 000 kg pr. hektar.

I forhold til hvad der kendetegner jord og klima i BOB-vinenes geografiske område, har vinstokke, der er mere end 20 år gamle, nået deres højdepunkt i forhold til produktionspotentiale og udbytte. Derfor kan vin fra disse vinstokke bære betegnelsen »Viñas viejas« (gamle vinstokke) på deres etiket.

Vin lavet på druer, som er dyrket på marker, der er blevet kontrolleret og udvalgt før høst, og som har et udbytte på under 7 000 kg pr. hektar, kan betegnes som »Vendimia seleccionada« (udvalgt årgang) eller »Selección« (udvalgt).

9. YDERLIGERE ÆNDRINGER

Denne ændring omfatter punkt 9 »Kontrol af overholdelse. Kontrolorgan« i produktspecifikationen og punkt 2) »Kontaktoplysninger. Oplysninger om ansøger og kontrolorgan« under »Andet« i det tekniske faktablad.

E-mailadressen til og webstedet for kontrolorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cariñena« er blevet opdateret.

10. AJOURFØRING AF HENVISNINGER TIL LOVGIVNINGEN

Henvisningerne i produktspecifikationen til EU-lovgivningen, den internationale standard UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 og den selvstyrende region Aragoniens lovgivning om den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cariñena« er blevet ajourført.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Cariñena

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin
3. Hedvin
5. Mousserende kvalitetsvin
8. Perlevin
16. Vin af overmodne druer

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Hvidvine, rosévine

Udseende: klar

— Hvidvin: grønlig stråfarvet, lysegul, strågul eller gul

— Rosévin: løgfarvet, laksefarvet, lyserød, jordbærfarvet eller lys violetrød

Duft: frugtagtig, duft af træ, hvis vinen har været i kontakt hermed, fejlfri.

Smag: mellemhøj grad af syrlighed, lav grad af sødme, fejlfri.

* Maksimalt indhold af svovldioxid: 240 mg/l ved et sukkerindhold ≥ 5 g/l

Hvis der ikke er fastsat grænser, skal den gældende EU-lovgivning følges.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (% vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (meq/l)	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l)	180

Rødvine

Udseende: klar, med en farve der spænder over rødviolet, lilla-rød, dybrød og kirsebærrød.

Duft: frugtagtig, bær, duft af træ, hvis vinen har været i kontakt hermed, fejlfri. defekter:

Smag: mellemhøj grad af syrlighed, lav grad af sødme, snerpende i mellemhøj grad, fejlfri.

* Maksimalt indhold af svovldioxid: 180 mg/l ved et sukkerindhold ≥ 5 g/l

Hvis der ikke er fastsat grænser, skal den gældende EU-lovgivning følges.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (% vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (meq/l)	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l)	140

Hedvin

Udseende: klar

— Hvidvin: gul, ravgul eller gyldengul farve.

— Rødvin: rødviolet, lilla-rød, dybrød eller kirsebærrød farve.

Duft: moden frugt, træ, hvis vinen har været i kontakt hermed, fejlfri.

Smag: varm fornemmelse i munden (tydelig alkohol) og sødme, fejlfri.

* Maksimalt indhold af svovldioxid: 200 mg/l ved et sukkerindhold ≥ 5 g/l.

Hvis der ikke er fastsat grænser, skal den gældende EU-lovgivning følges.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (% vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.)	15
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (meq/l)	15
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l)	150

Mousserende kvalitetsvin

Udseende: klar med kuldioxidbobler

— Hvidvin: grønlig stråfarvet, lysegul, strågul eller gul

— Rosévin: løgfarvet, laksefarvet, lyserød, jordbærfarvet eller lys violetrød

— Rødvin: rødviolet, lilla-rød, dybrød, kirsebærrød eller rubinrød.

Duft: frugtagtig, fejlfri.

Smag: en følelse af kuldioxid i munden (forfriskende smag), let syrlig (frisk) smag, fejlfri.

Hvis der ikke er fastsat grænser, skal den gældende EU-lovgivning følges.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (% vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.)	10
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (meq/l)	10,83
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l)	160

Perlevin

Udseende: klar med kuldioxidbobler

— Hvidvin: grønlig stråfarvet, lysegul, strågul eller gul

— Rosévin: løgfarvet, laksefarvet, lyserød, jordbærfarvet eller lys violetrød

— Rødvin: rødviolet, lilla-rød, dybrød, kirsebærrød eller rubinrød.

Duft: frugtagtig, fejlfri.

Smag: en følelse af kuldioxid i munden (forfriskende smag), let syrlig (frisk) smag, fejlfri.

* Hvidvine og rosévine: maksimalt indhold af svovldioxid på 180 mg/l, eller på 240 mg/l ved et sukkerindhold ≥ 5 g/l.

* Rødvin: maksimalt indhold af svovldioxid på 140 mg/l, eller på 180 mg/l ved et sukkerindhold ≥ 5 g/l.

Hvis der ikke er fastsat grænser, skal den gældende EU-lovgivning følges.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (% vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.)	7
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (meq/l)	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l)	

Vin af overmodne druer (sen høst)

Udseende: klar

— Hvidvin: grønlig stråfarvet, lysegul, strågul eller gul

— Rosévin: løgfarvet, laksefarvet, lyserød, jordbærfarvet eller lys violetrød

— Rødvin: rødviolet, lilla-rød, dybrød, kirsebærrød eller rubinrød.

Duft: moden frugt, træ, hvis vinen har været i kontakt hermed, fejlfri.

Smag: varm fornemmelse i munden (tydelig alkohol), sødme afhængig af sukkerindhold, fejlfri.

* Hvidvine og rosévine: maksimalt indhold af svovldioxid på 180 mg/l, eller på 240 mg/l ved et sukkerindhold ≥ 5 g/l.

* Rødvin: maksimalt indhold af svovldioxid på 140 mg/l, eller på 180 mg/l ved et sukkerindhold ≥ 5 g/l.

Hvis der ikke er fastsat grænser, skal den gældende EU-lovgivning følges.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (% vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.)	13
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre meq/l)	15
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l)	

Vin af overmodne druer (naturligt sød)

Udseende: klar

— Hvidvin: grønlig stråfarvet, lysegul, strågul eller gul

— Rosévin: løgfarvet, laksefarvet, lyserød, jordbærfarvet eller lys violetrød

— Rødvin: rødviolet, lilla-rød, dybrød, kirsebærrød eller rubinrød.

Duft: moden frugt, træ, hvis vinen har været i kontakt hermed, fejlfri.

Smag: mellemhøj grad af sødme. Fejlfri.

* Hvidvine og rosévine: maksimalt indhold af svovldioxid på 180 mg/l, eller på 240 mg/l ved et sukkerindhold ≥ 5 g/l.

* Rødvin: maksimalt indhold af svovldioxid på 140 mg/l, eller på 180 mg/l ved et sukkerindhold ≥ 5 g/l.

Hvis der ikke er fastsat grænser, skal den gældende EU-lovgivning følges.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (% vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.)	13
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (meq/l)	15
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a) *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Kun sunde drueklaser, der er tilpas modne, og som må antages at have et alkoholindhold på mindst 9 %, anvendes til at fremstille vine omfattet af BOB'en.

Der skal bruges et passende pres til at udvinde vinmosten og skille den fra vinresterne, således at udbyttet (en kombination af omhældning og presning) ikke overstiger 74 liter vin for hver 100 kg druer.

Dyrkningspraksis

Beplantningstætheden skal være på mindst 1 500 vinstokke pr. hektar, fordelt ligeligt over jordene.

b) *Maksimale udbytter*

Blå druesorter

62,9 hektoliter pr. hektar

Blå druesorter

8 500 kg druer pr. hektar.

Grønne druesorter

66,6 hektoliter pr. hektar

Grønne druesorter

9 000 kg druer pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

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

7. **Primære druesorter**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

HVID GRENACHE

RØD GRENACHE

MACABEO — VIURA

MAZUELA — CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Tilknytning til det geografiske område**

»Tilknytning til det geografiske område«

Aragons vingårde tilhører den region, der kendes som Celtibera, stedet hvor den romerske by Carae (nu om dage kaldet Cariñena) lå, og hvis indbyggere vides at have drukket vin blandet med honning helt tilbage i det tredje århundrede før vor tidsregning. Allerede i 1696 var der kvalitetsregler for beplantning i de kommuner, der i dag hører under denne BOB.

Kendetegnene ved de forskellige jordbundstyper i det geografiske område, kombineret med en lav nedbørsmængde, ekstreme temperaturer og den dominerende nordenvind, kendt som »cierzo«, udgør tilsammen et særligt økosystem, hvor der er blevet dyrket vin i århundreder. Resultatet er et slutprodukt, der på særlig og enestående vis er tilpasset det miljø, det stammer fra.

De anvendte sorter er tilpasset de eksisterende jordbundsforhold og klimatiske betingelser, hvilket resulterer i en række vine med helt særlige fysisk-kemiske og sensoriske egenskaber, der kendetegner vine fremstillet af de godkendte sorter.

VIN

En kombination af den måde, hvorpå de forskellige jordbundstyper i det geografiske område har udviklet sig som følge af lokalområdets særlige kendetegn, klimaet og de forskellige sorter udmønter sig alt sammen i afbalancerede vine med intens, frisk aroma, god struktur og lang eftersmag.

HEDVIN

Hedvin hører til det geografiske områdes vinfremstillingshistorie, takket være de klimatiske betingelser med høje dagtemperaturer og sparsom nedbør, hvilket giver en høst med særdeles højt sukkerindhold, navnlig hvad angår de sent høstede druer.

MOUSSERENDE KVALITETSVIN

Den ønologiske proces er baseret på traditionelle metoder og er blevet anvendt på områdets vingårde siden begyndelsen af 1900-tallet. De ekstreme temperaturer og den rige kalkstensjord gør det muligt at dyrke sorter, der giver vinene krop og balance. Den sparsomme nedbør og solskinstimerne fører til en naturlig alkoholstyrke, der gør det muligt at fremstille mousserende kvalitetsvine med det fastsatte alkoholindhold.

PERLEVIN

Det naturlige alkoholindhold, den svage syrlighed og den intense, frugtagtige aroma, man opnår i perlevin, kan tilskrives det optimale antal solskinstimer kombineret med de store temperatursvingninger som følge af områdets kontinentale klima og den lave risiko for nedbør i druernes modningsperiode.

VIN AF OVERMODNE DRUER

Den fremgangsmåde, der går ud på at forsinke høsten i det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cariñena« med henblik på at opnå druer med et højere sukkerindhold, giver disse vine deres karakteristiske aroma af moden frugt og ligedan deres dominerede søde eller varme toner, som skyldes alkoholindholdet. Denne balance opnås ved at lade druerne forblive i solen under den lange modningsperiode.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Den kommercielle etiket for hver registreret vingård skal indberettes til kontrolorganet i henhold til betingelserne oplistet i denne produktspecifikation med henblik på indlemmelse i mærkeregisteret.

Et af følgende udtryk skal trykkes på varemærket:

»Denominación de Origen »Cariñena«« (en traditionel benævnelse som defineret i forordning (EU) nr. 1308/2013) eller »Denominación de Origen Protegida »Cariñena««. Produkter bestemt til forbrug skal bære garantisegl, som er nummereret og udstedt af kontrolorganet. De skal påsættes på den registrerede vingård på en sådan måde, at de ikke kan genanvendes.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område.

Beskrivelse af betingelsen:

Transport og tapning uden for produktionsområdet udgør en risiko for vinenes kvalitet. Tapning i oprindelsesområdet gør det muligt at bevare produktets karakteristika og kvalitet.

Tapning er en vigtig proces, hvor strenge krav skal overholdes. Tapning skal derfor foregå i det i produktspecifikationen afgrænsede område for at bevare alle fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber.

Link til produktspecifikationen

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.