ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2020/C 254/05)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1])

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΕΙ ΤΟ ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«CARIÑENA»

PDO-ES-A0043-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 8 Απριλίου 2020

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Σύμφωνα με το άρθρο 14 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής και βάσει των αιτιών και των λόγων που παρατίθενται, οι τροποποιήσεις που περιγράφονται στο παρόν έγγραφο δεν θεωρούνται ενωσιακές τροποποιήσεις, καθώς δεν περιλαμβάνουν αλλαγή στην προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, δεν συνίστανται σε αλλαγή, διαγραφή ή προσθήκη κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος, δεν ακυρώνουν τον δεσμό ούτε συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος. Συνεπώς, οι αλλαγές που περιγράφονται και επεξηγούνται κατωτέρω θεωρούνται τυπικές τροποποιήσεις.

1. ΝΕΑ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΠΟΥ ΦΕΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΠ

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 2 «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 2 «Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων» του ενιαίου εγγράφου.

Στην υφιστάμενη διατύπωση του σημείου 2 των προδιαγραφών προϊόντος, οι οίνοι που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης απαριθμούνται με βάση τις κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων (οίνοι λικέρ, ημιαφρώδεις οίνοι, αφρώδεις οίνοι ποιότητας) ή με βάση προαιρετικές ενδείξεις (φυσικώς γλυκοί, όψιμου τρύγου, ημίξηροι, ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι).

Προτείνεται νέα διατύπωση για το συγκεκριμένο τμήμα, στην οποία απαριθμούνται μόνον οι τύποι οίνου που φέρουν την ΠΟΠ και χρησιμοποιούνται οι κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων που ορίζονται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013:

1. Οίνος.

3. Οίνος λικέρ.

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας.

8. Ημιαφρώδης οίνος.

16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια.

Συνεπώς, οι υπότυποι «ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός» απαλείφονται, καθώς περιλαμβάνονται στην κατηγορία 1 «Οίνος». Οι υπότυποι «φυσικώς γλυκοί οίνοι» και «οίνοι όψιμου τρύγου» περιλαμβάνονται στην κατηγορία 16 «Οίνος από υπερώριμα σταφύλια», καθώς πρόκειται και στις δύο περιπτώσεις για προαιρετικές ενδείξεις που προβλέπονται στην ισπανική νομοθεσία και εφαρμόζονται σε οίνους από υπερώριμα σταφύλια που καλύπτονται από προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης ή γεωγραφικές ενδείξεις.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Παράλληλα, διορθώνεται η εκ παραδρομής παράλειψη της κατηγορίας 16 «Οίνος από υπερώριμα σταφύλια» από την αρχική διατύπωση του σημείου 2 του ενιαίου εγγράφου. Εν ολίγοις, η τροποποίηση αυτή δεν συνίσταται σε αλλαγή, διαγραφή ή προσθήκη κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος. Προβλέπει νέα διατύπωση για το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και διορθώνει ένα σφάλμα στο σημείο 2 του ενιαίου εγγράφου.

2. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΑΝΑΛΥΤΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΛΙΚΕΡ ΚΑΙ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΤΙΜΩΝ ΣΕ ΑΛΛΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 2 στοιχείο α) «Αναλυτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος» των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3 «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

Σύμφωνα με την προηγούμενη τροποποίηση, καθορίζονται οι κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων για κάθε τύπο οίνου που φέρει την ΠΟΠ.

Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά των ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων αντιστοιχούν σε αυτά που περιγράφονται για τους λευκούς, ερυθρωπούς και ερυθρούς οίνους. Ως εκ τούτου, απαλείφονται, καθώς τα στοιχεία αυτά επαναλαμβάνονταν δύο φορές. Προστίθενται οι μέγιστες τιμές διοξειδίου του θείου (mg/l) για τους ερυθρωπούς οίνους στις κατηγορίες «ημιαφρώδης οίνος» και «οίνος από υπερώριμα σταφύλια».

Τροποποιούνται οι τιμές της ελάχιστης ολικής οξύτητας (τρυγικό οξύ) για τους οίνους λικέρ.

Σε συνάρτηση με τις τάσεις της αγοράς, η διαδικασία παραγωγής των οίνων λικέρ που φέρουν την ΠΟΠ «Cariñena» άλλαξε σταδιακά. Δεδομένου ότι ο οίνος λικέρ δεν είναι φύσει όξινο ποτό και η ολική οξύτητά του μπορεί να κυμαίνεται από 3,5 έως 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο χωρίς αυτό να συνεπάγεται δυσάρεστη αίσθηση στην οργανοληπτική ανάλυση, αποφασίστηκε ότι οι τιμές της ελάχιστης ολικής οξύτητας (τρυγικό οξύ) θα πρέπει να μειωθούν, ούτως ώστε οι οίνοι που διατίθενται στην αγορά να χαρακτηρίζονται από απόλυτη αρμονία και ισορροπία.

Προστίθενται οι μέγιστες τιμές διοξειδίου του θείου (mg/l) για τους ερυθρωπούς οίνους στις κατηγορίες «ημιαφρώδης οίνος» και «οίνος από υπερώριμα σταφύλια». Οι εν λόγω τιμές είχαν παραλειφθεί εκ παραδρομής. Δεδομένου ότι η οινοποιητική διαδικασία είναι παρόμοια, οι τιμές αυτές είναι ίδιες με τις τιμές για τους λευκούς οίνους στις ίδιες κατηγορίες.

Απαλείφεται το ανώτατο όριο του ολικού αλκοολικού τίτλου για τους «φυσικώς γλυκούς» οίνους.

Σύμφωνα με τους κανόνες, η ένδειξη «φυσικώς γλυκύς» μπορεί να εφαρμόζεται στους οίνους που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και παράγονται χωρίς τεχνητή αύξηση του αλκοολικού τίτλου τους. Η περιεκτικότητα σε αλκοόλη προκύπτει αποκλειστικά από τη ζύμωση. Ο φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος υπερβαίνει το 15 % vol και ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος πρέπει να είναι τουλάχιστον 13 % vol. Ως εκ τούτου, δεν απαιτείται η προσθήκη ανώτατου ορίου για τον ολικό αλκοολικό τίτλο.

Στην παράγραφο σχετικά με τη μέγιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, η έκφραση «υπολειπόμενα σάκχαρα» αντικαθίσταται από την έκφραση «υπολειμματικά σάκχαρα». Παράλληλα, τροποποιείται η διατύπωσή της ώστε οι προδιαγραφές να περιέχουν πληροφορίες που αφορούν μόνο την ΠΟΠ «Cariñena».

3. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 2 στοιχείο β) «Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά» των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3 «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου. Το σημείο αυτό αναδιατυπώνεται προκειμένου να περιληφθεί ανάλυση των κατηγοριών αμπελοοινικών προϊόντων και των τύπων οίνου που φέρουν την ΠΟΠ, ούτως ώστε να παρέχεται σαφής, ειδική οργανοληπτική περιγραφή για κάθε τύπο οίνου στα διάφορα στάδια της αξιολόγησης (όψη, άρωμα και γεύση) και, συνεπώς, να χρησιμοποιούνται πιο αντικειμενικοί περιγραφείς. Με τον τρόπο αυτόν, θα διευκολυνθεί η διασφάλιση της συμμόρφωσης με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 «Αξιολόγηση της συμμόρφωσης — Απαιτήσεις για φορείς πιστοποίησης προϊόντων, διεργασιών και υπηρεσιών» από τον οργανισμό ελέγχου όσον αφορά τους ελέγχους συμμόρφωσης που περιγράφονται στο εν λόγω τμήμα των προδιαγραφών.

4. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΕΙΔΙΚΩΝ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 3 «Ειδικές καλλιεργητικές πρακτικές» των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 «Οινολογικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

4.1. Απαλοιφή των απαιτήσεων για τις καλλιεργητικές πρακτικές.

Τα ανώτατα όρια πρέμνων ανά εκτάριο και οφθαλμών ανά εκτάριο απαλείφονται. Ο καθορισμός ανώτατου ορίου πρέμνων και οφθαλμών ανά εκτάριο δεν κρίνεται αναγκαίος, καθώς οι παράμετροι αυτές συνδέονται με τη μέγιστη απόδοση σταφυλιών ανά εκτάριο. Η μέγιστη απόδοση που προβλέπεται στο σημείο 5 των προδιαγραφών προϊόντος καθορίζει έμμεσα τον μέγιστο αριθμό πρέμνων και οφθαλμών ανά εκτάριο και, συνεπώς, η απαλοιφή αυτών των πληροφοριών δεν επηρεάζει την απόδοση του αμπελώνα, καθώς οι πρόσθετοι αυτοί έλεγχοι θα ήταν περιττοί.

Επιπλέον, απαλείφονται οι αναφορές στα συστήματα διάταξης σε σπαλιέρα (με μονό ή διπλό κορδόνι) και μικτού κλαδέματος. Το σύστημα μόρφωσης των πρέμνων σε σπαλιέρα, που προτιμάται καθώς εξελίσσονται οι γεωπονικές πρακτικές, τείνει να ενισχύει τα πρέμνα, διατηρώντας τη βέλτιστη απόδοση και διασφαλίζοντας, παράλληλα, την καλή κατάσταση των φυτών. Δεν είναι απαραίτητο να γίνεται διάκριση ή να προσδιορίζεται το είδος της μεθόδου κλαδέματος σε σπαλιέρα.

4.2. Τροποποίηση των ειδικών οινολογικών πρακτικών.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 3 στοιχείο β) «Ειδικές οινολογικές πρακτικές» των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 στοιχείο α) «Οινολογικές πρακτικές. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

Η τιμή με την οποία ποσοτικοποιείται η ωρίμαση των σταφυλιών, εκφρασμένη σε γραμμάρια σακχάρων ανά λίτρο γλεύκους, αντικαθίσταται από την πιθανή κατ' όγκο περιεκτικότητα σε αλκοόλη. Η συγκεκριμένη τροποποίηση υπαγορεύεται από την ανάπτυξη των οινολογικών πρακτικών. Τα οινοποιεία χρησιμοποιούν επί του παρόντος διαθλασίμετρα για τη μέτρηση της πιθανής περιεκτικότητας σε αλκοόλη κατά την παραλαβή των σταφυλιών. Ο τρόπος αυτός εξασφαλίζει μεγαλύτερη ακρίβεια κατά τη μέτρηση της ωρίμασης των σταφυλιών και, στην πράξη, η μέθοδος μέτρησης των σακχάρων στο γλεύκος έχει περιέλθει σε αχρησία.

Διευκρινίζεται περαιτέρω ότι η εξαγωγή του γλεύκους συνίσταται στον συνδυασμό των διαδικασιών μετάγγισης και πίεσης.

4.3. Βελτιώσεις της περιγραφής του τρόπου παραγωγής των διαφόρων τύπων οίνου.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 3 «Ειδικές οινολογικές πρακτικές» των προδιαγραφών προϊόντος.

Οι τύποι οίνου ταξινομούνται σύμφωνα με τις κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων που αναφέρονται στο σημείο 1 του παρόντος εγγράφου.

Σε ό,τι αφορά τους λευκούς και τους ερυθρωπούς οίνους, παρέχεται πιο λεπτομερής περιγραφή της διαδικασίας οινοποίησης στο τμήμα σχετικά με την «Ανθρακική διαβροχή». Προστίθενται στη διατύπωση οι οίνοι που φέρουν την ένδειξη «Barrica» (βαρέλι), σύμφωνα με την ισπανική νομοθεσία. Ορισμένες απαιτήσεις σχετικά με την παλαίωση των οίνων που φέρουν τις ενδείξεις «Roble» (δρυς) και «Barrica» (βαρέλι) τροποποιούνται: ο χρόνος παραμονής στο βαρέλι μειώνεται και διευκρινίζεται ότι τα βαρέλια πρέπει πάντοτε να είναι από δρυ, υλικό που χρησιμοποιείται επί δεκαετίες από όλα τα οινοποιεία που έχουν δικαίωμα χρήσης της ονομασίας.

Δεδομένου ότι η διαδικασία περιλαμβάνει έκθεση σε ξύλο, τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των οίνων που φέρουν τις ενδείξεις «Roble» (δρυς) και «Barrica» (βαρέλι) μπορούν να επιτευχθούν με μικρότερο χρόνο παραμονής στο βαρέλι, γεγονός που αιτιολογεί την τροποποίηση των περιόδων παλαίωσης. Επιπλέον, απαλείφεται η μέγιστη ονομαστική χωρητικότητα των βαρελιών, καθώς δεν συνιστά πιο περιοριστική απαίτηση από τις απαιτήσεις που ισχύουν σύμφωνα με το ισπανικό δίκαιο.

Ο οίνος λικέρ μπορεί να παράγεται από οποιαδήποτε από τις επιτρεπόμενες ποικιλίες, διατηρώντας με αυτόν τον τρόπο τα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της ονομασίας για τη συγκεκριμένη κατηγορία οίνων. Ως εκ τούτου, απαλείφεται ο περιορισμός σχετικά με την παραγωγή του με τη χρήση τριών μόνο ποικιλιών.

Για τον συγκεκριμένο τύπο οίνου, η αναφορά σε «γλυκό οίνο» απαλείφεται, ώστε να αποφευχθεί η πιθανότητα παραπλάνησης του τελικού καταναλωτή.

Διατηρούνται μόνον οι απαιτήσεις που αφορούν ειδικά την παραγωγή των αφρωδών οίνων ποιότητας που φέρουν την ΠΟΠ και απαλείφονται όλες οι απαιτήσεις που προβλέπονται ήδη στην ισχύουσα νομοθεσία. Επιπλέον, εναρμονίζεται το κριτήριο της αυτοταξινόμησης. Η ταξινόμηση του τελικού προϊόντος πρέπει να γίνεται μετά τον αποπωματισμό για την αφαίρεση των οινολασπών και πριν από τη διάθεσή του στην αγορά. Συνεπώς, απαλείφεται η αναφορά στην ταξινόμηση του οίνου στα ενδιάμεσα στάδια.

4.4. Άρση των περιορισμών.

Απαλείφεται η απαγόρευση χρήσης των τεχνικών της προθέρμανσης των σταφυλιών ή της θέρμανσης των γλευκών ή των οίνων παρουσία των στεμφύλων. Δεδομένων των τεχνολογικών εξελίξεων, οι πρακτικές αυτές παρέχουν τη δυνατότητα για εξαναγκασμένη αφαίρεση της χρωστικής ύλης, χωρίς να υπονομεύεται η ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Απαλείφεται, επίσης, η ημερομηνία έναρξης της περιόδου παλαίωσης για τους οίνους. Τα αρχεία και η ιχνηλασιμότητα που απαιτούνται από τη διαδικασία πιστοποίησης καθιστούν δυνατό τον σαφή προσδιορισμό των εν λόγω περιόδων, χωρίς να χρειάζεται να υπόκεινται σε ημερομηνία αναφοράς.

5. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗΣ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΟΡΙΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 4 «Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής» των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5 «Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου. Οι πληροφορίες του παρόντος τμήματος συμπληρώνονται με την προσθήκη αναφοράς στην επαρχία και την αυτόνομη κοινότητα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή.

6. ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΛΕΥΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΑΜΠΕΛΟΥ

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 6 «Ποικιλία/-ες αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται ο οίνος» των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 «Κύρια/-ες οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου» του ενιαίου εγγράφου.

Η ταξινόμηση των ποικιλιών σε κύριες και δευτερεύουσες που περιλαμβάνεται στο ενιαίο έγγραφο προστίθεται στο σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

Προστίθενται δύο λευκές ποικιλίες αμπέλου, οι Sauvignon Blanc και Verdejo. Και οι δύο παραπάνω ποικιλίες είναι κατάλληλα προσαρμοσμένες στις ιδιαίτερες συνθήκες που ισχύουν για την ονομασία σε ό,τι αφορά την απόδοση και τα οινολογικά χαρακτηριστικά. Πρόκειται για έντονα αρωματικές ποικιλίες, που συνάδουν με το τυπικό οργανοληπτικό προφίλ των λευκών οίνων που φέρουν την ΠΟΠ «Cariñena», σύμφωνα με τα πορίσματα της έκθεσης που εξέδωσαν τον Μάρτιο του 2012 η Μονάδα Τεχνολογίας και Βελτίωσης της Αμπέλου και η Μονάδα Οινολογίας της Περιφερειακής Κυβέρνησης της Αραγονίας. Οι δύο αυτές ποικιλίες ταξινομούνται ως δευτερεύουσες. Η ποικιλία Garnacha Blanca ταξινομείται πλέον ως κύρια ποικιλία. Η αλλαγή αυτή οφείλεται, αφενός, στις τεχνολογικές εξελίξεις στον τομέα της οινοποίησης και, αφετέρου, στις σταδιακές αλλαγές και την αύξηση της ζήτησης στις καταναλωτικές αγορές.

7. ΕΠΕΚΤΑΣΗ ΤΗΣ ΑΙΤΙΩΔΟΥΣ ΣΧΕΣΗΣ ΜΕΤΑΞΥ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 7 «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή. Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και των χαρακτηριστικών του προϊόντος» των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7 «Περιγραφή του/των δεσμού/-ών» του ενιαίου εγγράφου. Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή βελτιώνεται και επεκτείνεται. Πιο συγκεκριμένα, προστίθεται περιγραφή της αιτιώδους σχέσης μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και κάθε επιμέρους κατηγορίας αμπελοοινικών προϊόντων που αναφέρεται στο σημείο 2 των προδιαγραφών, ώστε να προσδιορίζονται τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που οφείλει στην περιοχή κάθε τύπος οίνου που φέρει την ΠΟΠ «Cariñena».

8. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΩΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΠ

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 8 «Εφαρμοστέες απαιτήσεις» των προδιαγραφών προϊόντος.

8.1. Τροποποίηση των πρόσθετων απαιτήσεων για τις καλλιεργητικές πρακτικές.

Η αναφορά στην κατάρτιση κανόνων σχετικά με τη συγκομιδή, τη λήψη απόφασης σχετικά με την ημερομηνία έναρξης του τρύγου και τη διαλογή και μεταφορά των συγκομισθέντων σταφυλιών από το ρυθμιστικό συμβούλιο απαλείφεται.

Λαμβανομένων υπόψη των καλλιεργητικών πρακτικών που εφαρμόζονται επί του παρόντος, της συνεχούς κατάρτισης που παρέχεται στο επιτόπιο προσωπικό και τους οινολόγους, καθώς και των ετήσιων κλιματικών διακυμάνσεων, δεν κρίνεται απαραίτητο να καθορίζεται η ημερομηνία έναρξης του τρύγου ή να θεσπίζονται ειδικές απαιτήσεις σχετικά με τη μεταφορά των σταφυλιών. Βάσει των εκάστοτε τεχνικών και οινολογικών κριτηρίων για την παραγωγή των διαφόρων οίνων, κάθε οινοποιείο που είναι καταχωρισμένο στην ΠΟΠ πραγματοποιεί κλιμακωτή συγκομιδή ανάλογα με την ωρίμαση των σταφυλιών. Τα σταφύλια μεταφέρονται κατά τρόπο ώστε να αποφεύγονται τυχόν δυσμενείς επιπτώσεις στην ποιότητα των καρπών.

Παράλληλα, προστίθεται αναφορά στην έγκριση από το ρυθμιστικό συμβούλιο σε ετήσια βάση των γεωργοπεριβαλλοντικών καλλιεργητικών πρακτικών που συμβάλλουν στον περιορισμό ή την αντικατάσταση των φυτοπροστατευτικών παρεμβάσεων στα αμπέλια. Σε συμμόρφωση με τα κριτήρια προστασίας του περιβάλλοντος και λαμβανομένων υπόψη των οφελών και των βελτιώσεων όσον αφορά την υγεία και την ποιότητα των σταφυλιών που καταγράφονται στον αμπελοοινικό τομέα, κρίθηκε ότι η ΠΟΠ «Cariñena» θα πρέπει να προωθήσει τη χρήση βιολογικών μεθόδων ελέγχου των επιβλαβών οργανισμών, με σκοπό τη μείωση ή την εξάλειψη της χρήσης φυτοπροστατευτικών προϊόντων, όπου αυτό είναι δυνατόν, με προτεραιότητα σε μεθόδους χωρίς χημικά μέσα, σύμφωνα με τις ισχύουσες κατευθυντήριες γραμμές της κοινής γεωργικής πολιτικής.

8.2. Απαλοιφή των ειδικών απαιτήσεων για τις εγκαταστάσεις ωρίμασης και παλαίωσης.

Οι ισχύουσες απαιτήσεις που περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές προϊόντος και αφορούν τις εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούνται για την παλαίωση των οίνων που φέρουν την ΠΟΠ απαλείφονται, καθώς πρόκειται για γενικές συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας και αερισμού χωρίς συγκεκριμένες τιμές.

8.3. Τυπική τροποποίηση του όρου «κατάλληλοι»

Στο τμήμα σχετικά με τις πρόσθετες απαιτήσεις εμφιάλωσης, η έκφραση «οίνοι που ταξινομούνται ως κατάλληλοι» αντικαθίσταται από την έκφραση «οίνοι επιλέξιμοι για την ΠΟΠ». Πρόκειται για τροποποίηση της ορολογίας για σκοπούς εναρμόνισης με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 «Αξιολόγηση της συμμόρφωσης — Απαιτήσεις για φορείς πιστοποίησης προϊόντων, διεργασιών και υπηρεσιών».

8.4. Τροποποίηση των απαιτήσεων επισήμανσης.

Σύμφωνα με τη νομοθεσία και τη νομολογία σχετικά με τη βιομηχανική ιδιοκτησία και τα εμπορικά σήματα, και λαμβανομένων υπόψη των αρχών για την ενότητα της αγοράς, η μόνη πρόσθετη απαίτηση για τα οινοποιεία τα οποία είναι καταχωρισμένα στην ονομασία είναι η υποχρέωση υποβολής των εμπορικών ετικετών που χρησιμοποιούνται για τον προσδιορισμό των οίνων που διαθέτουν στην αγορά, ώστε το ρυθμιστικό συμβούλιο να μπορεί να τις καταχωρίσει στο μητρώο ετικετών. Η αναφορά στην έγκριση των ετικετών από το ρυθμιστικό συμβούλιο απαλείφεται.

Αντιθέτως, προκειμένου να βελτιωθεί η σαφήνεια και η κατανόηση, προστίθεται, για κάθε επιμέρους κατηγορία αμπελοοινικών προϊόντων, αναφορά στις προαιρετικές ενδείξεις (παραδοσιακές ενδείξεις και ενδείξεις που αφορούν τη μέθοδο οινοποίησης) που μπορούν να αναγράφονται στις ετικέτες των οίνων που φέρουν την ΠΟΠ «Cariñena».

Όσον αφορά την παραδοσιακή ένδειξη «Superior», διευκρινίζεται ότι ο οίνος πρέπει να παράγεται σε ποσοστό τουλάχιστον 85 % από μία από τις κύριες ποικιλίες αμπέλου για την ΠΟΠ. Σε ό,τι αφορά τις ετικέτες των οίνων που φέρουν την ΠΟΠ, προστίθενται δύο νέες προαιρετικές ενδείξεις που αφορούν τη μέθοδο οινοποίησης: «Nuevo» (νέος) και «Joven» (νεαρός). Δεδομένων των μεταβαλλόμενων τάσεων και συνηθειών της καταναλωτικής αγοράς, κρίνεται σκόπιμο να γίνει διάκριση μεταξύ των οίνων που εμφιαλώνονται κατά τους τρεις πρώτους μήνες μετά τη συγκομιδή [που μπορούν να χρησιμοποιούν την ένδειξη «Nuevo» (νέος)] και των οίνων που εμφιαλώνονται κατά το έτος μετά τη συγκομιδή [«Joven» (νεαρός)]. Και στις δύο περιπτώσεις, πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα το έτος συγκομιδής.

Κρίνεται, επίσης, πρόσφορο να αναδειχθούν οι οίνοι από αμπελώνες με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Στο πλαίσιο αυτό, προστίθενται οι ακόλουθες προαιρετικές ενδείξεις στις προδιαγραφές της ΠΟΠ «Cariñena»: «Viñas viejas» (παλαιά αμπέλια) για τους οίνους που παράγονται από σταφύλια τα οποία καλλιεργούνται σε αμπελώνες ηλικίας άνω των 20 ετών και «Vendimia seleccionada» (εκλεκτής εσοδείας) ή «Selección» (εκλεκτός) για τους οίνους που παράγονται από σταφύλια τα οποία καλλιεργούνται σε αμπελοτεμάχια που επιλέγονται πριν από τη συγκομιδή και έχουν απόδοση μικρότερη από 7 000 kg ανά εκτάριο.

Λαμβανομένων υπόψη των εδαφοκλιματικών χαρακτηριστικών της γεωγραφικής περιοχής της ΠΟΠ, τα αμπέλια ηλικίας άνω των 20 ετών έχουν φθάσει στο απόγειο του παραγωγικού δυναμικού και της απόδοσής τους. Ως εκ τούτου, οι οίνοι που παράγονται από τα εν λόγω αμπέλια μπορούν να φέρουν στην ετικέτα τους την ένδειξη «Viñas viejas» (παλαιά αμπέλια).

Οι δε οίνοι που παράγονται από σταφύλια τα οποία καλλιεργούνται σε αμπελοτεμάχια που ελέγχονται και επιλέγονται πριν από τη συγκομιδή και των οποίων η απόδοση είναι μικρότερη από 7 000 kg ανά εκτάριο, μπορούν να προσδιορίζονται με τη χρήση των ενδείξεων «Vendimia seleccionada» (εκλεκτής εσοδείας) ή «Selección» (εκλεκτός).

9. ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 9 «Επαλήθευση της συμμόρφωσης. Οργανισμός ελέγχου» των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 2 «Στοιχεία επικοινωνίας. Στοιχεία του αιτούντος και του οργανισμού ελέγχου» του τμήματος «Λοιπά στοιχεία» του τεχνικού δελτίου.

Επικαιροποιούνται η διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου και ο ιστότοπος του ρυθμιστικού συμβουλίου της Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης «Cariñena».

10. ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΠΟΜΠΩΝ

Επικαιροποιούνται οι παραπομπές στη νομοθεσία της ΕΕ, στο διεθνές πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 και στη νομοθεσία για την ΠΟΠ «Cariñena» στην Αυτόνομη Κοινότητα της Αραγονίας, οι οποίες παρατίθενται στις προδιαγραφές προϊόντος.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία του προϊόντος**

Cariñena

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος
3. Οίνος λικέρ
5. Αφρώδης οίνος ποιότητας
8. Ημιαφρώδης οίνος
16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Λευκοί οίνοι, ερυθρωποί οίνοι

Όψη: διαυγής

— Λευκός οίνος: χρώμα κιτρινοπράσινο, ανοιχτό κίτρινο, αχυροκίτρινο ή κίτρινο.

— Ερυθρωπός οίνος: χρώμα φλούδας κρεμμυδιού, σομόν-ροζ, ροζ, ρόδινο φράουλας ή ιώδες-ροζ.

Άρωμα: φρουτώδες, άρωμα ξύλου αν ο οίνος έχει έρθει σε επαφή με ξύλο, χωρίς ελαττώματα.

Γεύση: μέτρια οξύτητα, χαμηλή γλυκύτητα, χωρίς ελαττώματα.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου: 240 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ≥ 5 g/l

Στις περιπτώσεις όπου δεν θεσπίζονται όρια, πρέπει να τηρούνται τα όρια που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	180

Ερυθροί οίνοι

Όψη: διαυγής, με χρώμα που ποικίλλει από ερυθρό ιώδες, πορφυρό κόκκινο, κόκκινο του γρανάτη έως κόκκινο του κερασιού.

Άρωμα: φρουτώδες, κόκκινων φρούτων, άρωμα ξύλου αν ο οίνος έχει έρθει σε επαφή με ξύλο, χωρίς ελαττώματα. ελαττώματα:

Γεύση: μέτρια οξύτητα, χαμηλή γλυκύτητα, μέτρια στυφότητα, χωρίς ελαττώματα.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου: 180 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ≥ 5 g/l

Στις περιπτώσεις όπου δεν θεσπίζονται όρια, πρέπει να τηρούνται τα όρια που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	140

Οίνος λικέρ

Όψη: διαυγής

— Λευκός οίνος: χρώμα κίτρινο, κεχριμπαρένιο ή χρυσοκίτρινο.

— Ερυθρός οίνος: χρώμα ερυθρό ιώδες, πορφυρό κόκκινο, κόκκινο του γρανάτη ή κόκκινο του κερασιού.

Άρωμα: ώριμων φρούτων, ξύλου αν ο οίνος έχει έρθει σε επαφή με ξύλο, χωρίς ελαττώματα.

Γεύση: θερμή αίσθηση στο στόμα (αισθητή παρουσία αλκοόλης) και γλυκύτητα, χωρίς ελαττώματα.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου: 200 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ≥ 5 g/l.

Στις περιπτώσεις όπου δεν θεσπίζονται όρια, πρέπει να τηρούνται τα όρια που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	15
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

Αφρώδης οίνος ποιότητας

Όψη: διαυγής με φυσαλίδες διοξειδίου του άνθρακα.

— Λευκός οίνος: χρώμα κιτρινοπράσινο, ανοιχτό κίτρινο, αχυροκίτρινο ή κίτρινο.

— Ερυθρωπός οίνος: χρώμα φλούδας κρεμμυδιού, σομόν-ροζ, ροζ, ρόδινο φράουλας ή ιώδες-ροζ.

— Ερυθρός οίνος: χρώμα ερυθρό ιώδες, πορφυρό κόκκινο, κόκκινο του γρανάτη, κόκκινο του κερασιού ή ρουμπινί.

Άρωμα: φρουτώδες, χωρίς ελαττώματα.

Γεύση: αίσθηση διοξειδίου του άνθρακα στο στόμα (δροσερή αψάδα), ελαφρώς όξινη (δροσερή) γεύση, χωρίς ελαττώματα.

Στις περιπτώσεις όπου δεν θεσπίζονται όρια, πρέπει να τηρούνται τα όρια που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	10,83
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	160

Ημιαφρώδης οίνος

Όψη: διαυγής με φυσαλίδες διοξειδίου του άνθρακα.

— Λευκός οίνος: χρώμα κιτρινοπράσινο, ανοιχτό κίτρινο, αχυροκίτρινο ή κίτρινο.

— Ερυθρωπός οίνος: χρώμα φλούδας κρεμμυδιού, σομόν-ροζ, ροζ, ρόδινο φράουλας ή ιώδες-ροζ.

— Ερυθρός οίνος: χρώμα ερυθρό ιώδες, πορφυρό κόκκινο, κόκκινο του γρανάτη, κόκκινο του κερασιού ή ρουμπινί.

Άρωμα: φρουτώδες, χωρίς ελαττώματα.

Γεύση: αίσθηση διοξειδίου του άνθρακα στο στόμα (δροσερή αψάδα), ελαφρώς όξινη (δροσερή) γεύση, χωρίς ελαττώματα.

* λευκοί και ερυθρωποί οίνοι: μέγιστο διοξείδιο του θείου 180 mg/l: εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ≥ 5 g/l, τότε 240 mg/l.

* ερυθρός οίνος: μέγιστο διοξείδιο του θείου 140 mg/l: εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ≥ 5 g/l, τότε 180 mg/l.

Στις περιπτώσεις όπου δεν θεσπίζονται όρια, πρέπει να τηρούνται τα όρια που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	7
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Οίνος από υπερώριμα σταφύλια (όψιμου τρύγου)

Όψη: διαυγής

— Λευκός οίνος: χρώμα κιτρινοπράσινο, ανοιχτό κίτρινο, αχυροκίτρινο ή κίτρινο.

— Ερυθρωπός οίνος: χρώμα φλούδας κρεμμυδιού, σομόν-ροζ, ροζ, ρόδινο φράουλας ή ιώδες-ροζ.

— Ερυθρός οίνος: χρώμα ερυθρό ιώδες, πορφυρό κόκκινο, κόκκινο του γρανάτη, κόκκινο του κερασιού ή ρουμπινί.

Άρωμα: ώριμων φρούτων, ξύλου αν ο οίνος έχει έρθει σε επαφή με ξύλο, χωρίς ελαττώματα.

Γεύση: θερμή αίσθηση στο στόμα (αισθητή παρουσία αλκοόλης), γλυκύτητα ανάλογα με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα, χωρίς ελαττώματα.

* λευκοί και ερυθρωποί οίνοι: μέγιστο διοξείδιο του θείου 180 mg/l: εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ≥ 5 g/l, τότε 240 mg/l.

* ερυθρός οίνος: μέγιστο διοξείδιο του θείου 140 mg/l: εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ≥ 5 g/l, τότε 180 mg/l.

Στις περιπτώσεις όπου δεν θεσπίζονται όρια, πρέπει να τηρούνται τα όρια που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	13
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	15
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Οίνος από υπερώριμα σταφύλια (φυσικώς γλυκύς)

Όψη: διαυγής

— Λευκός οίνος: χρώμα κιτρινοπράσινο, ανοιχτό κίτρινο, αχυροκίτρινο ή κίτρινο.

— Ερυθρωπός οίνος: χρώμα φλούδας κρεμμυδιού, σομόν-ροζ, ροζ, ρόδινο φράουλας ή ιώδες-ροζ.

— Ερυθρός οίνος: χρώμα ερυθρό ιώδες, πορφυρό κόκκινο, κόκκινο του γρανάτη, κόκκινο του κερασιού ή ρουμπινί.

Άρωμα: ώριμων φρούτων, ξύλου αν ο οίνος έχει έρθει σε επαφή με ξύλο, χωρίς ελαττώματα.

Γεύση: μέτρια-υψηλή γλυκύτητα. Χωρίς ελαττώματα.

* λευκοί και ερυθρωποί οίνοι: μέγιστο διοξείδιο του θείου 180 mg/l: εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ≥ 5 g/l, τότε 240 mg/l.

* ερυθρός οίνος: μέγιστο διοξείδιο του θείου 140 mg/l: εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ≥ 5 g/l, τότε 180 mg/l.

Στις περιπτώσεις όπου δεν θεσπίζονται όρια, πρέπει να τηρούνται τα όρια που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	13
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	15
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινολογικές πρακτικές**

α. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Ειδική οινολογική πρακτική

Για την παραγωγή των οίνων που φέρουν την ΠΟΠ, χρησιμοποιούνται μόνον υγιή τσαμπιά που έχουν φθάσει σε κατάλληλο στάδιο ωρίμασης και είναι πιθανόν να έχουν περιεκτικότητα σε αλκοόλη τουλάχιστον 9 %.

Ασκείται επαρκής πίεση για την εξαγωγή του γλεύκους ή του οίνου και τον διαχωρισμό του από τα στέμφυλα, έτσι ώστε η απόδοση της έκθλιψης (συνδυασμός των διαδικασιών μετάγγισης και πίεσης) να μην υπερβαίνει τα 74 λίτρα οίνου για κάθε 100 χιλιόγραμμα σταφυλιών.

Καλλιεργητική πρακτική

Η πυκνότητα φύτευσης πρέπει να είναι τουλάχιστον 1 500 πρέμνα ανά εκτάριο, ομοιόμορφα κατανεμημένα στον αμπελώνα.

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

Ερυθρές ποικιλίες

62,9 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Ερυθρές ποικιλίες

8 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Λευκές ποικιλίες

66,6 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Λευκές ποικιλίες

9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

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

7. **Κύρια/-ες οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

WHITE GRENACHE

RED GRENACHE

MACABEO - VIURA

MAZUELA - CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

«Περιγραφή του/των δεσμού/-ών»

Οι απαρχές των αμπελώνων της Αραγονίας τοποθετούνται στην περιοχή Celtibera, εκεί όπου βρισκόταν η ρωμαϊκή πόλη Carae (η σημερινή Cariñena), οι κάτοικοι της οποίας είναι γνωστό ότι συνήθιζαν να καταναλώνουν κρασί αναμεμειγμένο με μέλι ήδη από τον τρίτο αιώνα π.Χ. Ήδη από το 1696, η καλλιέργεια περιορίστηκε βάσει της ποιότητας στους δήμους που καλύπτονται επί του παρόντος από την παρούσα ΠΟΠ.

Τα χαρακτηριστικά των διαφορετικών εδαφών της γεωγραφικής περιοχής, σε συνδυασμό με τις χαμηλές βροχοπτώσεις, τις ακραίες θερμοκρασίες και τον βόρειο άνεμο «cierzo» που επικρατεί στην περιοχή, συνθέτουν ένα επιλεκτικό οικοσύστημα στο οποίο η αμπελοκαλλιέργεια διατηρείται επί αιώνες, με αποτέλεσμα την παραγωγή ενός τελικού προϊόντος που είναι ειδικά και μοναδικά προσαρμοσμένο στο περιβάλλον από το οποίο προέρχεται.

Οι χρησιμοποιούμενες ποικιλίες είναι καλά εγκλιματισμένες στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής, με αποτέλεσμα την παραγωγή διαφόρων οίνων που διακρίνονται για τις φυσικοχημικές και οργανοληπτικές ιδιότητές τους, οι οποίες αποτελούν χαρακτηριστικά γνωρίσματα των οίνων που παράγονται από τις επιτρεπόμενες ποικιλίες.

ΟΙΝΟΣ

Ο τρόπος με τον οποίο εξελίχθηκαν τα διάφορα εδάφη της γεωγραφικής περιοχής με βάση τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που κυριαρχούν κατά τόπους, σε συνδυασμό με το κλίμα και τις διάφορες ποικιλίες, εξασφαλίζουν την παραγωγή καλά ισορροπημένων οίνων με έντονα, δροσερά αρώματα, καλή δομή και μακρά επίγευση.

ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ

Ο οίνος λικέρ αποτελεί κομμάτι της οινοποιητικής παράδοσης της γεωγραφικής περιοχής, χάρη στις κλιματικές συνθήκες που χαρακτηρίζονται από υψηλές ημερήσιες θερμοκρασίες και σπάνιες βροχοπτώσεις. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα εσοδείες με πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα, ιδίως στην περίπτωση του όψιμου τρύγου.

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Η οινολογική αυτή διαδικασία που βασίζεται στην παραδοσιακή μέθοδο εφαρμόζεται στα οινοποιεία της περιοχής από τις αρχές του 20ου αιώνα. Οι ακραίες θερμοκρασίες και τα πλούσια σε ασβεστολιθικά πετρώματα εδάφη επιτρέπουν την καλλιέργεια ποικιλιών οι οποίες προσδίδουν στους οίνους σώμα και ισορροπία. Οι σπάνιες βροχοπτώσεις και η ηλιοφάνεια εξασφαλίζουν φυσικό αλκοολικό τίτλο ο οποίος επιτρέπει την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας με τις καθορισμένες τιμές περιεκτικότητας σε αλκοόλη.

ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

Ο φυσικός αλκοολικός τίτλος, η ελαφρά οξύτητα και η ένταση των αρωμάτων φρούτων που χαρακτηρίζουν τους ημιαφρώδεις οίνους οφείλονται στην ηλιοφάνεια που εξασφαλίζει βέλτιστη έκθεση στον ήλιο, σε συνδυασμό με τις έντονες διαφορές θερμοκρασίας λόγω του ηπειρωτικού κλίματος της περιοχής και του χαμηλού κινδύνου βροχοπτώσεων κατά τη διάρκεια της ωρίμασης των σταφυλιών.

ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΥΠΕΡΩΡΙΜΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

Η πρακτική της καθυστέρησης της συγκομιδής που εφαρμόζεται στη γεωγραφική περιοχή της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Cariñena» για την παραγωγή σταφυλιών με υψηλότερο σακχαρικό τίτλο προσδίδει στους εν λόγω οίνους το χαρακτηριστικό άρωμα ώριμων φρούτων, καθώς και κυρίαρχες γλυκές ή θερμές νότες, λόγω της περιεκτικότητας σε αλκοόλη. Η ισορροπία αυτή επιτυγχάνεται με την παραμονή των σταφυλιών στον ήλιο κατά τη διάρκεια της μακράς περιόδου ωρίμασης.

9. **Ουσιώδεις περαιτέρω προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Σύμφωνα με τις απαιτήσεις των προδιαγραφών του συγκεκριμένου προϊόντος, κάθε καταχωρισμένο οινοποιείο πρέπει να κοινοποιεί τις εμπορικές ετικέτες του στο ρυθμιστικό συμβούλιο ώστε να καταχωρίζονται στο μητρώο ετικετών.

Στις ετικέτες πρέπει να αναγράφεται μία από τις ακόλουθες ενδείξεις:

«Denominación de Origen “Cariñena”» (παραδοσιακή ένδειξη κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1308/2013) ή «Denominación de Origen Protegida “Cariñena”». Τα προϊόντα που προορίζονται για κατανάλωση πρέπει να φέρουν αριθμημένες σφραγίδες εγγύησης, οι οποίες εκδίδονται από το ρυθμιστικό συμβούλιο. Η τοποθέτησή τους πρέπει να εκτελείται εντός του καταχωρισμένου οινοποιείου και με τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η επαναχρησιμοποίησή τους.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η μεταφορά και η εμφιάλωση εκτός της περιοχής παραγωγής συνιστούν κίνδυνο για την ποιότητα του οίνου. Η εμφιάλωση στον τόπο προέλευσης επιτρέπει τη διατήρηση των χαρακτηριστικών και της ποιότητας του προϊόντος.

Η εμφιάλωση είναι σημαντική εργασία και πρέπει να τηρούνται αυστηρές απαιτήσεις. Ως εκ τούτου, η εμφιάλωση πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετημένης περιοχής που ορίζεται στις προδιαγραφές, προκειμένου να διατηρούνται όλες οι φυσικοχημικές και οργανοληπτικές ιδιότητες.

Σύνδεσμος για τις προδιαγραφές προϊόντος

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