MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(2020/C 254/05)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

TEADE KOONDDOKUMENDI STANDARDMUUDATUSE KOHTA

„CARIÑENA“

PDO-ES-A0043-AM02

Teate esitamise kuupäev: 8. aprill 2020

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJENDUSED

Kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikliga 14 ning põhjuste ja põhjenduste alusel ei loeta käesolevas dokumendis kirjeldatud muudatusi liidu muudatusteks, sest need ei hõlma kaitstud päritolunimetuse muutmist; viinamarjasaaduse kategooria muutmist, väljajätmist ega lisamist; seose kehtetuks tunnistamist ega sisalda täiendavaid piiranguid toote turustamisele. Seetõttu peetakse allpool kirjeldatud ja selgitatud muudatusi standardmuudatusteks.

1. KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSEGA HÕLMATUD VEINIDE KIRJELDUSE UUS SÕNASTUS

Muudatus hõlmab spetsifikaadi punkti 2 „Veini(de) kirjeldus“ ja koonddokumendi punkti 2 „Viinamarjasaaduste kategooriad“.

Spetsifikaadi punkti 2 praeguses sõnastuses loetletakse kaitstud päritolunimetusega hõlmatud veinid vastavalt viinamarjasaaduste kategooriatele (likööorveinid, poolvahuveinid, kvaliteetvahuveinid) või vastavalt vabatahtlikele mõistetele (naturaalsed magusad, hilise aastakäigu, poolkuivad, poolmagusad või magusad veinid).

Pakuti välja kõnealuse punkti uus sõnastus, milles loetletakse üksnes need veiniliigid, mis on valmistatud kaitstud päritolunimetuse piirkonnas, ja kasutatakse määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas toodud viinamarjasaaduste kategooriaid:

1. vein;

3. likööorvein;

5. kvaliteetvahuvein;

8. poolvahuvein;

16. üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein.

Seetõttu jäetakse välja alaliigid „poolkuiv, poolmagus ja magus“, sest need kuuluvad 1. kategooriasse „Vein“. Alaliigid „naturaalsed magusad veinid“ ja „hilise aastakäigu veinid“ kuuluvad 16. kategooriasse „Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veinid“, sest need on Hispaania õigusaktides sätestatud vabatahtlikud mõisted ning kehtivad kaitstud päritolunimetuste või geograafiliste tähistega hõlmatud üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veinide suhtes.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Seoses 16. kategooriaga „Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein“ parandati kõnealuse kategooria koonddokumendi algsest sõnastusest väljajätmise viga. Lühidalt, kõnealune muudatus ei sisalda viinamarjasaaduste kategooria muutmist, väljajätmist ega lisamist. Sellega nähakse ette spetsifikaadi punkti 2 uus sõnastus ja parandatakse koonddokumendi punktis 2 olev viga.

2. LIKÖÖRVEINIDE ANALÜÜTILISTE OMADUSTE MUUTMINE JA TEATAVATE VÄÄRTUSTE LISAMINE TEISTESSE KATEGOORIATESSE

Muudatus hõlmab spetsifikaadi punkti 2 alapunkti a „Toote analüütilised omadused“ ja koonddokumendi punkti 3 „Veini (de) kirjeldus“.

Kooskõlas eelmise muudatusega on iga kaitstud geograafilise nimetusega hõlmatud veiniliigi puhul täpsustatud viinamarjasaaduse kategooriat.

Poolkuiva, poolmagusa ja magusate veinide analüütilised omadused vastavad neile omadustele, mida on kirjeldatud valgete, roosade ja punaste veinide puhul. Seetõttu on need teabe dubleerimise tõttu välja jäetud. Poolvahuveinide ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veinide kategooriasse kuuluvate roosade veinide puhul lisati maksimaalne vääveldioksiidisisaldus (mg/l).

Liköörveinide puhul muudeti minimaalse üldhappesuse (viinhape) väärtusi.

Vastusena turusuundumustele on kaitstud päritolunimetusega „Cariñena“ hõlmatud liköörveinide tootmisprotsess järkjärgult muutunud. Arvestades, et liköörvein ei ole naturaalse happesusega jook ja et selle üldhappesus võib jääda vahemikku 3,5–4,5 grammi liitri kohta, ilma et see tekitaks organoleptilises analüüsis ebameeldivat tunnet, otsustati, et minimaalset üldhappesust (viinhape) tuleks vähendada nii, et turule lastud veinid oleksid täiesti harmoonilised ja tasakaalus.

Poolvahuveinide ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veinide kategooriasse kuuluvate roosade veinide puhul lisati maksimaalne vääveldioksiidisisaldus (mg/l). Need olid tehnilise vea tõttu välja jäetud. Kuna veinivalmistusprotsess on sarnane, on need väärtused samasse kategooriasse kuuluvate valgete veinide puhul sarnased.

Naturaalsete magusate veinide puhul eemaldati üldalkoholisisalduse ülempiir.

Vastavalt eeskirjadele saab mõistet „naturaalne magus“ kohaldada kaitstud päritolunimetusega veinide puhul, mille valmistamisel ei ole alkoholisisaldust kunstlikult suurendatud. Alkoholisisaldus tuleneb täielikult kääritamisest. Naturaalne alkoholisisaldus on üle 15 mahuprotsendi ning tegelik alkoholisisaldus peab olema vähemalt 13 mahuprotsenti. Seetõttu ei ole vaja üldalkoholisisalduse ülempiiri lisada.

Maksimaalset suhkrusisaldust käsitlevas lõigus asendatakse väljend „redutseerivad suhkrud“ väljendiga „jääksuhkrud“. Samuti muudeti selle sõnastust nii, et spetsifikaadis on üksnes teave kaitstud päritolunimetuse „Cariñeña“ kohta.

3. ORGANOLEPTILISTE OMADUSTE MUUTMINE

Muudatus hõlmab spetsifikaadi punkti 2 alapunkti b „Organoleptilised omadused“ ja koonddokumendi punkti 3 „Veini(de) kirjeldus“. See punkt kirjutati ümber, et lisada kaitstud päritolunimetusega hõlmatud viinamarjasaaduste kategooriate ja veiniliikide jaotus, et esitada eri hindamisetappidel (välimus, lõhn ja maitse) iga veiniliigi puhul selge ja konkreetne organoleptiline kirjeldus ning muuta seeläbi kirjeldavad tunnused objektiivsemaks. See lihtsustab kontrolliasutusel tagada vastavust UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 standardile „Vastavushindamine: nõuded asutustele, kes sertifitseerivad tooteid, protsesse ja teenuseid“ seoses spetsifikaadi kõnealuses osas kirjeldatud vastavuskontrollidega.

4. VEINIVALMISTUSE ERITAVADE MUUTMINE

Muudatus hõlmab spetsifikaadi punkti 3 „Viljeluse eritavad“ ja koonddokumendi punkti 4 „Veinivalmistustavad“.

4.1. Kasvatustavade nõuete väljajätmine

Jäeti välja viinapuude maksimumarv hektari kohta ja pungade maksimumarv hektari kohta. Ei peeta vajalikuks kehtestada viinapuude ja pungade maksimumarvu hektari kohta, sest need näitajad on seotud viinamarjade maksimaalse saagikusega hektari kohta. Spetsifikaadi punktis 5 kehtestatud maksimaalne saagikus määrab kaudselt viinapuude ja pungade maksimumarvu hektari kohta ning seega ei mõjuta kõnealuse teabe väljajätmine viinamarjaistanduse saagikust, sest need täiendavad kontrollid oleksid ülearused.

Jäeti välja märkused spaleer- (ühe või kahe nöörpuuga) ning pika ja lühikese lõikusviisi kohta. Põllumajandustavade arenedes eelistatav viinapuude spaleerlõikusviis näib parandavat viinapuid, säilitades optimaalse saagikuse ning tagades samal ajal taime hea seisukorra. Spaleerlõikusviisi tüüpi ei ole vaja eristada ega täpsustada.

4.2. Veinivalmistuse eritavade muutmine

Muudatus hõlmab spetsifikaadi punkti 3 alapunkti b „Veinivalmistuse eritavad“ ja koonddokumendi punkti 4 alapunkti a „Veinivalmistustavad. Peamised veinivalmistustavad“.

Viinamarjade küpsuse kvantitatiivne väärtus, mida väljendatakse suhkru grammides liitri virde kohta, on asendatud tõenäolise alkoholisisaldusega. Muudatus põhineb veinivalmistustavade arendamisel. Praegu kasutavad veinitootjad viinamarjade vastuvõtmisel tõenäolise alkoholisisalduse mõõtmiseks refraktomeetreid. See on täpsem viis viinamarjade küpsuse mõõtmiseks ning virdes suhkrusisalduse mõõtmise meetodit praktiliselt ei kasutata.

Põhjalikumalt on selgitatud seda, et virde ekstraheerimine on *décuvage*- ja pressimistoimingute kombinatsioon.

4.3. Eri veiniliikide valmistamise kirjelduse parandamine

Muudatus hõlmab spetsifikaadi punkti 3 „Veinivalmistuse eritavad“.

Veiniliigid liigitatakse vastavalt käesoleva dokumendi punktis 1 nimetatud viinamarjasaaduste kategooriatele.

Valgete ja roosade veinide puhul on veinivalmistusprotsessi täpsem kirjeldus toodud osas „Süsihappegaasi keskkonnas leotamine“. Sõnastusele lisati Hispaania õigusaktides mõistet „Barrica“ (vaat) sisaldavad veinid. Muudeti teatavaid nõudeid, mis puudutavad mõisteid „Roble“ (tamm) ja „Barrica“ (vaat) sisaldavate veinide laagerdamist: lühendati vaadis olemise aega ja täpsustati, et vaadid peavad alati olema valmistatud tammest, mis on nimetusega hõlmatud veinitööstuses aastakümneid kasutatud materjal.

Arvestades seda, et protsess hõlmab puiduga kokkupuudet, saab mõisteid „Roble“ (tamm) ja „Barrica“ (vaat) sisaldavate veinide eriomadused saavutada vaadis lühema ajaga, ning seetõttu on laagerdumisperioode muudetud. Samuti jäeti välja vaatide maksimaalne nimimaht, sest see pole rangem nõue kui see, mida kohaldatakse Hispaania õiguse kohaselt.

Likköörveini võib valmistada mis tahes lubatud sortidest, säilitades kõnealuse veinikategooria puhul nimetuse analüütilised ja organoleptilised omadused. Seetõttu jäeti välja piirang, mille kohaselt saab seda valmistada üksnes kolmest sordist.

Kõnealuse kategooria puhul jäeti välja viited „magusale veinile“, et vältida lõpptarbija eksitamise võimalust.

Jäeti alles üksnes need nõuded, mis on asjakohased kaitstud päritolunimetusega hõlmatud kvaliteetvahuveinide valmistamisel, ning välja jäeti kõik need, mis on juba kehtivates õigusaktides sätestatud. Samuti ühtlustati iseliigitamise kriteeriumit. Lõpptoode tuleb liigitada pärast pursatamist (*disgorgement*) ja enne turule laskmist, seega jäeti välja viide vaheetappides liigitatud veinile.

4.4. Piirangute lõpetamine

Jäeti välja keeld selliste meetodite kasutamise kohta, mis hõlmavad viinamarjade eelkuumutamist või virde ja veini kuumutamist koos pressimisjääkidega. Võttes arvesse tehnoloogia arengut, võimaldavad need meetodid värvainet sunniviisiliselt ekstraheerida ilma lõpptoote kvaliteeti kahjustamata.

Samuti jäeti välja veinide laagerdumisperioodi alguskuupäev. Sertifitseerimisprotsessis nõutavad dokumendid ja jälgitavus tähendavad seda, et kõnealuseid perioode saab selgelt kindlaks teha, ilma et oleks vaja neid võrdluskuupäevaks seada.

5. GEOGRAAFILISE PIIRKONNA MÄÄRATLEMIST KÄSITLEVA OSA SÕNASTUSE MUUTMINE

Muudatus hõlmab spetsifikaadi punkti 4 „Geograafilise piirkonna määratlus“ ja koonddokumendi punkti 5 „Määratletud geograafiline piirkond“. Selles osas esitatud teavet on täiendatud viitega provintsile ja autonoomsele piirkonnale, kuhu geograafiline piirkond kuulub.

6. HELEDATE VIINAMARJASORTIDE LISAMINE

Muudatus hõlmab spetsifikaadi punkti 6 „Viinamarjasort või -sordid, millest vein on valmistatud“ ja koonddokumendi punkti 6 „Peamised viinamarjasordid“.

Spetsifikaadi punkti 6 lisati koonddokumendis toodud sortide liigitamine esmaseks ja teiseseks.

Lisati kaks heledat viinamarjasorti ’Sauvignon Blanc’ ja ’Verdejo’. Mõlemad sordid on saagikuse ja veinivalmistustavade seisukohast nimetuse eritingimustega hästi kohandatud. Need on märkimisväärselt aromaatsed ja vastavad kaitstud päritolunimetusega „Cariñena“ hõlmatud valgetele veinidele iseloomulikule organoleptilisele profiilile vastavalt Aragóni maakonnavalitsuse viinapuude tehnoloogia ja täiustamise osakonna ja önoloogiaosakonna 2012. aasta märtsis koostatud aruandes tehtud järeldustele. Kõnealused kaks sorti on liigitatud teisesteks. Sort ’Garnacha Blanca’ on nüüd liigitatud peamise sordina. See muutus on tingitud veinivalmistuses tehtud tehnoloogilistest edusammudest ning tarbijaturgude nõudluse järkjärgulistest muutustest ja suurenemisest.

7. GEOGRAAFILISE PIIRKONNA JA TOOTE OMADUSTE VAHELISE PÕHJUSLIKU SEOSE LAIENDAMINE

Muudatus hõlmab spetsifikaadi punkti 7 „Seos geograafilise piirkonnaga. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote omaduste vahel“ ja koonddokumendi punkti 7 „Seos(t)e kirjeldus“. Geograafilise piirkonnaga seotud seost parandati ja laiendati. Täpsemalt öeldes lisati iga spetsifikaadi punktis 2 nimetatud veinitoote kategooriale geograafilise piirkonnaga seotud põhjusliku seose kirjeldus, et täpsustada iga kaitstud päritolunimetusega „Cariñena“ hõlmatud veiniliigi piirkonnast tingitud eripära.

8. KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE KEHTIVATE NÕUETE MUUTMINE

Muudatus hõlmab spetsifikaadi punkti 8 „Kehtivad nõuded“.

8.1. Kasvatustavade lisanõuete muutmine

Jäeti välja viide kontrolliasutusele, kes koostab saagikoristuseeskirjad, otsustab saagikoristuse algusaja ning sordib ja transpordib koristatud viinamarjad.

Seoses olemasolevate kasvatustavade, kohapealsete töötajate ja önoloogide pideva koolituse ning iga-aastaste kliimakõikumistega ei peeta vajalikuks kehtestada saagikoristuse alguskuupäeva või koostada erinõudeid viinamarjade transpordile. Eri veinide valmistamise tehniliste ja önoloogiliste kriteeriumide põhjal määrab iga kaitstud päritolunimetusega registreeritud veinitootja järkjärgulise saagikoristuse vastavalt viinamarjade küpsusastmele. Viinamarjad transporditakse viisil, millega välditakse kahjulikku mõju puuvilja kvaliteedile.

Lisati viited kontrolliasutusele, kes kiidab igal aastal heaks põllumajanduse keskkondlikud kasvatustavad, mis aitavad kaasa viinapuude suhtes kohaldatava töötlemise vähendamisele või asendamisele. Järgides keskkonnakaitse kriteeriume ja pidades silmas veinisektoris ilmnenud viinamarjade tervise ja kvaliteediga seotud eeliseid ja täiustusi, leiti, et kaitstud päritolunimetusega „Cariñena“ tuleks edendada bioloogiliste kahjuritõrjesüsteemide kasutamist, eesmärgiga võimaluse korral vähendada taimekaitsevahendeid või kõrvaldada need ning eelistada mittekeemilisi meetodeid kooskõlas ühise põllumajanduspoliitika praeguste suunistega.

8.2. Valmimis- ja laagerdumisrajatiste erinõuete väljajätmine

Jäeti välja praegused spetsifikaadis olevad nõuded kaitstud päritolunimetusega veinide laagerdumiseks kasutatavate rajatiste suhtes, sest need on üldised temperatuuri-, niiskus- ja ventilatsioonitingimused, millel puuduvad konkreetsed väärtused.

8.3. Mõiste „sobiv“ ametlik muutmine

Täiendavaid villimisnõudeid käsitlevas osas asendati väljend „sobivaks liigitatud veinid“ väljendiga „kaitstud päritolunimetusega veinid“. See on terminoloogiline muudatus, et viia see kooskõlla UNE-EN ISO/iEC 17065:2012 standardiga „Vastavushindamine. Nõuded asutustele, kes sertifitseerivad tooteid, protsesse ja teenuseid“.

8.4. Märgistusnõuete muutmine

Kooskõlas tööstusomandit ja kaubamärke käsitlevate õigusaktide ja kohtupraktikaga ning turu ühtsuse põhimõtteid arvesse võttes on nimetusega registreeritud veinitootjate ainus täiendav nõue kohustus esitada kaubanduslikud märgised, mida kasutatakse nende turule lastavate veinide kindlakstegemiseks, et kontrolliasutus saaks need märgistusregistrisse sisestada. Jäeti välja viide märgistele, mille kontrolliasutus on heaks kiitnud.

Teiselt poolt lisati selguse ja arusaamise huvides iga viinamarjasaaduse kategooria puhul viide vabatahtlikele mõistetele (traditsioonilised nimetused ja üksikasjad, mis viitavad veinivalmistusmeetodile), mida võib esitada kaitstud päritolunimetusega „Cariñena“ hõlmatud veinide märgistel.

Traditsioonilise nimetuse „Superior“ puhul selgitati, et kaitstud päritolunimetuse puhul peab vein olema vähemalt 85 % ulatuses valmistatud ühest peamisest viinamarjasordist. Kaitstud päritolunimetusega hõlmatud veinide etikettidele lisati kaks uut vabatahtlikku mõistet, millega viidatakse veinivalmistusmeetodile: „Nuevo“ (uus) ja „Joven“ (noor). Tarbijaturu muutuvaid suundumusi ja harjumusi silmas pidades on peetud huvipakkuvaks teha vahet veinidel, mis on villitud esimese kolme kuu jooksul pärast saagikoristust (võivad kasutada mõistet „nuevo“ (uus)), ja veinidel, mis on villitud aasta pärast saagikoristust („joven“ (noor)). Mõlemal juhul tuleb etiketile märkida aastakäik.

Samuti peetakse heaks ideeks tõsta esile konkreetsete omadustega viinamarjaistandustest pärit veine. Sellega seoses lisati kaitstud päritolunimetuse „Cariñeña“ spetsifikaadile järgmised vabatahtlikud mõisted: „Viñas viejas“ (vanad viinapuud) veinide puhul, mis on valmistatud üle 20 aasta vanustes viinamarjaistandustes kasvanud viinamarjadest, ning „Vendimia seleccionada“ (valitud aastakäik) või „Selección“ (valik) veinide puhul, mis on valmistatud enne saagikoristust välja valitud maatükkidel kasvanud viinamarjadest, mille saagikus on alla 7 000 kg hektari kohta.

Arvestades kaitstud päritolunimetuse geograafilise piirkonna maa omadusi ja kliimat, on viinapuud, mis on vanemad kui 20 aastat, jõudnud tootmispotentsiaali ja saagikuse poolest tippu. Seetõttu võib neist viinapuudest valmistatud veinide etiketil esineda mõiste „Viñas viejas“ (vanad viinapuud).

Mis puutub veinidesse, mis on valmistatud enne saagikoristust kontrollitud ja välja valitud viinamarjaistanduse maatükkidel kasvanud viinamarjadest, mille saagikus on alla 7 000 kg hektari kohta, võib neid kindlaks teha mõistete „Vendimia seleccionada“ (valitud aastakäik) või „Selección“ (valik) abil.

9. TÄIENDAVAD MUUDATUSED

Muudatus hõlmab spetsifikaadi punkti 9 „Nõuetele vastavuse kontroll. Kontrolliasutus“ ja tehnilise teabelehe punkti 2 „Kontaktandmed. Taotleja ja kontrolliasutuse andmed“ osas „Muud andmed“.

Uuendati kaitstud päritolunimetuse „Cariñena“ kontrolliasutuse e-posti aadressi ja veebisaiti.

10. ÕIGUSAKTI VIIDETE UUENDAMINE

Uuendati spetsifikaadis toodud viiteid ELi õigusaktidele, UNE-EN ISO/iEC 17065:2012 rahvusvahelisele standardile ja Aragóni autonoomse piirkonna kaitstud päritolunimetust „Cariñena“ käsitlevatele õigusaktidele.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

„Cariñena“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein
3. Likööorvein
5. Kvaliteetvahuvein
8. Poolvahuvein
16. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

4. **Veini(de) kirjeldus**

Valged ja roosad veinid

Välimus: selge

— Valge vein: rohekas õlgkollane, kahvatukollane, õlgkollane või kollane.

— Roosa vein: sibulakoore värvi, lõheroosa, roosa, maasikaroosa või violettroosa.

Lõhn: puuviljaline, puidulõhn juhul, kui vein on sellega kokku puutunud, ilma puudusteta.

Maitse: keskmiselt hapu, vähemagus, ilma puudusteta.

* Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus: 240 mg/l, kui suhkrusisaldus on ≥ 5 g/l.

Kui piirnorme pole täpsustatud, tuleb järgida neid, mis on sätestatud kehtivates ELi õigusaktides.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,3
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	180

Punased veinid

Välimus: selge, värvus varieerub lillakaspunase, purpurpunase, granaatpunase ja kirsipunase vahel.

Lõhn: puuviljaline, punased puuviljad, puidulõhn juhul, kui vein on sellega kokku puutunud, ilma puudusteta. Puudused:

Maitse: keskmiselt hapu, vähemagus, keskmiselt kibe, ilma puudusteta.

* Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus: 180 mg/l, kui suhkrusisaldus on ≥ 5 g/l.

Kui piirnorme pole täpsustatud, tuleb järgida neid, mis on sätestatud kehtivates ELi õigusaktides.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,3
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	140

Liköörvein

Välimus: selge

— Valge vein: kollane, merevaigukollane või kuldkollane.

— Punane vein: lillakaspunane, purpurpunane, granaatpunane või kirsipunane.

Lõhn: küps puuvili, puit juhul, kui vein on sellega kokku puutunud, ilma puudusteta.

Maitse: soe tunne suus (alkohol äratuntav) ja magus, ilma puudusteta.

* Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus: 200 mg/l, kui suhkrusisaldus on ≥ 5 g/l.

Kui piirnorme pole täpsustatud, tuleb järgida neid, mis on sätestatud kehtivates ELi õigusaktides.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	15
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

Kvaliteetvahuvein

Välimus: selge süsihappegaasi mullidega.

— Valge vein: rohekas õlgkollane, kahvatukollane, õlgkollane või kollane.

— Roosa vein: sibulakoore värvi, lõheroosa, roosa, maasikaroosa või violettroosa.

— Punane vein: lillakaspunane, purpurpunane, granaatpunane, kirsipunane või rubiinpunane.

Lõhn: puuviljaline, ilma puudusteta.

Maitse: suus tunda süsihappegaasi (värskendav terav maitse), veidi hapukas (värske) maitse, ilma puudusteta.

Kui piirnorme pole täpsustatud, tuleb järgida neid, mis on sätestatud kehtivates ELi õigusaktides.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10,83
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	160

Poolvahuvein

Välimus: selge, süsihappegaasi mullidega.

— Valge vein: rohekas õlgkollane, kahvatukollane, õlgkollane või kollane.

— Roosa vein: sibulakoore värvi, lõheroosa, roosa, maasikaroosa või violettroosa.

— Punane vein: lillakaspunane, purpurpunane, granaatpunane, kirsipunane või rubiinpunane.

Lõhn: puuviljaline, ilma puudusteta.

Maitse: suus tunda süsihappegaasi (värskendav terav maitse), veidi hapukas (värske) maitse, ilma puudusteta.

* Valged ja roosad veinid: maksimaalne vääveldioksiidisisaldus 180 mg/l: kui suhkrusisaldus on ≥ 5 g/l, siis 240 mg/l.

* Punane vein: maksimaalne vääveldioksiidisisaldus 140 mg/l: kui suhkrusisaldus on ≥ 5 g/l, siis 180 mg/l.

Kui piirnorme pole täpsustatud, tuleb järgida neid, mis on sätestatud kehtivates ELi õigusaktides.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	7
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,3
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein (hiliskorje)

Välimus: selge

— Valge vein: rohekas õlgkollane, kahvatukollane, õlgkollane või kollane.

— Roosa vein: sibulakoore värvi, lõheroosa, roosa, maasikaroosa või violettroosa.

— Punane vein: lillakaspunane, purpurpunane, granaatpunane, kirsipunane või rubiinpunane.

Lõhn: küps puuvili, puit juhul, kui vein on sellega kokku puutunud, ilma puudusteta.

Maitse: soe tunne suus (alkohol äratuntav), magusus sõltub suhkrusisaldusest, ilma puudusteta.

* Valged ja roosad veinid: maksimaalne vääveldioksiidisisaldus 180 mg/l: kui suhkrusisaldus on ≥ 5 g/l, siis 240 mg/l.

* Punane vein: maksimaalne vääveldioksiidisisaldus 140 mg/l: kui suhkrusisaldus on ≥ 5 g/l, siis 180 mg/l.

Kui piirnorme pole täpsustatud, tuleb järgida neid, mis on sätestatud kehtivates ELi õigusaktides.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	13
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	15
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein (naturaalne magus)

Välimus: selge

— Valge vein: rohekas õlgkollane, kahvatukollane, õlgkollane või kollane.

— Roosa vein: sibulakoore värvi, lõheroosa, roosa, maasikaroosa või violettroosa.

— Punane vein: lillakaspunane, purpurpunane, granaatpunane, kirsipunane või rubiinpunane.

Lõhn: küps puuvili, puit juhul, kui vein on sellega kokku puutunud, ilma puudusteta.

Maitse: keskmiselt või väga magus. Ilma puudusteta.

* Valged ja roosad veinid: maksimaalne vääveldioksiidisisaldus 180 mg/l: kui suhkrusisaldus on ≥ 5 g/l, siis 240 mg/l.

* Punane vein: maksimaalne vääveldioksiidisisaldus 140 mg/l: kui suhkrusisaldus on ≥ 5 g/l, siis 180 mg/l.

Kui piirnorme pole täpsustatud, tuleb järgida neid, mis on sätestatud kehtivates ELi õigusaktides.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	13
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	15
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. **Veinivalmistustavad**

a. *Veinivalmistuse eritavad*

Veinivalmistuse eritava

Kaitstud päritolunimetusega hõlmatud veinide valmistamiseks kasutatakse üksnes terveid viinamarjakobaraid, mis on sobivas küpsusastmes ning mille alkoholisisaldus on tõenäoliselt vähemalt 9 %.

Virde või veini ekstraheerimiseks ja selle pressimisjääkidest eraldamiseks rakendatakse piisavalt survet nii, et saagikus (*décuvage-* ja pressimistoimingute koostoimel) ei ole suurem kui 74 liitrit veini iga 100 kilogrammi viinamarjade kohta.

Viljelustavad

Istutustihedus peab olema vähemalt 1 500 viinapuud hektari kohta, mis on hajutatud ühtlaselt üle kogu istanduse.

b. *Maksimaalne saagikus*

Punased viinamarjasordid

62,9 hektoliitrit hektari kohta

Punased viinamarjasordid

8 500 kilogrammi viinamarju hektari kohta

Heledad viinamarjasordid

66,6 hektoliitrit hektari kohta

Heledad viinamarjasordid

9 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

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

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

'CABERNET SAUVIGNON'

'CHARDONNAY'

'WHITE GRENACHE'

'RED GRENACHE'

'MACABEO' – 'VIURA'

'MAZUELA' – 'CARIÑENA'

'MERLOT'

'SYRAH'

'TEMPRANILLO'

8. **Seos(t)e kirjeldus**

Seos(t)e kirjeldus

Aragóni viinamarjaistandused pärinevad piirkonnast, mis on tuntud kui Celtibera, roomaaegse linna Carae (tänapäeval Cariñena) asukoht, ning on teada, et selle elanikud jõid kolmandal sajandil enne Kristust meega segatud veini. Juba 1696. aastal piirati istutamist kvaliteedi põhjal praegu selle päritolunimetusega hõlmatud omavalitsusüksustega.

Geograafilise piirkonna eri pinnaste omadused koos vähese sademete hulga, äärmuslike temperatuuride ja valdava põhjatuulega (tuntud kui *cierzo*), moodustavad selektiivse ökosüsteemi, kus viinapuid on hoitud sajandeid, ning selle tulemusena on saadud eripärane lõpptoode, mis on ainulaadselt kohanenud keskkonnaga, kust see on pärit.

Kasutatud sordid on olemasolevate pinnase- ja kliimatingimustega hästi kohanenud, mille tulemusena saadakse mitmeid veine, mis on iseloomulikud oma füüsikalis-keemiliste ja organoleptiliste omaduste poolest, mis on lubatud sortidest toodetud veinide tunnused.

VEIN

Tänu viisile, kuidas geograafilise piirkonna erinevad pinnased on tekkinud vastavalt kohaliku piirkonna eripärale, ning kliimale ja mitmesugustele sortidele on saadud hästi tasakaalustatud veine, millel on intensiivsed, värsked aroomid, millel on hea struktuur ja kauakestev järelmaitse.

LIKÖÖRVEIN

Liköörvein on osa selle geograafilise piirkonna veinivalmistamise ajaloost tänu kliimatingimustele, kus päevatemperatuurid on kõrged ja sademete hulk napp, mille tulemuseks on väga suure suhkrusisaldusega saak, eriti hiliste aastakäikude puhul.

KVALITEETVAHUVEIN

Seda traditsioonilisel meetodil põhinevat veinivalmistusprotsessi on piirkonna veinitootjad praktiseerinud alates 20. sajandi algusest. Äärmuslikud temperatuurid ja lubjarikas muld võimaldavad kasvatada sorte, mis annavad veinidele täidluse ja tasakaalu. Vähene sademete hulk ja päikeseküllasus annavad naturaalse alkoholisisalduse, mis võimaldab valmistada kindlaksmääratud alkoholisisaldusega kvaliteetvahuveine.

POOLVAHUVEIN

Poolvahuveinide naturaalne alkoholisisaldus, kerge happesus ja puuviljaaroomide intensiivsus on tingitud päikesekülllasusest, mis võimaldab optimaalset kokkupuudet päikesevalgusega, kombineerituna järskude temperatuurierinevustega, mis on tingitud piirkonna kontinentaalsest kliimast ja sademete väikesest ohust viinamarjade valmimise ajal.

ÜLEKÜPSENUD VIINAMARJADEST VALMISTATUD VEIN

Saagikoristuse edasilükkamise tava suurema suhkrusisaldusega viinamarjade saamiseks kaitstud päritolunimetuse „Cariñena“ geograafilises piirkonnas annab neile veinidele iseloomuliku küpse puuvilja aroomi ning samuti domineerivad alkoholisisalduse tõttu magusad või soojad nüansid. Selline tasakaal saavutatakse siis, kui viinamarjad jäetakse pikal valmimisperioodil päikese kätte.

9. **Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

seoses käesolevas tootespetsifikaadis loetletud nõuetega tuleb igas registreeritud veinitööstuses kasutatavad kaubanduslikud märgised edastada kontrolliasutusele nende lisamiseks märgiste registrisse.

Etikettidele tuleb trükkida üks järgmistest väljenditest:

„Denominación de Origen „Cariñena““ (traditsiooniline nimetus määruse (EÜ) nr 1308/2013 tähenduses) või „Denominación de Origen Protegida „Cariñena““. Tarbimiseks ettenähtud toodetel peavad olema kontrolliasutuse nummerdatud ja väljastatud garantiimärgid. Need tuleb kinnitada registreeritud veinitööstuses selliselt, et neid ei saa uuesti kasutada.

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus:

transport ja villimine väljaspool tootmispiirkonda ohustab veini kvaliteeti. Päritolupiirkonnas villimine võimaldab säilitada toote eripära ja omadused.

Villimine on oluline toiming ning järgida tuleb rangeid nõudeid. Seetõttu peab villimine toimuma spetsifikaadis määratletud piirkonnas, et säiliksid kõik füüsikalis-keemilised ja organoleptilised omadused.

Link tootespetsifikaadile

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