MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2020/C 254/05)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

ILMOITUS VAKIOMUUTOKSESTA YHTENÄISEEN ASIAKIRJAAN

”CARIÑENA”

PDO-ES-A0043-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 8. huhtikuuta 2020

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

Komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan nojalla ja syiden ja taustatekijöiden perusteella tässä asiakirjassa kuvattuja muutoksia ei pidetä unionin muutoksina, koska muutoksissa ei muuteta suojatun alkuperänimityksen nimeä, muuteta, poisteta tai lisätä rypäletuotteiden luokkaa, mitätöidä yhteyttä tai lisätä tuotteella käytävän kaupan rajoituksia. Alla kuvattuja ja selitettyjä muutoksia pidetään siksi vakiomuutoksina.

1. SAN-MERKINNÄN SAANEIDEN VIINIEN KUVAUKSEN UUSI SANAMUOTO

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ”Viini(e)n kuvaus” ja yhtenäisen asiakirjan 2 kohtaa ”Rypäletuotteiden luokat”.

Voimassa olevan tuote-eritelmän 2 kohdassa luetellaan suojatun alkuperänimityksen saaneet viinit rypäletuotteiden luokkien mukaan (väkevät viinit, helmeilevät viinit, laatukuohuviinit) tai valinnaisten ilmausten mukaan (luontaisesti makeat viinit, myöhäissadon viinit, puolikuivat viinit, puolimakeat viinit ja makeat viinit).

Tähän osioon on ehdotettu uutta sanamuotoa, jossa luetellaan ainoastaan sellaiset viinityypit, jotka on valmistettu SAN-merkinnän edellyttämällä alueella, ja käytetään asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa mainittuja rypäletuotteiden luokkia:

1. viini

3. väkevä viini

5. laatukuohuviini

8. helmeilevä viini

16. ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini.

Alatyypit ”puolikuiva viini”, ”puolimakea viini” ja ”makea viini” poistetaan, koska ne sisältyvät luokkaan 1 ”Viini”. Alatyypit ”luontaisesti makea viini” ja ”myöhäissadon viini” sisällytetään luokkaan 16 ”Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini”, sillä ne ovat Espanjan lainsäädäntöön sisältyviä valinnaisia ilmauksia ja niitä voidaan soveltaa ylikypsistä rypäleistä valmistettuihin viineihin, jotka saavat käyttää suojattua alkuperänimitystä tai maantieteellistä merkintää.

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, p. 2

Luokan 16 ”Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini” virheellinen jääminen pois yhtenäisen asiakirjan 2 kohdan alkuperäisestä sanamuodosta korjataan. Tässä muutoksessa ei siis muuteta, poisteta tai lisätä rypäletuotteiden luokkaa. Siinä muutetaan tuote-eritelmän 2 kohdan sanamuotoa ja korjataan yhtenäisen asiakirjan 2 kohdassa oleva virhe.

2. VÄKEVIEN VIINIEN ANALYYTTISTEN OMINAISUUKSIEN MUUTOS JA JOIDENKIN ARVOJEN SISÄLLYTTÄMINEN MUIHIN LUOKKIIN

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan a alakohtaa ”Tuotteen analyyttiset ominaisuudet” ja yhtenäisen asiakirjan 3 kohtaa ”Viini(e)n kuvaus”.

Rypäletuotteiden luokat on aiemman muutoksen mukaisesti eritelty kunkin suojatun alkuperänimityksen soveltamisalaan kuuluvan viinityypin osalta.

Puolikuivan, puolimakean ja makean viinin analyyttiset ominaisuudet vastaavat valko-, rosee- ja punaviinin ominaisuuksia. Ne on poistettu tietojen päällekkäisyyden vuoksi. Helmeilevän viinin ja ylikypsistä rypäleistä valmistetun viinin luokkiin on lisätty roseeviinin rikkidioksidipitoisuuden enimmäisarvot (mg/l).

Väkevän viinin kokonaishappopitoisuuden (viinihappo) vähimmäisarvoja on muutettu.

SAN-merkinnän ”Cariñena” saaneiden väkevien viinien valmistusprosessia on vähittäin muutettu markkinasuuntausten mukaiseksi. Koska väkevä viini ei ole luontaisesti hapokas juoma ja sen kokonaishappopitoisuus voi olla 3,5–4,5 grammaa litraa kohden ilman, että se aiheuttaisi aistinvaraisessa tarkastelussa epämiellyttäviä tuntemuksia, kokonaishappopitoisuuden (viinihappo) vähimmäisarvoja on päätetty pienentää niin, että myyntiin tulevat viinit ovat täydellisen harmonisia ja tasapainoisia.

Helmeilevän viinin ja ylikypsistä rypäleistä valmistetun viinin luokkiin on lisätty roseeviinin rikkidioksidipitoisuuden enimmäisarvot (mg/l). Ne olivat jääneet epähuomiossa pois. Viininvalmistusprosessin samankaltaisuudesta johtuen arvot ovat samat kuin samojen luokkien valkoviineillä.

Luontaisesti makeiden viinien kokonaisalkoholipitoisuuden yläraja on poistettu.

Sääntöjen mukaan ilmausta ”luontaisesti makea” voidaan soveltaa suojatun alkuperänimityksen saaneisiin viineihin, joiden alkoholipitoisuutta ei ole lisätty keinotekoisesti. Niiden alkoholipitoisuus saadaan kokonaan käymisreaktiosta. Luonnollinen alkoholipitoisuus on yli 15 tilavuusprosenttia ja todellisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 13 tilavuusprosenttia. Siksi alkoholipitoisuudelle ei ole tarpeen asettaa ylärajaa.

Enimmäissokeripitoisuutta koskevassa kohdassa ilmaus ”pelkistävät sokerit” korvataan ilmauksella ”jäännössokerit”. Myös sanamuotoa on muutettu niin, että eritelmässä on ainoastaan suojattua alkuperänimitystä ”Cariñena” koskevaa tietoa.

3. AISTINVARAISTEN OMINAISUUKSIEN MUUTOS

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan b alakohtaa ”Aistinvaraiset ominaisuudet” ja yhtenäisen asiakirjan 3 kohtaa ”Viini (e)n kuvaus”. Kohtaa muutettiin niin, että siihen sisältyy rypäletuotteiden luokkien ja SAN-merkinnän saaneiden viinityyppien jaottelu, jotta kunkin viinityypin aistinvaraiset ominaisuudet olisi kuvattu selkeästi arvioinnin eri vaiheiden (ulkonäkö, tuoksu ja maku) osalta ja kuvaukset olisivat objektiivisempia. Näin valvontaelimen on helpompaa varmistaa yhdenmukaisuus standardin SFS-EN ISO/IEC 17065:2012 ”Vaatimustenmukaisuuden arviointi. Vaatimukset tuotteita, prosesseja ja palveluita sertifioiville elimille” kanssa, siltä osin kuin ne koskevat vaatimustenmukaisuuden tarkistamista, joka on kuvattu tuote-eritelmän tässä osassa.

4. ERITYISTEN VIININVALMISTUSMENETELMIEN MUUTOS

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohtaa ”Erityiset viljelykäytännöt” ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa ”Viininvalmistusmenetelmät”.

4.1. Poistetaan viljelykäytäntöjä koskevat vaatimukset

Viiniköynnösten ja silmujen hehtaarikohtainen enimmäismäärä on poistettu. Viiniköynnösten ja silmujen määrälle hehtaaria kohti ei katsota olevan tarpeen asettaa ylärajaa, koska nämä parametrit liittyvät rypäleiden hehtaarikohtaiseen enimmäistuotokseen. Tuote-eritelmän 5 kohdassa määritetty enimmäistuotos määrittää välillisesti viiniköynnösten ja silmujen hehtaarikohtaisen enimmäismäärän. Siksi näiden tietojen poistamisella ei ole vaikutusta viinitarhan tuotokseen, koska tällaiset lisätarkastukset olisivat tarpeettomia.

Espalier- (yksi- tai kaksirunkoisia) sekä juoksija- ja kannusleikkausjärjestelmiä koskevat maininnat on poistettu. Viiniköynnöksen espalier-leikkauksesta on tullut maatalouskäytäntöjen kehittyessä suosittu menetelmä, jossa säilytetään optimaalinen tuotos ja samalla varmistetaan kasvin hyvä kunto. Espalier-leikkausmenetelmän tyyppejä ei ole tarpeen eritellä tai erottaa toisistaan.

4.2. Muutetaan erityisiä viininvalmistusmenetelmiä

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan b alakohtaa ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät” ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohdan a alakohtaa ”Olennaiset viininvalmistusmenetelmät”.

Arvo, jolla määritetään rypäleen kypsyys ilmaistuna grammoina sokeria litrassa rypälemehua, on korvattu todennäköisellä alkoholipitoisuudella. Muutos perustuu viininvalmistusmenetelmissä tapahtuneeseen kehitykseen. Rypäleet saadessaan viininvalmistamot käyttävät nykyään niiden todennäköisen alkoholipitoisuuden mittaamiseen refraktometriä. Tämä on tarkempi tapa mitata rypäleen kypsyys, ja sokerin mittausmenetelmää ei käytännössä käytetä enää juuri lainkaan.

Lisäksi selitetään, että mehustaminen on juoksuttamisen ja puristamisen yhdistelmä.

4.3. Parannetaan erityyppisten viinien valmistamisen kuvausta

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohtaa ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”.

Viinityypit on luokiteltu tämän asiakirjan 1 kohdassa tarkoitettujen rypäletuotteiden luokkien mukaan.

Osiossa ”Hiilidioksidikäyminen” kuvataan tarkemmin valko- ja roseeviinien valmistusprosessi. Sanamuotoon on lisätty Espanjan lainsäädännössä ilmauksen ”Barrica” (tynnyri) sisältävät viinit. Tiettyjä ilmaukset ”Roble” (tammi) ja ”Barrica” (tynnyri) sisältäviä viinien vanhentamista koskevia vaatimuksia on muutettu: tynnyrissäpitoaikaa on lyhennetty ja on tarkennettu, että tynnyrit on tehtävä tammesta, joka on kaikkien suojatun alkuperänimityksen soveltamisalaan kuuluvien viininvalmistamoiden kymmeniä vuosia käyttämä materiaali.

Koska prosessiin kuuluu altistus puulle, ilmaukset ”Roble” (tammi) ja ”Barrica” (tynnyri) sisältävien viinien erityisominaisuudet voidaan saavuttaa lyhyemmällä tynnyrissäpitoajalla, minkä vuoksi vanhentamisaikoja on muutettu. Myös tynnyrien suurin sallittu nimelliskapasiteetti on poistettu, koska se ei ole vaatimuksena rajoittavampi kuin Espanjan lainsäädäntö.

Väkevän viinin valmistuksessa voidaan käyttää kaikkia hyväksyttyjä lajikkeita säilyttäen näin kyseisen viiniluokan nimityksen edellyttämät analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet. Siksi on poistettu rajoitus, jonka mukaan valmistuksessa voidaan käyttää vain kolmea lajiketta.

Tästä viinityypistä on poistettu viittaus ”makeaan viiniin”, jotta se ei johtaisi loppukuluttajaa harhaan.

Jäljelle on jätetty vain laatukuohuviinin valmistusta koskevat suojatun alkuperänimityksen kattamat vaatimukset, ja kaikki sovellettavaan lainsäädäntöön jo sisältyvät vaatimukset on poistettu. Myös itse tehdyn luokituksen perustetta on yhdenmukaistettu. Lopputuote on luokiteltava hiivasakan poistamisen jälkeen ja ennen sen asettamista markkinoille, joten viittaus viinin luokittelemisesta välivaiheiden aikana on poistettu.

4.4. Poistetaan rajoituksia

Kielto soveltaa käytäntöjä, joissa rypäleet esikuumennetaan tai mehu tai viini kuumennetaan silloin, kun jäljellä on puristejäännöstä, on poistettu. Teknisen edistyksen ansiosta menetelmillä pystytään puristamaan väriaineet ilman, että lopputuotteen laatu kärsii.

Myös viinien vanhentamisajan alkamispäivä on poistettu. Sertifiointiprosessin edellyttämien tietojen ja jäljitettävyyden ansiosta nämä ajanjaksot ovat selkeästi tunnistettavissa ilman, että niille määrätään viitepäivämäärä.

5. MUUTOS MAANTIETEELLISEN ALUEEN RAJAUSTA KOSKEVAAN OSIOON

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohtaa ”Maantieteellisen alueen rajaus” ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa ”Rajattu maatieteellinen alue”. Tämän osion tietoja on täydennetty viittauksella maakuntaan ja itsehallintoalueeseen, joihin maantieteellinen alue kuuluu.

6. VAALEIDEN RYPÄLELAJIKKEIDEN SISÄLLYTTÄMINEN

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ”Viinin valmistuksessa käytettävä rypälelajike / käytettävät rypälelajikkeet” ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa ”Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet”.

Yhtenäisessä asiakirjassa tehty luokittelu ensi- ja toissijaisiin lajikkeisiin on lisätty tuote-eritelmän 6 kohtaan.

Tekstiin on lisätty kaksi valkoista rypälelajiketta, Sauvignon Blanc ja Verdejo. Kumpikin on sopeutunut tuotoksen ja viininvalmistuksen osalta hyvin nimityksen edellyttämiin erityisolosuhteisiin. Ne ovat huomattavan aromaattisia, ja niillä on SAN-merkinnän ”Cariñena” saaneille valkoviineille tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet, mikä käy ilmi Aragonian aluehallinnon viininviljelyn tekniikka- ja edistämisyksikön sekä viini- ja viininvalmistustieteen yksikön maaliskuussa 2012 julkaiseman raportin päätelmistä. Nämä lajikkeet on luokiteltu toissijaisiksi. Pääasialliseksi lajikkeeksi on nyt luokiteltu Garnacha Blanca. Tämä muutos johtuu viininvalmistuksen teknisestä kehityksestä sekä kuluttajamarkkinoilla tapahtuneista vähittäisistä muutoksista ja kysynnän kasvusta.

7. MAANTIETEELLISEN ALUEEN JA TUOTTEEN OMINAISUUKSIEN VÄLISEN SYY-SEURAUSSUHTEEN LAAJENNUS

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen. Maantieteellisen alueen ja tuotteen ominaisuuksien välinen syy-seuraussuhde” ja yhtenäisen asiakirjan 7 kohtaa ”Yhteyden/yhteyksien kuvaus”. Yhteyttä maantieteelliseen alueeseen on parannettu ja laajennettu. Tämä tarkoittaa, että maantieteellisen alueen ja tuotteen ominaisuuksien välisen syy-seuraussuhteen kuvaus on lisätty kunkin tuote-eritelmän 2 kohdassa mainitun viinituotteiden luokan osalta. Näin eritellään ne kunkin SAN-merkinnällä ”Cariñena” varustetun viinityypin erityisominaisuudet, joilla on suora yhteys alueeseen.

8. MUUTOS SOVELLETTAVIIN SAN-VAATIMUKSIIN

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa ”Sovellettavat vaatimukset”

8.1. Viljelykäytäntöjä koskevien lisävaatimusten muutos

Kohdasta on poistettu viittaus sääntelyneuvostoon, joka laatii korjuuta koskevat säännöt sekä päättää korjuun aloittamisajankohdasta ja korjattujen rypäleiden lajittelusta ja kuljetuksesta.

Nykyään sovellettavien viljelykäytäntöjen, kenttähenkilöstön ja viinitieteilijöiden jatkuvan koulutuksen sekä vuotuisten ilmaston vaihtelujen vuoksi ei katsota olevan tarpeen määrittää korjuun aloittamispäivää tai erityisiä rypäleiden kuljetusta koskevia vaatimuksia. Kukin SAN-merkinnän saanut viininvalmistamo korjaa sadon porrastetusti rypäleiden kypsyyden mukaan eri viinien valmistukseen soveltamiensa teknisten ja viiniopillisten perusteiden nojalla. Rypäleet kuljetetaan niin, että niiden laatu ei pääse heikkenemään.

Kohtaan on lisätty viittaus sääntelyneuvostoon, joka vuosittain hyväksyy viljelykäytännöissä sovellettavat ympäristötoimenpiteet, joiden avulla viiniköynnöksissä käytettäviä kasvinsuojeluaineita voidaan vähentää tai korvata. Ympäristönsuojeluvaatimukset ja viinialalla saavutettu rypäleiden terveyden ja laadun paraneminen huomioon ottaen todettiin, että SAN-merkinnässä ”Cariñena” tulisi edistää biologista tuholaistorjuntaa, jotta kasvinsuojeluaineiden käyttöä voitaisiin mahdollisuuksien mukaan vähentää tai lopettaa se kokonaan. Etusijalle tulisi asettaa kemikaalittomia menetelmiä yhteisen maatalouspolitiikan voimassa olevien suuntaviivojen mukaisesti.

8.2. Poistetaan kypsytys- ja vanhentamisvälineitä koskevat erityisvaatimukset

Tekstistä on poistettu tuote-eritelmän nykyiset vaatimukset, jotka koskevat suojatun alkuperänimityksen soveltamisalaan kuuluvien viinien vanhentamiseen käytettäviä välineitä, koska ne ovat lämpötilaa, kosteutta ja ilmanvaihtoa koskevia yleisiä edellytyksiä, joissa ei anneta tarkempia arvoja.

8.3. Ilmauksen ”soveltuva” muodollinen muutos

Muita pullotusvaatimuksia koskevassa osiossa ilmaus ”soveltuvaksi luokitellut viinit” on korvattu ilmauksella ”SAN-merkinnän edellytykset täyttävät viinit”. Tällä terminologisella muutoksella pyritään varmistamaan yhdenmukaisuus standardin SFS-EN ISO/IEC 17065:2012 ”Vaatimustenmukaisuuden arviointi. Vaatimukset tuotteita, prosesseja ja palveluja sertifioiville elimille” kanssa.

8.4. Merkintöjä koskevien vaatimusten muutos

Teollisoikeuksia ja tavaramerkkejä koskevan lainsäädännön ja oikeuskäytännön mukaisesti ja markkinoiden yhtenäisyyden periaatteen huomioon ottaen ainoa alkuperänimityksen saaneisiin viininvalmistamoihin sovellettava lisävaatimus on, että niiden on toimitettava sääntelyneuvostolle markkinoille saatettavien viinien myyntimerkinnät, jotta ne voidaan kirjata merkintärekisteriin. Viittaus siihen, että sääntelyneuvosto hyväksyy etiketin, on poistettu.

Toisaalta selkeyden ja ymmärrettävyyden parantamiseksi on lisätty viittaus kutakin rypäletuotteiden luokkaa koskeviin valinnaisiin ilmauksiin (viininvalmistusmenetelmää koskevia perinteisiä ilmauksia ja yksityiskohtia), jotka voidaan painaa SAN-merkinnän ”Cariñena” saaneiden viinien etikettiin.

Perinteisen ilmauksen ”Superior” selvennetään tarkoittavan sitä, että viini on tehtävä vähintään 85-prosenttisesti yhdestä SAN-merkinnän edellyttämästä pääasiallisesta rypälelajikkeesta. SAN-merkinnän saaneen viinin etikettiin merkittäviin viininvalmistusmenetelmää tarkoittaviin ilmauksiin on lisätty kaksi uutta valinnaista ilmausta: ”Nuevo” (uusi) ja ”Joven” (nuori). Koska suuntaukset ja tottumukset muuttuvat kuluttajamarkkinoilla, on katsottu kannattavaksi erottaa toisistaan kolmen kuukauden kuluessa korjuusta pullotetut viinit (joista voidaan käyttää ilmausta ”Nuevo” (uusi)) ja vuoden kuluessa korjuusta pullotetut viinit (”Joven” (nuori)). Kummassakin tapauksissa vuosikerta on ilmoitettava etiketissä.

On katsottu myös kannattavaksi korostaa erityislaatuisista viinitarhoista peräisin olevia viinejä. Siksi SAN-merkinnän ”Cariñena” tuote-eritelmään on lisätty seuraavat valinnaiset ilmaukset: ”Viñas viejas” (vanhat viiniköynnökset) viineille, jotka on tehty yli 20 vuotta vanhoissa viinitarhoissa kasvatetuista rypäleistä, ja ”Vendimia seleccionada” (valikoitu sato) tai ”Selección” (valikoima) viineille, jotka on tehty rypäleistä, jotka ovat kasvaneet jo ennen korjuuta valikoiduilla lohkoilla, joiden hehtaarikohtainen tuotos on vähintään 7 000 kilogrammaa.

SAN-merkinnän edellyttämän maantieteellisen alueen maaperän ja ilmaston ominaisuuksien vuoksi yli 20 vuotta vanhat viiniköynnökset ovat saavuttaneet tuotantokykynsä ja tuotoksensa huipun. Siksi näistä viiniköynnöksistä tehtävän viinin etiketissä voi olla ilmaus ”Viñas viejas” (vanhat viinit).

Sellaisista rypäleistä valmistetuista viineistä, jotka on kasvatettu ennen korjuuta tarkastetuilla ja valituilla viinitarhan lohkoilla, joiden hehtaarikohtainen tuotos on yli 7 000 kilogrammaa, voidaan käyttää ilmausta ”Vendimia seleccionada” (valikoitu sato) tai ”Selección” (valikoima).

9. LISÄMUUTOKSET

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohtaa ”Vaatimustenmukaisuuden varmistaminen. Valvontaelin” ja teknisen asiakirjan osion ”Muut tiedot” 2 kohtaa ”Yhteystiedot. Hakijan ja valvontaelimen tiedot”.

Suojatun alkuperänimityksen ”Cariñena” sääntelyneuvoston sähköpostiosoite ja verkkosivuston osoite on päivitetty.

10. LAINSÄÄDÄNTÖVIITTAUSTEN PÄIVITYS

Tuote-eritelmän viittaukset unionin lainsäädäntöön, kansainväliseen standardiin SFS-EN ISO/IEC 17065:2012 ja SAN-merkintää ”Cariñena” koskevaan Aragonian itsehallintoalueen lainsäädäntöön on päivitetty.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Cariñena

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini
3. Väkevä viini
5. Laatukuohuviini
8. Helmeilevä viini
16. Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini

4. **Viini(e)n kuvaus**

Valkoviinit, roseeviinit

Ulkonäkö: kirkas

— Valkoviini: vihertävän oljenkeltainen, vaaleankeltainen, oljenkeltainen tai keltainen.

— Roseeviini: sipulinkuoren värinen, lohenpunainen, vaaleanpunainen, mansikanpunainen tai violettiin vivahtava vaaleanpunainen.

Tuoksu: hedelmäinen, puinen, jos viini on ollut kosketuksissa puun kanssa, virheetön.

Maku: keskihapokas, vain vähän makeutta, virheetön.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: 240 mg/l, jos sokeripitoisuus on ≥ 5 g/l.

Jos rajoja ei ole määritetty, on noudatettava unionin lainsäädännössä sovellettavia rajoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	180

Punaviinit

Ulkonäkö: kirkas, väriltään violetinpunainen, purppuranpunainen, granaatinpunainen tai kirsikanpunainen.

Tuoksu: hedelmäinen, punaisten hedelmien tuoksu, puinen, jos viini on ollut kosketuksissa puun kanssa, virheetön. Virheet:

Maku: keskihapokas, vain vähän makeutta, keskikiristävä, virheetön.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: 180 mg/l, jos sokeripitoisuus on ≥ 5 g/l.

Jos rajoja ei ole määritetty, on noudatettava unionin lainsäädännössä sovellettavia rajoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	140

Väkevä viini

Ulkonäkö: kirkas

— Valkoviini: keltainen, meripihkankeltainen tai kullankeltainen.

— Punaviini: violetinpunainen, purppuranpunainen, granaatinpunainen tai kirsikanpunainen.

Tuoksu: kypsät hedelmät, puinen, jos viini on ollut kosketuksissa puun kanssa, virheetön.

Maku: lämmin suutuntuma (huomattava alkoholin maku) ja makeus, virheetön.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on ≥ 5 g/l.

Jos rajoja ei ole määritetty, on noudatettava unionin lainsäädännössä sovellettavia rajoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	15
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	15
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	150

Laatukuohuviini

Ulkonäkö: kirkas, hiilihappokuplia

— Valkoviini: vihertävän oljenkeltainen, vaaleankeltainen, oljenkeltainen tai keltainen.

— Roseeviini: sipulinkuoren värinen, lohenpunainen, vaaleanpunainen, mansikanpunainen tai violettiin vaivahtavan vaaleanpunainen.

— Punaviini: violetinpunainen, purppuranpunainen, graniitinpunainen, kirsikanpunainen tai rubiininpunainen.

Tuoksu: hedelmäinen, virheetön.

Maku: hiilihapon tuntu suussa (virkistävä maku), hieman hapokas (raikas), virheetön.

Jos rajoja ei ole määritetty, on noudatettava unionin lainsäädännössä sovellettavia rajoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	10,83
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	160

Helmeilevä viini

Ulkonäkö: kirkas, hiilihappokuplia

— Valkoviini: vihertävän oljenkeltainen, vaaleankeltainen, oljenkeltainen tai keltainen.

— Roseeviini: sipulinkuoren värinen, lohenpunainen, vaaleanpunainen, mansikanpunainen tai violettiin vivahtavan vaaleanpunainen.

— Punaviini: violetinpunainen, purppuranpunainen, graniitinpunainen, kirsikanpunainen tai rubiininpunainen.

Tuoksu: hedelmäinen, virheetön.

Maku: hiilihapon tuntu suussa (virkistävä maku), hieman hapokas (raikas), virheetön.

* Valko- ja roseeviinit: rikkidioksidipitoisuus enintään 180 mg/l. Jos sokeripitoisuus on ≥ 5 g/l, rikkidioksidia saa olla 240 mg/l.

* Punaviini: rikkidioksidipitoisuus enintään 140 mg/l. Jos sokeripitoisuus on ≥ 5 g/l, rikkidioksidia saa olla 180 mg/l.

Jos rajoja ei ole määritetty, on noudatettava unionin lainsäädännössä sovellettavia rajoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	7
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini (myöhäissato)

Ulkonäkö: kirkas

— Valkoviini: vihertävän oljenkeltainen, vaaleankeltainen, oljenkeltainen tai keltainen.

— Roseeviini: sipulinkuoren värinen, lohenpunainen, vaaleanpunainen, mansikanpunainen tai violettiin vivahtavan vaaleanpunainen.

— Punaviini: violetinpunainen, purppuranpunainen, graniitinpunainen, kirsikanpunainen tai rubiininpunainen.

Tuoksu: kypsät hedelmät, puinen, jos viini on ollut kosketuksissa puun kanssa, virheetön.

Maku: lämmin suutuntuma (huomattava alkoholin maku), makeus riippuu sokeripitoisuudesta, virheetön.

* Valko- ja roseeviinit: rikkidioksidipitoisuus enintään 180 mg/l. Jos sokeripitoisuus on ≥ 5 g/l, rikkidioksidia saa olla 240 mg/l.

* Punaviini: rikkidioksidipitoisuus enintään 140 mg/l. Jos sokeripitoisuus on ≥ 5 g/l, rikkidioksidia saa olla 180 mg/l.

Jos rajoja ei ole määritetty, on noudatettava unionin lainsäädännössä sovellettavia rajoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	13
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	15
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini (luontaisesti makea)

Ulkonäkö: kirkas

— Valkoviini: vihertävän oljenkeltainen, vaaleankeltainen, oljenkeltainen tai keltainen.

— Roseeviini: sipulinkuoren värinen, lohenpunainen, vaaleanpunainen, mansikanpunainen tai violettin vivahtavan vaaleanpunainen.

— Punaviini: violetinpunainen, purppuranpunainen, graniitinpunainen, kirsikanpunainen tai rubiininpunainen.

Tuoksu: kypsät hedelmät, puinen, jos viini on ollut kosketuksissa puun kanssa, virheetön.

Maku: keskimakea. Virheetön.

* Valko- ja roseeviinit: rikkidioksidipitoisuus enintään 180 mg/l. Jos sokeripitoisuus on ≥ 5 g/l, rikkidioksidia saa olla 240 mg/l.

* Punaviini: rikkidioksidipitoisuus enintään 140 mg/l. Jos sokeripitoisuus on ≥ 5 g/l, rikkidioksidia saa olla 180 mg/l.

Jos rajoja ei ole määritetty, on noudatettava unionin lainsäädännössä sovellettavia rajoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	13
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	15
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

SAN-merkinnän kattamien viinien valmistuksessa käytetään ainoastaan terveitä rypäleterttuja, jotka ovat sopivan kypsiä ja joiden todennäköinen alkoholipitoisuus on vähintään 9 prosenttia.

Rypäleitä puristetaan riittävästi mehun tai viinin erottamiseksi hedelmämassasta niin, että tuotos (juoksuttamisen ja puristamisen yhdistelmä) on enintään 74 litraa viiniä 100 kilogrammasta rypäleitä.

Viljelykäytäntö

Hehtaarikohtaisen istutustiheyden on oltava vähintään 1 500 viiniköynnöstä jakautuneena tasaisesti koko viljelmälle.

b. *Enimmäistuotokset*

Punaiset lajikkeet

62,9 hehtolitraa/ha

Punaiset lajikkeet

8 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Valkoiset lajikkeet

66,6 hehtolitraa/ha

Valkoiset lajikkeet

9 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

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

7. **PÄäasiallinen rypälelajike / Pääasialliset rypälelajikkeet**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

VALKOINEN GRENACHE

PUNAINEN GRENACHE

MACABEO – VIURA

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

"Yhteyden/yhteyksien kuvaus"

Aragonian viinitarhojen alkuperä on Celtiberan alueella. Sillä sijaitsi roomalainen kaupunki Carae (nykyään Cariñena), jonka asukkaiden kerrotaan juoneen hunajalla maustettua viiniä kolmesataa vuotta eaa. Jo vuonna 1696 istutus rajoitettiin laadun perusteella tässä SAN-merkinnässä tällä hetkellä edellytettäviin kuntiin.

Maantieteellisen alueen erilaisten maaperätyyppien ominaisuudet sekä vähäiset sateet, äärimmäiset lämpötilat ja vallitseva pohjoistuuli ("cierzo") muodostavat yhdessä selektiivisen ekosysteemin, jossa on viljelty viiniä jo satoja vuosia. Näin on päädytty erityiseen lopputuotteeseen, joka on ainutlaatuisesti sopeutunut alkuperäympäristöönsä.

Käytettävät lajikkeet ovat sopeutuneet hyvin alueen maaperään ja ilmasto-olosuhteisiin, ja niistä saadaan fysikaaliskemiallisilta ja aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan erityislaatuisia viinejä, jotka muodostavat tunnusmerkin hyväksytyistä lajikkeista valmistetuille viineille.

VIINI

Tapa, jolla maantieteellisen alueen eri maaperät ovat kehittyneet paikallisen alueen erityisominaisuuksien mukaisesti, sekä ilmasto ja eri lajikkeet muodostavat yhdessä perustan tasapainoisille viineille, joiden tuoksu on intensiivinen ja raikas ja joilla on hyvä rakenne ja pitkä jälkituntuma.

VÄKEVÄ VIINI

Väkevä viini on osa kyseisen maantieteellisen alueen viininvalmistuksen historiaa. Korkeiden päivälämpötilojen ja kuivuuden leimaamien ilmasto-olosuhteiden ansiosta viinisadossa ja erityisesti myöhäissadossa on suuri sokeripitoisuus.

LAATUKUOHUVIINI

Tätä perinteiseen menetelmään perustuvaa viininvalmistusprosessia on harjoitettu alueen viininvalmistamoissa 1900-luvun alusta alkaen. Äärimmäisten lämpötilojen ja kalkkikivimaan rikkauden ansiosta voidaan kasvattaa lajikkeita, joista viinille saadaan runko ja tasapaino. Sateiden vähäisyys ja aurinkotuntien määrä johtavat luonnolliseen alkoholipitoisuuteen, jonka ansiosta voidaan valmistaa laatukuohuviinejä, joilla on määritetty alkoholipitoisuus.

HELMEILEVÄ VIINI

Helmeilevän viinin luonnollinen alkoholipitoisuus, kevyt happoisuus ja voimakkaat hedelmäiset aromit johtuvat rypäleiden aurinkotuntien myötä saamasta optimaalisesta auringonpaisteesta sekä alueella vallitsevan mannerilmaston suurista lämpötilavaihteluista ja pienestä sademäärästä rypäleiden kypsymisaikana.

YLIKYPSISTÄ RYPÄLEISTÄ VALMISTETTU VIINI

Rypäleiden suuremman sokeripitoisuuden saavuttamiseksi suojatun alkuperänimityksen ”Cariñena” maantieteellisellä alueella viivytetään korjuuta, jolloin viineihin saadaan alkoholipitoisuuden myötä niille ominainen kypsän hedelmän aromi sekä vallitseva makeus tai lämpö. Tämä tasapaino saavutetaan, kun rypäleiden annetaan kypsyä pitkään auringossa.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

kansallisessa lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Kullakin rekisteriin merkityllä viininvalmistamolla on omat kaupalliset etikettinsä, jotka on ilmoitettava sääntelyneuvostolle tässä tuote-eritelmässä lueteltujen vaatimusten osalta, jotta ne voidaan kirjata rekisteriin.

Etiketteihin on painettava yksi seuraavista ilmauksista:

”Denominación de Origen ’Cariñena’” (asetuksessa (EU) N:o 1308/2013 tarkoitettu perinteinen merkintä) tai ”Denominación de Origen Protegida ’Cariñena’”. Kuluttajien käyttöön tarkoitetuissa tuotteissa on oltava sääntelyneuvoston antama numeroitu sinetti. Sinetit on kiinnitettävä rekisteröidyssä viininvalmistamossa siten, että niitä ei voi käyttää uudelleen.

Oikeudellinen kehys:

kansallisessa lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Pakkaaminen ja pullotus tuotantoalueen ulkopuolella vaarantavat viinin laadun. Kun viini pullotetaan alkuperäalueella, tuotteen ominaisuudet ja laatu säilyvät.

Pullotus on tärkeä toimenpide, jossa on noudatettava tiukkoja vaatimuksia. Kaikkien fysikaaliskemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien säilyttämiseksi pullotuksen on siksi tapahduttava tuote-eritelmässä rajatulla alueella.

Linkki eritelmään

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