DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2020/C 254/05)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O STANDARDNOJ IZMJENI KOJOM SE MIJENJA JEDINSTVENI DOKUMENT

„CARIÑENA”

PDO-ES-A0043-AM02

Datum obavijesti: 8. travnja 2020.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

U skladu s člankom 14. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 te uzimajući u obzir uzroke i razloge za njihovo donošenje, izmjene opisane u ovom dokumentu ne smatraju se izmjenama na razini Unije jer ne uključuju promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti, ne sastoje se od promjene, brisanje ili dodavanja kategorije proizvoda od vinove loze te se njima ne poništava povezanost i nemaju za posljedicu dodatna ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište. Promjene koje su opisane i objašnjene u nastavku stoga se smatraju standardnim izmjenama.

1. NOVI TEKST OPISA VINA OBUHVAĆENIH ZOI-jem

Izmjena se odnosi na točku 2. „Opis vina” u specifikaciji proizvoda i točku 2. „Kategorije proizvoda od vinove loze” u jedinstvenom dokumentu.

U postojećem su tekstu točke 2. specifikacije proizvoda navedena vina koja su obuhvaćena zaštićenom oznakom izvornosti, i to prema kategorijama proizvoda od vinove loze (likerska vina, biser vina, kvalitetna pjenušava vina) ili prema neobveznim izrazima (prirodno slatka vina, vina kasne berbe, polusuha vina, poluslatka vina i slatka vina).

Za taj se odjeljak predlaže novi tekst u kojem se navode samo vrste vina koja se proizvode u okviru ZOI-ja, i to prema kategorijama proizvoda od vinove loze navedenima u dijelu II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013:

1. Vino;

3. Likersko vino;

5. Kvalitetno pjenušavo vino;

8. Biser vino;

16. Vino od prezrelog grožđa.

Podvrste „polusuho, poluslatko i slatko” stoga su brisane jer su uključene u kategoriju 1. „Vino”. Podvrste „prirodno slatka vina” i „vina kasne berbe” uključene su u kategoriju 16. „Vino od prezrelog grožđa” jer je u oba slučaja riječ o neobveznim izrazima koji su predviđeni španjolskim zakonodavstvom i primjenjuju se na vina od prezrelog grožđa koja su obuhvaćena zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla ili zaštićenom oznakom izvornosti.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Kad je riječ o kategoriji 16. „Vino od prezrelog grožđa”, ispravlja se pogreška kojom je ta kategorija izostavljena iz izvornog teksta točke 2. jedinstvenog dokumenta. Ukratko, ta se izmjena ne sastoji od promjene, brisanja ili dodavanja kategorije proizvoda od vinove loze. Njome se uvodi novi tekst točke 2. specifikacije proizvoda i ispravlja pogreška u točki 2. jedinstvenog dokumenta.

2. IZMJENA ANALITIČKIH SVOJSTAVA LIKERSKIH VINA I UKLJUČIVANJE ODREĐENIH VRIJEDNOSTI U OSTALE KATEGORIJE

Izmjena se odnosi na točku 2. podtočku (a) „Analitička svojstva proizvoda” u specifikaciji proizvoda i točku 3. „Opis vina” u jedinstvenom dokumentu.

U skladu s prethodnom izmjenom, za svaku vrstu vina obuhvaćenu ZOI-jem navedene su kategorije proizvoda od vinove loze.

Analitička svojstva polusuhih, poluslatkih i slatkih vina odgovaraju svojstvima opisanima za bijela, ružičasta i crna vina. Stoga su brisana kako se podaci ne bi ponavljali. Za ružičasta vina u kategoriji biser vina i kategoriji vina od prezrelog grožđa dodane su vrijednosti koje se odnose na najveći sadržaj sumporova dioksida (mg/l).

Za likerska vina izmijenjene su vrijednosti koje se odnose na najmanji ukupni sadržaj kiselosti (vinsku kiselinu).

Kao odgovor na kretanja na tržištu, posljednjih se godina postupno promijenio proces proizvodnje likerskih vina obuhvaćenih ZOI-jem „Cariñena”. S obzirom na to da likersko vino nije prirodno kiselo piće i vrijednosti za ukupni sadržaj kiselosti mogu mu se kretati od 3,5 do 4,5 grama po litri, a da to ne izaziva neugodan osjećaj pri organoleptičkoj analizi, odlučeno je da bi vrijednosti za najmanji ukupni sadržaj kiselosti (vinsku kiselinu) trebalo smanjiti tako da okus vina koja se stavljaju na tržište bude savršeno skladan i uravnotežen.

Za ružičasta vina u kategoriji biser vina i kategoriji vina od prezrelog grožđa dodane su vrijednosti koje se odnose na najveći sadržaj sumporova dioksida (mg/l). Te su vrijednosti bile izostavljene zbog administrativne pogreške. S obzirom na to da je postupak proizvodnje vina sličan, te su vrijednosti iste kao i za bijela vina iz iste kategorije.

Za „prirodno slatka” vina brisana je gornja granica za ukupnu alkoholnu jakost.

Prema propisima, izraz „prirodno slatko” može se primijeniti na vina obuhvaćena zaštićenom oznakom izvornosti koja se proizvode bez umjetnog povećanja njihove alkoholne jakosti. Udio alkohola potječe isključivo od fermentacije. Prirodna alkoholna jakost izražena volumenom iznosi više od 15 % volumnog udjela, a stvarna alkoholna jakost izražena volumenom mora iznositi najmanje 13 % volumnog udjela. Stoga za ukupnu alkoholnu jakost nije potrebno navoditi gornju granicu.

U stavku koji se odnosi na najveći sadržaj šećera, izraz „reducirajući šećeri” zamjenjuje se izrazom „neprevreli šećeri”. Promijenjen je i tekst tog stavka tako da specifikacija sadržava samo informacije specifične za ZOI „Cariñena”.

3. IZMJENA ORGANOLEPTIČKIH SVOJSTAVA

Izmjena se odnosi na točku 2. podtočku (b) „Organoleptička svojstva” u specifikaciji proizvoda i točku 3. „Opis vina” u jedinstvenom dokumentu. Ta je točka preformulirana kako bi se obuhvatila raščlamba po kategorijama proizvoda od vinove loze te po vrstama vina obuhvaćenih ZOI-jem kako bi se omogućilo da organoleptički opis svake vrste vina u raznim fazama ocjenjivanja (izgled, aroma i okus) bude jasniji i konkretniji, a opisivači objektivniji. Tako će kontrolno tijelo moći lakše osigurati usklađenost s normom UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 „Ocjenjivanje sukladnosti. Zahtjevi za tijela koja provode certifikaciju proizvoda, procesa i usluga” u pogledu provjera usklađenosti opisanih u ovom odjeljku specifikacije proizvoda.

4. IZMJENA POSEBNIH ENOLOŠKIH POSTUPAKA

Izmjena se odnosi na točku 3. „Posebni postupci uzgoja” u specifikaciji proizvoda i točku 4.„Enološki postupci” u jedinstvenom dokumentu.

4.1. Brisanje zahtjeva u pogledu postupaka uzgoja.

Brisane su vrijednosti koje se odnose na najveći dopušteni broj trsova i pupova po hektaru. Određivanje najvećeg dopuštenog broja trsova i pupova po hektaru smatra se nepotrebnim jer su ti parametri povezani s najvećim prinosom grožđa po hektaru. Najveći prinos utvrđen u točki 5. specifikacije proizvoda neizravno određuje najveći broj trsova i pupova po hektaru te stoga brisanje tih podataka neće utjecati na prinos vinograda jer će te dodatne provjere biti suvišne.

Brisan je tekst koji se odnosi na špalirski sustav uzgoja (to jest na uzgojne oblike jednostrukog ili dvostrukog kordonca) i jednostruki Guyot. Razvojem agronomskih praksi povezanih s rezidbom za formiranje špalirskog sustava uzgoja teži se na najbolji način iskoristiti vinova loza, uz zadržavanje optimalnog prinosa te istodobno očuvanje dobrog stanja biljke. Nije potrebno razlikovati ili konkretno navoditi načine rezidbe za formiranje špalirskog sustava uzgoja.

4.2. Izmjena posebnih enoloških postupaka

Izmjena se odnosi na točku 3. podtočku (b) „Posebni enološki postupci” u specifikaciji proizvoda i točku 4. podtočku (a) „Enološki postupci. Osnovni enološki postupci” u jedinstvenom dokumentu.

Vrijednost kojom se kvantificira zrelost grožđa izražena u gramima šećera po litri mošta zamijenjena je vjerojatnim volumnim udjelom alkohola. Ta se izmjena temelji na razvoju enoloških postupaka. Danas vinarije, kada zaprimaju grožđe, refraktometrima mjere vjerojatni udio alkohola. Time se može preciznije odrediti stupanj zrelosti grožđa, a metoda mjerenja šećera u moštu više se gotovo ne upotrebljava.

Dodatno se pojašnjava da je ekstrakcija mošta kombinacija postupka odvajanja od komine i postupka prešanja.

4.3. Poboljšanja u opisu načina proizvodnje pojedinih vrsta vina

Izmjena se odnosi na točku 3. „Posebni enološki postupci” u specifikaciji proizvoda.

Vrste vina razvrstane su prema kategorijama proizvoda od vinove loze navedenima u točki 1. ovog dokumenta.

Za bijela i ružičasta vina, u odjeljku „Karbonska maceracija” navodi se detaljniji opis postupka proizvodnje vina. Dodana su vina koja su u skladu sa španjolskim zakonodavstvom označena izrazom „Barrica” (bačva). Izmijenjeni su određeni zahtjevi koji se odnose na starenje vina označenih izrazima „Roble” (hrastovina) i „Barrica” (bačva): skraćeno je vrijeme držanja u bačvi te je pojašnjeno da bačve moraju uvijek biti od hrastovine, materijala koji sve vinarije obuhvaćene predmetnom oznakom izvornosti upotrebljavaju desetljećima.

S obzirom na to da proces uključuje izloženost drvu, posebna svojstva vina označenih izrazom „Roble” (hrastovina) i „Barrica” (bačva) mogu se postići kraćim držanjem u bačvama te su stoga izmijenjena razdoblja starenja. Brisan je i najveći nazivni kapacitet bačvi jer taj zahtjev nije restriktivniji od onog koji se primjenjuje u skladu sa španjolskim pravom.

Likersko vino može se proizvoditi od bilo koje odobrene sorte, čime se zadržavaju analitička i organoleptička svojstva oznake za tu kategoriju vina. Stoga je brisano ograničenje prema kojem se za proizvodnju tog vina smiju upotrebljavati samo tri sorte.

Za tu je vrstu vina brisano upućivanje na „slatko vino” kako bi se izbjeglo moguće dovođenje krajnjeg korisnika u zabludu.

Zadržani su samo oni zahtjevi koji su specifični za proizvodnju kvalitetnih pjenušavih vina obuhvaćenih ZOI-jem, a brisani su svi oni zahtjevi koji su već propisani primjenjivim zakonodavstvom. Usklađen je i kriterij samoklasifikacije. Konačni proizvod je taj koji se mora klasificirati, i to nakon degoržiranja i prije stavljanja na tržište, pa je stoga brisano upućivanje na klasificiranje vina u međufazama.

4.4. Ukidanje ograničenja

Brisana je zabrana upotrebe tehnika koje uključuju prethodno zagrijavanje grožđa ili zagrijavanje mošta ili vina uz prisutnost komine. S obzirom na tehnološki napredak, tim se postupcima može potaknuti ekstrakcija tvari koje vinu daju boju, a da se pri tom ne dovede u pitanje kvaliteta konačnog proizvoda.

Brisan je i datum početka razdoblja starenja vina. Na temelju evidencija i sljedivosti koje se zahtijevaju u postupku certifikacije ta je razdoblja moguće jasno utvrditi te ih stoga nije potrebno uvjetovati nekim referentnim datumom.

5. IZMJENA TEKSTA ODJELJKA KOJI SE ODNOSI NA RAZGRANIČENJE ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Izmjena se odnosi na točku 4. „Razgraničenje zemljopisnog područja” u specifikaciji proizvoda i točku 5. „Razgraničeno zemljopisno područje” u jedinstvenom dokumentu. Informacije u tom odjeljku dopunjene su upućivanjem na pokrajinu i autonomnu zajednicu kojoj zemljopisno područje pripada.

6. UKLJUČIVANJE SORTI BIJELOG GROŽĐA

Izmjena se odnosi na točku 6. „Sorte grožđa od kojih se proizvodi vino” u specifikaciji proizvoda i točku 6. „Glavne sorte vinove loze” u jedinstvenom dokumentu.

Klasifikacija sorti na glavne i sekundarne, kako je utvrđena u jedinstvenom dokumentu, dodana je u točku 6. specifikacije proizvoda.

Uključene su dvije sorte bijelog grožđa, *Sauvignon Blanc* i *Verdejo*. Obje su dobro prilagođene posebnim uvjetima oznake u smislu prinosa i enoloških svojstava. Izrazito su aromatične te zadržavaju karakteristični osjetilni profil bijelih vina obuhvaćenih ZOI-jem „Cariñena”, prema zaključcima izvješća koje su u ožujku 2012. izdali Odjel za tehnologiju i poboljšanje vinove loze i Odjel za enologiju Regionalne vlade Aragona. Te su dvije sorte svrstane u kategoriju sekundarnih sorti. Sorta *Garnacha Blanca* sada je svrstana u kategoriju glavnih sorti. Ta je promjena uvedena zbog tehnološkog napretka u proizvodnji vina te postupnih promjena i povećanja potražnje na potrošačkim tržištima.

7. PROŠIRENJE UZROČNO-POSLJEDIČNE VEZE IZMEĐU ZEMLJOPISNOG PODRUČJA I SVOJSTAVA PROIZVODA

Izmjena se odnosi na točku 7. „Povezanost sa zemljopisnim područjem. Uzročno-posljedična veza između zemljopisnog područja i svojstava proizvoda" u specifikaciji proizvoda te na točku 7. „Opis povezanosti" u jedinstvenom dokumentu. Povezanost sa zemljopisnim područjem poboljšana je i proširena. Konkretno, za svaku kategoriju vinskih proizvoda navedenu u točki 2. specifikacije proizvoda dodan je opis uzročno-posljedične povezanosti sa zemljopisnim područjem kako bi se pobliže navela posebna svojstva koja predmetno područje daje svakoj vrsti vina obuhvaćenoj ZOI-jem „Cariñena".

8. IZMJENA ZAHTJEVA KOJI SE PRIMJENJUJU U ZOI-ju

Izmjena se odnosi na točku 8. „Primjenjivi zahtjevi" u specifikaciji proizvoda.

8.1. Izmjena dodatnih zahtjeva koji se odnose na prakse uzgoja

Brisano je upućivanje na to da Regulatorno vijeće sastavlja pravila o berbi kojima se utvrđuje početak berbe te pravila o razvrstavanju i prijevozu ubranog grožđa.

S obzirom na prakse uzgoja koje se trenutačno primjenjuju, stalno osposobljavanje terenskog osoblja i enologa te godišnje promjene klimatskih uvjeta, smatra se da nije potrebno utvrđivati datum početka berbe niti izdavati posebne zahtjeve u pogledu prijevoza grožđa. U skladu sa svojim tehničkim i enološkim kriterijima za proizvodnju raznih vina svaka vinarija koja proizvodi vino sa ZOI-jem planira postupnu berbu ovisno o zrelosti grožđa. Grožđe se prevozi tako da se izbjegne svaki štetan učinak na kvalitetu plodova.

Dodano je upućivanje na to da Regulatorno vijeće svake godine odobrava poljoprivredno-ekološke prakse uzgoja koje dovode do smanjenja ili zamjene fitosanitarnih postupaka koji se primjenjuju na vinovu lozu. U skladu s kriterijima zaštite okoliša te s obzirom na koristi i poboljšanja kvalitete i zdravlja grožđa na koje ukazuje sektor vina, smatralo se da bi ZOI-jem „Cariñena" trebalo promicati primjenu sustava biološkog suzbijanja štetnika kako bi se, kada je to moguće, smanjila ili prekinula upotreba sredstava za zaštitu bilja te prednost dala nekemijskim metodama, u skladu s trenutačnim smjernicama zajedničke poljoprivredne politike.

8.2. Brisanje posebnih zahtjeva za objekte za dozrijevanje i starenje vina

Trenutačni zahtjevi u specifikaciji proizvoda koji se odnose na objekte za starenje vina obuhvaćenih ZOI-jem brisani su jer je riječ o općim uvjetima temperature, vlage i prozračivanja za koje nisu navedene konkretne vrijednosti.

8.3. Formalna izmjena izraza „prikladan"

U odjeljku koji se odnosi na dodatne zahtjeve u pogledu punjenja u boce, izraz „vina klasificirana kao prikladna" zamijenjen je izrazom „vina koja ispunjuju uvjete za ZOI". To je terminološka izmjena radi usklađenja s normom UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 „Ocjenjivanje sukladnosti. Zahtjevi za tijela koja provode certifikaciju proizvoda, procesa i usluga".

8.4. Izmjena zahtjeva u pogledu označivanja

U skladu sa zakonodavstvom i sudskom praksom u području industrijskog vlasništva i žigova te uzimajući u obzir načela jedinstva tržišta, jedini dodatni zahtjev za vinarije registrirane za proizvodnju vina sa ZOI-jem jest taj da moraju dostaviti trgovačke etikete kojima označuju vino koje stavljaju na tržište kako bi ih Regulatorno vijeće moglo unijeti u registar etiketa. Izbrisano je upućivanje na to da Regulatorno vijeće mora odobriti etikete.

S druge strane, radi bolje jasnoće i razumijevanja, za svaku kategoriju proizvoda od vinove loze navode se neobvezni izrazi (tradicionalni izrazi i pojedinosti koje se odnose na metodu proizvodnje vina) koji se mogu navesti na etiketama vina obuhvaćenih ZOI-jem „Cariñena".

Kad je riječ o tradicionalnom izrazu „Superior", pojašnjava se da se u proizvodnji vina označenog tim izrazom mora upotrijebiti najmanje 85 % jedne od glavnih sorti grožđa koje se upotrebljavaju za proizvodnju vina sa ZOI-jem „Cariñena". Dodana su dva nova neobvezna izraza povezana s proizvodnjom vina koja se mogu navesti na etiketama vina obuhvaćenih ZOI-jem: „Nuevo" (novo) i „Joven" (mlado). S obzirom na promjene u trendovima na potrošačkim tržištima i u navikama potrošača, smatra se korisnim razlikovati vina punjena u boce tijekom prva tri mjeseca nakon berbe (za koja se može upotrijebiti izraz „Nuevo" (novo) i vina punjena u boce u godini nakon berbe („Joven" (mlado)). U oba se slučaja na etiketi mora navesti godina berbe.

Isto se tako smatra da bi bilo dobro istaknuti vina iz vinograda koji imaju posebne značajke. U tom su pogledu u specifikaciji proizvoda za ZOI „Cariñena” dodani sljedeći neobvezni izrazi: „Viñas viejas” (stara vinova loza) za vina proizvedena od grožđa iz vinograda starijih od 20 godina te „Vendimia seleccionada” (birana berba) ili „Selección” (birani vinogradi) za vina proizvedena od grožđa s vinogradarskih čestica odabranih prije berbe i s prinosom manjim od 7 000 kg po hektaru.

S obzirom na svojstva zemljišta i klimu na zemljopisnom području ZOI-ja, vinova loza starija od 20 godina dosegla je vrhunac u smislu proizvodnog potencijala i prinosa. Stoga se na etiketi vina proizvedenih od grožđa s te vinove loze može navesti izraz „Viñas viejas” (stara vinova loza).

Vina proizvedena od grožđa s vinogradarskih čestica koje su provjerene i odabrane prije berbe i čiji je prinos manji od 7 000 kg po hektaru mogu se označiti izrazima „Vendimia seleccionada” (birana berba) ili „Selección” (birani vinogradi).

9. DODATNE IZMJENE

Izmjena se odnosi na točku 9. „Provjera usklađenosti. Kontrolno tijelo” u specifikaciji proizvoda i točku 2. „Podaci za kontakt. Podaci o podnositelju zahtjeva i kontrolnom tijelu” u rubrici „Ostali podaci” u tehničkom listu.

Ažurirani su adresa e-pošte i internetska adresa Regulatornog vijeća za zaštićenu oznaku izvornosti „Cariñena”.

10. AŽURIRANJE UPUĆIVANJA NA ZAKONODAVSTVO

Ažurirana su upućivanja u specifikaciji na zakonodavstvo EU-a, međunarodnu normu UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 i zakonodavstvo o ZOI-ju „Cariñena” u autonomnoj zajednici Aragon.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Cariñena

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino
3. Likersko vino
5. Kvalitetno pjenušavo vino
8. Biser vino
16. Vino od prezrelog grožđa

4. **Opis vina**

Bijela i ružičasta vina

Izgled: bistar,

— bijelo vino: zelenkasto-slamnatožute, svjetložute, slamnatožute ili žute boje,

— ružičasto vino: boje ljuske luka, ružičaste boje lososa, ružičaste boje, ružičaste boje jagode ili ljubičasto-ružičaste boje.

Miris: voćna aroma, aroma drva ako je vino bilo u doticaju s njim, bez nedostataka.

Okus: srednje kiselosti, slabe slatkoće, bez nedostataka.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: 240 mg/l ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l

Ako nisu utvrđena ograničenja, moraju se poštovati ona koja su propisana primjenjivim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,3
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	180

Crna vina

Izgled: bistar, ljubičasto-crvene, ružičasto-crvene, granatne ili crvene boje trešnje.

Miris: voćne arome, arome crvenog voća, aroma drva ako je vino bilo u doticaju s njim, bez nedostataka.

Okus: srednje kiselosti, slabe slatkoće, srednje trpkosti, bez nedostataka.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: 180 mg/l ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l

Ako nisu utvrđena ograničenja, moraju se poštovati ona koja su propisana primjenjivim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,3
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	140

Likersko vino

Izgled: bistar.

— bijelo vino: žute, jantarno žute ili zlatnožute boje,

— crno vino: ljubičasto-crvene, ružičasto-crvene, granatne ili crvene boje trešnje.

Miris: arome zrelog voća, aroma drva ako je vino bilo u doticaju s njim, bez nedostataka.

Okus: u ustima ostavlja okus alkohola (topline) i slatkoće, bez nedostataka.

* N ajveći sadržaj sumporova dioksida: 200 mg/l ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l

Ako nisu utvrđena ograničenja, moraju se poštovati ona koja su propisana primjenjivim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	15
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	15
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

Kvalitetno pjenušavo vino

Izgled: bistar, s mjehurićima ugljikova dioksida,

— bijelo vino: zelenkasto-slamnatožute, svjetložute, slamnatožute ili žute boje,

— ružičasto vino: boje ljuske luka, ružičaste boje lososa, ružičaste boje, ružičaste boje jagode ili ljubičasto-ružičaste boje,

— crno vino: ljubičasto-crvene, ružičasto-crvene, granatne, crvene boje trešnje ili rubin-crvene boje.

Miris: voćne arome, bez nedostataka.

Okus: u ustima se osjeća ugljikov dioksid (što daje osvježavajući okus), blago kiselkast (svjež) okus, bez nedostataka.

Ako nisu utvrđena ograničenja, moraju se poštovati ona koja su propisana primjenjivim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	10,83
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	160

Biser vino

Izgled: bistar, s mjehurićima ugljikova dioksida,

— bijelo vino: zelenkasto-slamnatožute, svjetložute, slamnatožute ili žute boje,

— ružičasto vino: boje ljuske luka, ružičaste boje lososa, ružičaste boje, ružičaste boje jagode ili ljubičasto-ružičaste boje,

— crno vino: ljubičasto-crvene, ružičasto-crvene, granatne, crvene boje trešnje ili rubin-crvene boje.

Miris: voćne arome, bez nedostataka.

Okus: u ustima se osjeća ugljikov dioksid (što daje osvježavajući okus), blago kiselkast (svjež) okus, bez nedostataka.

* Bijela i ružičasta vina: najveći sadržaj sumporova dioksida iznosi 180 mg/l; ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l, onda iznosi 240 mg/l.

* Crno vino: najveći sadržaj sumporova dioksida iznosi 140 mg/l; ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l, onda iznosi 180 mg/l.

Ako nisu utvrđena ograničenja, moraju se poštovati ona koja su propisana primjenjivim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	7
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,3
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

Vino od prezrelog grožđa (kasna berba)

Izgled: bistar,

— bijelo vino: zelenkasto-slamnatožute, svjetložute, slamnatožute ili žute boje,

— ružičasto vino: boje ljuske luka, ružičaste boje lososa, ružičaste boje, ružičaste boje jagode ili ljubičasto-ružičaste boje,

— crno vino: ljubičasto-crvene, ružičasto-crvene, granatne, crvene boje trešnje ili rubin-crvene boje.

Miris: arome zrelog voća, aroma drva ako je vino bilo u doticaju s njim, bez nedostataka.

Okus: u ustima ostavlja okus alkohola (topline) te, ovisno o sadržaju šećera, slatkoće, bez nedostataka.

* Bijela i ružičasta vina: najveći sadržaj sumporova dioksida iznosi 180 mg/l; ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l, onda iznosi 240 mg/l.

* Crno vino: najveći sadržaj sumporova dioksida iznosi 140 mg/l; ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l, onda iznosi 180 mg/l.

Ako nisu utvrđena ograničenja, moraju se poštovati ona koja su propisana primjenjivim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	13
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	15
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

Vino od prezrelog grožđa (prirodno slatko)

Izgled: bistar.

— bijelo vino: zelenkasto-slamnatožute, svjetložute, slamnatožute ili žute boje,

— ružičasto vino: boje ljuske luka, ružičaste boje lososa, ružičaste boje, ružičaste boje jagode ili ljubičasto-ružičaste boje,

— crno vino: ljubičasto-crvene, ružičasto-crvene, granatne, crvene boje trešnje ili rubin-crvene boje.

Miris: arome zrelog voća, aroma drva ako je vino bilo u doticaju s njim, bez nedostataka.

Okus: srednje sladak. Bez nedostataka.

* Bijela i ružičasta vina: najveći sadržaj sumporova dioksida iznosi 180 mg/l; ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l, onda iznosi 240 mg/l.

* Crno vino: najveći sadržaj sumporova dioksida iznosi 140 mg/l; ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l, onda iznosi 180 mg/l.

Ako nisu utvrđena ograničenja, moraju se poštovati ona koja su propisana primjenjivim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	13
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	15
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Enološki postupci**

a. *Posebni enološki postupci*

Poseban enološki postupak

Za proizvodnju vina obuhvaćenih ZOI-jem upotrebljavaju se samo zdravi grozdovi koji su postigli potreban stupanj zrelosti i u kojima vjerojatan sadržaj alkohola iznosi barem 9 %.

Za dobivanje mošta ili vina i njegovo odvajanje od komine potrebno je primijeniti odgovarajući pritisak tako da prinos (kombinacija postupaka odvajanja od komine i prešanja) ne bude veći od 74 litra vina na 100 kilograma grožđa.

Postupak uzgoja

Gustoća sadnje mora biti najmanje 1 500 trsova po hektaru ravnomjerno raspoređenih po nasadu.

b. *Najveći prinosi*

Sorte crnog grožđa

62,9 hektolitara po hektaru

Sorte crnog grožđa

8 500 kilograma grožđa po hektaru

Sorte bijelog grožđa

66,6 hektolitara po hektaru

Sorte bijelog grožđa

9 000 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

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

7. **Glavne sorte vinove loze**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

WHITE GRENACHE

RED GRENACHE

MACABEO – VIURA

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Opis povezanosti**

„Opis povezanosti”

Vinogradarstvo u Aragonu potječe iz regije Celtibera u kojoj se nalazio rimski grad Carae (današnja Cariñena), za čije je stanovnike poznato da su još u trećem stoljeću pr. Kr. pili vino pomiješano s medom. Već je 1696. sadnja bila ograničena na temelju kvalitete na sadašnje općine obuhvaćene predmetnim ZOI-jem.

Svojstva različitih tala na predmetnom zemljopisnom području, u kombinaciji s malom količinom oborina, ekstremnim temperaturama i sjevernim vjetrom poznatim pod nazivom „cierzo” čine selektivan ekosustav koji stoljećima pogoduje uzgoju vinove loze od koje se dobiva konačan proizvod koji se odlikuje specifičnim svojstvima i posebno je prilagođen okolišu iz kojeg potječe.

Sorte koje se upotrebljavaju dobro su prilagođene postojećim pedološkim i klimatskim uvjetima te se od njih dobivaju vina specifičnih fizikalno-kemijskih i osjetilnih svojstava po kojima se prepoznaju vina proizvedena od odobrenih sorti.

VINO

Zahvaljujući različitim tlima na predmetnom zemljopisnom području koja su se razvila ovisno o značajkama lokalnog područja, kao i klimatskim uvjetima i različitim sortama, proizvode se uravnotežena vina intenzivnih i svježih aroma, dobre strukture i dugotrajnog okusa.

LIKERSKO VINO

Proizvodnja likerskog vina dio je povijesti vinarstva na predmetnom zemljopisnom području, na kojem klimatski uvjeti s visokim dnevnim temperaturama i malim količinama oborina omogućuju urod grožđa bogat šećerom, posebno u slučaju kasnih berbi.

KVALITETNO PJENUŠAVO VINO

Taj enološki postupak, koji se temelji na tradicionalnoj metodi, primjenjuje se u vinarijama na predmetnom području od početka 20. stoljeća. Ekstremne temperature i tlo bogato vapnencem omogućuju uzgoj sorti koje vinima daju punoću i uravnoteženost. Mala količina oborina i broj sunčanih sati dovode do prirodne alkoholne jakosti što omogućuje proizvodnju kvalitetnih pjenušavih vina definirane alkoholne jakosti.

BISER VINO

Prirodna alkoholna jakost, blaga kiselost te intenzitet voćnih aroma kojima se odlikuju biser vina nastaju zahvaljujući broju sunčanih sati koji omogućuju optimalnu izloženost sunčevoj svjetlosti, kao i velikim razlikama u temperaturi zbog kontinentalne klime koja vlada na tom području te malom riziku od oborina tijekom zrenja grožđa.

VINO OD PREZRELOG GROŽĐA

Zbog prakse odgađanja berbe na zemljopisnom području zaštićene oznake izvornosti „Cariñena” kako bi se dobilo grožđe s većim sadržajem šećera, ta vina imaju karakterističnu aromu zrelog voća, kao i prevladavajuće slatke ili tople note zbog sadržaja alkohola. Ta se ravnoteža postiže zahvaljujući tome što se grožđe ostavlja izloženo suncu tijekom dugog razdoblja zrenja.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Trgovačke etikete svake registrirane vinarije moraju se dostaviti Regulatornom vijeću u pogledu zahtjeva iz ove specifikacije proizvoda kako bi se uključile u registar etiketa.

Na etiketama mora biti naveden jedan od sljedećih izraza:

„Denominación de Origen ‚Cariñena'" (tradicionalni izraz u smislu Uredbe (EZ) br. 1308/2013) ili „Denominación de Origen Protegida ‚Cariñena'". Na proizvodima za konzumaciju mora se nalaziti jamstvena naljepnica, koju numerira i izdaje Regulatorno vijeće. Naljepnica se mora pričvrstiti u registriranoj vinariji tako da se ne može ponovno upotrijebiti.

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

pakiranje unutar razgraničenog zemljopisnog područja

Opis uvjeta:

Prijevoz i punjenje u boce izvan proizvodnog područja mogu utjecati na kvalitetu vina. Punjenje u boce na području podrijetla omogućava očuvanje značajki i kvalitete proizvoda.

Punjenje u boce važan je postupak pri kojem se moraju poštovati strogi zahtjevi. Stoga se vina moraju puniti u boce na području čije su granice utvrđene u specifikaciji proizvoda kako bi se sačuvala sva njihova fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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