EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(2020/C 254/05)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT MÓDOSÍTÓ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

„CARIÑENA”

PDO-ES-A0043-AM02

Az értesítés időpontja: 2020. április 8.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkével összhangban, valamint az okok és indokolások alapján az e dokumentumban leírt módosítások nem minősülnek uniós módosításnak, mivel nem vonják maguk után az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének megváltozását; a szőlőből készült termékek valamely kategóriájának megváltoztatását, törlését vagy új kategória hozzáadását; a kapcsolat érvénytelenítését vagy további korlátozásokat a termék forgalmazásának tekintetében. Az alábbiakban leírt és kifejtett változások tehát standard módosításnak minősülnek.

1. AZ OEM HATÁLYA ALÁ TARTOZÓ BOROK LEÍRÁSÁNAK ÚJ SZÖVEGE

E módosítás a termékleírás 2. „A bor(ok) leírása” pontját és az egységes dokumentum 2. „A szőlőből készült termékek kategóriái” pontját érinti.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés hatálya alá tartozó borok felsorolását a termékleírás jelenlegi szövegének 2. pontja a szőlőből készült termékek kategóriái (likőrborok, gyöngyözőborok, minőségi pezsgők) vagy fakultatív jelölések (természetes édes, késői szüretelésű, félszáraz, félédes és édes borok) szerint tartalmazza.

E szakaszhoz olyan új szöveg javasolt, amely csak az OEM bortípusok felsorolását tartalmazza és az 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében szereplő szőlőből készült termékkategóriákat alkalmazza:

1. Bor;

3. Likőrbor;

5. Minőségi pezsgőbor;

8. Gyöngyözőbor;

16. Túlérett szőlőből készült bor.

A „félszáraz, félédes és édes” altípusok tehát törlésre kerülnek, mert azok az 1. „Bor” kategóriában szerepelnek. A „természetes édes borok” és a „késői szüretelésű borok” altípusok a 16. „Túlérett szőlőből készült bor” kategóriában szerepelnek, mivel mindkettő a spanyol jogszabályokban meghatározott fakultatív jelölés és az oltalom alatt álló eredetmegjelölés és földrajzi jelzés hatálya alá tartozó túlérett szőlőből készült borokra alkalmazandó.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

A 16. „Túlérett szőlőből készült bor” kategória vonatkozásában javításra kerül az a hiba, hogy e kategória kimaradt az egységes dokumentum 2. pontjának eredeti szövegéből. Összefoglalva tehát e módosítás nem vonja magával a szőlőből készült termékek valamely kategóriájának megváltoztatását, törlését vagy új kategória hozzáadását. E módosítás a termékleírás 2. pontjának új szövegét és az egységes dokumentum 2. pontjában található hiba javítását fedi le.

2. A LIKŐRBOROK ANALITIKAI JELLEMZŐINEK MÓDOSÍTÁSA ÉS BIZONYOS ÉRTÉKEK SZEREPELTETÉSE EGYÉB KATEGÓRIÁKBAN

E módosítás a termékleírás 2a. „A termék analitikai jellemzői” pontját és az egységes dokumentum 3. „A bor(ok) leírása” pontját érinti.

Az előző módosítással összhangban az OEM hatálya alá tartozó minden egyes bortípushoz meghatározásra kerülnek a szőlőből készült termékek kategóriái.

A félszáraz, félédes és édes borok analitikai jellemzői a fehér-, rozé- és vörösborokra vonatkozóan leírt analitikai jellemzőknek felelnek meg. Ezek tehát az információ ismétlése miatt törlésre kerülnek. A gyöngyözőbor és a túlérett szőlőből készült bor kategóriában a rozéborok esetében hozzáadásra kerültek a maximális kén-dioxid (mg/l) értékek.

A likőrboroknál módosításra kerültek a minimális összes savtartalom (borkősav) értékek.

A piaci trendekhez igazodva fokozatos változásokra kerül sor a „Cariñena” OEM hatálya alá tartozó likőrborok gyártási folyamatában. Mivel a likőrbor nem egy természetes savas ital, és mivel összes savtartalma 3,5 és 4,5 gramm/liter között változhat, amely nélkül az érzékszervi elemzés során kellemetlen érzetet adna, döntés született a minimális összes savtartalom (borkősav) értékek csökkentéséről annak érdekében, hogy a forgalomba hozott borok tökéletesen harmonikusak és kiegyensúlyozottak legyenek.

A gyöngyözőbor és a túlérett szőlőből készült bor kategóriában a rozéborok esetében hozzáadásra kerültek a maximális kén-dioxid (mg/l) értékek. Ezek elírás miatt kimaradtak. Mivel a borkészítési folyamat hasonló, ezek az értékek megegyeznek az ugyanazon kategóriákba tartozó fehérborok értékeivel.

A „természetes édes” borok esetében eltávolításra került az összes alkoholtartalom felső határa.

A szabályok szerint a „természetes édes” jelölés az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olyan boroknál alkalmazható, amelyek az alkoholtartalom mesterséges növelése nélkül készülnek. Az alkoholtartalom teljes egészében az erjedésből származik. A természetes alkoholtartalom 15 térfogatszázalék feletti, a tényleges alkoholtartalom pedig legalább 13 térfogatszázalék. Nincs tehát szükség felső határ szerepeltetésére az összes alkoholtartalomnál.

A maximális cukortartalomról szóló bekezdésben a „redukáló cukrok” helyébe a „maradék cukrok” kifejezés lépett. A szöveg is úgy változott, hogy a csak a „Cariñena” OEM-re vonatkozó információt tartalmazza.

3. AZ ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK MÓDOSÍTÁSA

E módosítás a termékleírás 2b. „Érzékszervi jellemzők” pontját és az egységes dokumentum 3. „A bor(ok) leírása” pontját érinti. Átdolgozása során e pontba bekerültek az OEM hatálya alá tartozó bortípusok és szőlőből készült termékkategóriák, hogy a különböző értékelési fázisokban (megjelenés, aroma és íz) minden egyes bortípushoz egyértelmű, egyedi érzékszervi leírás álljon rendelkezésre és tárgyilagosabbá váljanak a mutatók. Ez megkönnyíti az ellenőrző szervezet számára az EN ISO/IEC 17065:2012 „Megfelelőségértékelés – Termékek, folyamatok és szolgáltatások tanúsítását végző szervezetekre vonatkozó követelmények” szabványnak való megfelelés biztosítását a termékleírás e szakaszában leírt megfelelésellenőrzés terén.

4. A KÜLÖNLEGES BORÁSZATI ELJÁRÁSOK MÓDOSÍTÁSA

E módosítás a termékleírás 3. „Különleges művelési gyakorlatok” pontját és az egységes dokumentum 4. „Borkészítési eljárások” pontját érinti.

4.1. A termesztési gyakorlatokra vonatkozó követelmények törlése

Törlésre kerültek a hektáronkénti tőkeszámra és a hektáronkénti rügyszámra vonatkozó felső határok. Nincs szükség a hektáronkénti tőkeszámra és rügyszámra vonatkozó felső határok meghatározására, mivel e paraméterek a hektáronkénti maximális szőlőhozamhoz kapcsolódnak. A termékleírás 5. pontjában előírt maximális hozam közvetett módon meghatározza a hektáronkénti tőkeszám és a hektáronkénti rügyszám maximumát, ezért ennek az információnak a törlése nem befolyásolja a szőlőültetvény hozamát, mivel e kiegészítő ellenőrzések feleslegesek lennének.

A lugasművelés (egy-vagy kétkordonos rendszerben), illetve a rövid- és hosszúcsapos metszés említései törlésre kerültek. Az agronómiai gyakorlatok fejlődése nyomán megkedvelt lugasmetszéses szőlőművelési mód az optimális hozam fenntartása és a növény jó állapotának biztosítása útján javítja a szőlőtőkéket. Nincs szükség a lugasmetszési típusok megkülönböztetésére vagy meghatározására.

4.2. A különleges borászati eljárások módosítása

E módosítás a termékleírás 3b. „Különleges borászati eljárások” pontját és az egységes dokumentum 4a. „Borkészítési eljárások” pontját érinti.

A szőlő érettségét a must cukortartalmának g/l értékeként számszerűsítő mérőszám helyébe a valószínű alkoholmennyiség lépett. E módosítás a borászati eljárások fejlődésén alapul. A borászatok jelenleg refraktométerrel mérik a valószínű alkoholtartalmat a szőlő átvételekor. Ez pontosabban méri a szőlő érettségét, ezért a must cukortartalmának mérésére szolgáló módszert ma már gyakorlatilag nem használják.

Pontosításra került továbbá, hogy a must kinyerése a lefejtési és préselési műveletek kombinációját jelenti.

4.3. A különböző bortípusok készítési módjára vonatkozó leírás javításai

E módosítás a termékleírás 3. „Különleges borászati eljárások” pontját érinti.

A bortípusok besorolása az e dokumentum 1. pontjában szereplő szőlőből készült termékkategóriák szerint történik.

A fehér- és rozéborok esetében a „Szén-dioxidos áztatás” szakaszban található a borkészítési eljárás részletesebb leírása. Bekerültek a szövegbe a spanyol jogszabályoknak megfelelő „Barrica” (Hordó) jelölést feltüntető borok. A „Roble” (Tölgyfa) és „Barrica” (Hordó) jelöléseket feltüntető borok érlelésével kapcsolatos egyes követelmények módosultak: lerövidült a hordóban eltöltött idő, és pontosításra került, hogy a hordókat mindig tölgyfából kell készíteni; az eredetmegjelölés hatálya alá tartozó összes borászat évtizedek óta ezt az anyagot használja.

Mivel a folyamat fával való érintkezést foglal magában, a „Roble” (Tölgyfa) és „Barrica” (Hordó) jelöléseket feltüntető borok sajátos jellemzői rövidebb idő alatt érhetők el a hordóban, ezért kerültek módosításra az érlelési időszakok. Törlésre került a hordók maximális névleges űrtartalma is, mivel a spanyol törvény értelmében előírtnál nem jelent korlátozóbb követelményt.

Likőrbor bármelyik engedélyezett fajta felhasználásával készíthető, ily módon megtartva az e borkategória eredetmegjelöléséhez tartozó analitikai és érzékszervi jellemzőket. Ennek megfelelően törlésre került az a korlátozás, hogy a likőrbor készítése csak három fajta felhasználásával engedélyezett.

A végső fogyasztó megtévesztésének elkerülése érdekében ennél a bortípusnál törlésre került az „édes bor” hivatkozás.

Csak az OEM hatálya alá tartozó minőségi pezsgők készítésére vonatkozó követelmények maradtak meg, a hatályos jogszabályban már szereplők viszont kivétel nélkül törlésre kerültek. Az önosztályozási kritérium esetében is harmonizálás történt. A végterméket a degorzsálás után és a forgalomba hozatal előtt kell besorolni, így a köztes fázisokban besorolt borra történő hivatkozás törlésre került.

4.4. A korlátozások feloldása

Törlésre került az olyan technikák alkalmazásának tilalma, amelyek a szőlő előmelegítésével, illetve a must vagy bor szőlőtörköly jelenlétében való melegítésével járnak. Tekintettel a technológiai fejlesztésekre, e gyakorlatok a végtermék minőségének veszélyeztetése nélkül teszik lehetővé a színezőanyag kényszerített kivonását.

A borok érlelési időszakának kezdőnapja is törlésre került. A tanúsítási folyamat által előírt nyilvántartások és nyomonkövethetőség azt jelentik, hogy ezen időszakok egyértelmű azonosításához nincs szükség semmilyen referencia-időpontra.

5. A FÖLDRAJZI TERÜLET HATÁRAINAK MEGHATÁROZÁSÁRA VONATKOZÓ SZAKASZ SZÖVEGÉNEK MÓDOSÍTÁSA

E módosítás a termékleírás 4. „A földrajzi terület határainak meghatározása” pontját és az egységes dokumentum 5. „Körülhatárolt földrajzi terület” pontját érinti. Az e szakaszban foglalt információk kitöltésekor arra az autonóm közösségre kell hivatkozni, amelyhez a földrajzi terület tartozik.

6. FEHÉR SZŐLŐFAJTÁK FELVÉTELE

E módosítás a termékleírás 6. „A borkészítéshez felhasznált szőlőfajták” pontját és az egységes dokumentum 6. „Fontosabb borszőlőfajták” pontját érinti.

A termékleírás 6. pontja kiegészült az egységes dokumentum szerinti elsődleges és másodlagos fajtaként való besorolással.

Két fehér szőlőfajta, a Sauvignon Blanc és a Verdejo került felvételre. A hozam és a borászati jellemzők szempontjából mindkét fajta jól alkalmazkodik az eredetmegjelölés sajátos viszonyaihoz. Az aragón regionális kormány szőlőtechnológiai és fejlesztési egysége és borászati egysége által 2012 márciusában kiadott jelentés következtetései szerint e fajták markánsan aromásak és megfelelnek a „Cariñena” OEM hatálya alá tartozó fehérborokra jellemző érzékszervi profilnak. Ez a két fajta másodlagos fajtaként van besorolva. A Garnacha Blanca fajta most már elsődleges fajtaként van besorolva. E változás a borkészítés technológiai fejlődésének, valamint a fogyasztói piacok keresletében mutatkozó fokozatos változásoknak és növekedésnek köszönhető.

7. A FÖLDRAJZI TERÜLET ÉS A TERMÉKJELLEMZŐK KÖZÖTTI OK-OKOZATI KAPCSOLAT KITERJESZTÉSE

E módosítás a termékleírás 7. „Kapcsolat a földrajzi területtel. A földrajzi terület és a termékjellemzők közötti ok-okozati kapcsolat" pontját és az egységes dokumentum 7. „A kapcsolat(ok) leírása" pontját érinti. Sor került a földrajzi területtel fennálló kapcsolat javítására és kiterjesztésére. Ezen belül a termékleírás 2. pontjában jelzett minden egyes bor termékkategória kiegészült az ok-okozati kapcsolat leírásával annak érdekében, hogy meghatározásra kerüljenek azok a sajátos jellemzők, amelyeket a „Cariñena" OEM hatálya alá tartozó egyes bortípusok a területnek köszönhetnek.

8. AZ OEM TEKINTETÉBEN ALKALMAZANDÓ KÖVETELMÉNYEK MÓDOSÍTÁSA

E módosítás a termékleírás 8. „Alkalmazandó követelmények" pontját érinti.

8.1. A termesztési gyakorlatok kiegészítő követelményeinek módosítása

Törlésre került az a hivatkozás, miszerint a Szabályozó Tanács készíti el a szüret szabályait, dönt a szüret kezdési időpontjáról és határoz a leszüretelt szőlő szállításáról és válogatásáról.

Tekintettel a jelenleg alkalmazott termesztési gyakorlatokra, a helyszíni munkatársak és borászok folyamatos képzésére és az éghajlat éves ingadozásaira, nincs szükség a szüret kezdőnapjának rögzítésére, illetve a szőlő egyedi szállítási követelményeinek meghatározására. A különböző borok készítéséhez kapcsolódó saját műszaki és borászati kritériumaik alapján az OEM-hez nyilvántartásba vett borászatok a szőlő érettsége alapján maguk tervezik meg a lépcsőzetes szüretet. A szőlő szállítása úgy történik, hogy a termés minőségére gyakorolt minden káros hatás elkerülhető legyen.

Hivatkozás került a szövegbe arra vonatkozóan, hogy a Szabályozó Tanács évente hagyja jóvá a szőlő növényvédelmi kezeléseinek csökkentését vagy helyettesítését eredményező agrár-környezetvédelmi gyakorlatokat. A környezetvédelmi kritériumok és a szőlő egészsége és minősége terén a borágazat által elért előnyök és javulások fényében az a döntés született, hogy a „Cariñena" OEM esetében elő kell mozdítani a károsítók elleni biológiai védekezési rendszerek alkalmazását annak érdekében, hogy lehetőség szerint csökkenjen vagy megszűnjön a növényvédő szerek használata, és előnyben részesüljenek a nem vegyi módszerek, a közös agrárpolitika aktuális irányvonalainak megfelelően.

8.2. Az öregítő és érlelő létesítményekre vonatkozó egyedi követelmények törlése

A termékleírásban az OEM hatálya alá tartozó borok érleléséhez használt létesítmények aktuális követelményei törlésre kerültek, mert azok konkrét értékek nélkül vonatkoznak a hőmérséklet, páratartalom és szellőzés általános viszonyaira.

8.3. A „megfelelő" jelölés formai módosítása

A „megfelelő besorolású borok" helyébe az „OEM-hez alkalmas borok" kifejezés lépett a kiegészítő palackozási követelményekről szóló szakaszban. Ez a terminológiai módosítás az EN ISO/IEC 17065:2012 „Megfelelőségértékelés – Termékek, folyamatok és szolgáltatások tanúsítását végző szervezetekre vonatkozó követelmények" szabványhoz való igazítást szolgálja.

8.4. A címkézési követelmények módosítása

A szellemi tulajdonjogokra és védjegyekre vonatkozó jogszabályokkal és ítélkezési gyakorlattal összhangban és a piac egységességének alapelveit figyelembe véve az eredetmegjelöléshez nyilvántartásba vett borászatokkal szemben támasztott egyetlen követelmény az, hogy az általuk forgalomba hozott borok azonosításához használt kereskedelmi címkéket be kell nyújtaniuk, hogy a Szabályozó Tanács felvehesse azokat a címkék nyilvántartásába. Törlésre került az a hivatkozás, miszerint a címkék jóváhagyását a Szabályozó Tanács végzi.

Másrészről viszont – az egyértelműség és érthetőség kedvéért – minden szőlőből készült termékkategóriához bekerült az olyan fakultatív jelölések (a borkészítési módszerre utaló hagyományos jelölések és adatok) említése, amelyek a „Cariñena" OEM hatálya alá tartozó borok címkéin szerepelhetnek.

A „Superior" hagyományos jelölést illetően az a pontosítás történt, hogy a bor készítéséhez legalább 85 %-ban az OEM elsődleges szőlőfajtáinak valamelyikét kell felhasználni. A OEM hatálya alá tartozó borok címkéi kapcsán a borkészítési módszerre utaló két új fakultatív jelölés került hozzáadásra: „Nuevo" (Új) és „Joven" (Fiatal). Tekintettel a fogyasztói piac változó trendjeire és szokásaira, fontos volt különbséget tenni a szüret utáni első három hónap során palackozott (a „Nuevo" (Új) jelölés használatára jogosult) és a szüretet követő év során palackozott (a „Joven" (Fiatal) jelölés használatára jogosult) borok között. A címkén mindkét esetben fel kell tüntetni az évjáratot.

A sajátos jellemzőkkel rendelkező szőlőültetvényekről származó borokat is célszerűnek tűnt kiemelni. E tekintetben az alábbi fakultatív jelölések kerültek hozzáadásra a „Cariñena” OEM termékleírásához: „Viñas viejas” (Öreg szőlő) a több mint 20 éves szőlőültetvényeken termesztett szőlőből készült borokhoz, és „Vendimia seleccionada” (Válogatott szüret) vagy „Selección” (Válogatás) a szüret előtt kiválasztott és 7 000 kg/hektár alatti hozamú parcellákon termesztett szőlőből készült borokhoz.

Tekintettel az adott vidék jellemzőire és az OEM földrajzi területének éghajlatára, a több mint 20 éves szőlők a hozam és termelési potenciál tekintetében már elérték a csúcsot. Az ilyen szőlőkből készült borok címkéjén tehát a „Viñas viejas” (Öreg szőlő) jelölés szerepeltethető.

A szüret előtt ellenőrzött és kiválasztott és 7 000 kg/hektár alatti hozamú parcellákon termesztett szőlőből készült borok címkéjén pedig a „Vendimia seleccionada” (Válogatott szüret) vagy „Selección” (Válogatás) jelölés tüntethető fel.

9. TOVÁBBI MÓDOSÍTÁSOK

E módosítás a termékleírás 9. „A megfelelés ellenőrzése. Ellenőrző szervezet” pontját és a technikai adatlap 2. „Elérhetőségek. A kérelmező és az ellenőrző szervezet adatai” pontját érinti az „Egyéb adatok” alatt.

Frissítésre került a „Cariñena” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Szabályozó Tanácsának e-mail-címe és honlapja.

10. JOGSZABÁLYI HIVATKOZÁS FRISSÍTÉSE

Frissítésre kerültek a termékleírásban szereplő uniós jogszabályok, az UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 nemzetközi szabvány és az Aragón Autonóm Közösség „Cariñena” OEM-re vonatkozó jogszabályának hivatkozásai.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Cariñena

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor
3. Likőrbor
5. Minőségi pezsgő
8. Gyöngyözőbor
16. Túlérett szőlőből készült bor

4. **A bor(ok) leírása**

Fehérborok, rozéborok

Megjelenés: tiszta

– Fehérbor: zöldessárga, halványsárga, szalmasárga vagy sárga színű.

– Rozébor: Hagymahéj, lazacrózsaszín, rózsaszín, eperrózsaszín vagy ibolyarózsaszín színű.

Aroma: gyümölcsös, fával érintkező bor esetén faaroma, hibátlan.

Íz: közepesen savas, kevéssé édes, hibátlan.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 240 mg/l, ha a cukortartalom ≥ 5 g/l

Ha nincs megállapítva határérték, a hatályos uniós jogszabályokban rögzített határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	180

Vörösborok

Megjelenés: tiszta, színe ibolyavörös, bíborvörös, szegfűvörös és meggypiros között változik.

Aroma: gyümölcsös, piros gyümölcsök, fával érintkező bor esetén faaroma, hibátlan.

Íz: közepesen savas, kevéssé édes, közepesen fanyar, hibátlan.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 180 mg/l, ha a cukortartalom ≥ 5 g/l

Ha nincs megállapítva határérték, a hatályos uniós jogszabályokban rögzített határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	140

Likőrbor

Megjelenés: tiszta

– Fehérbor: sárga, borostyánsárga vagy aranysárga színű.

– Vörösbor: ibolyavörös, bíborvörös, szegfűvörös vagy meggypiros színű.

Aroma: érett gyümölcs, fával érintkező bor esetén faaroma, hibátlan.

Íz: Meleg érzet a szájban (érezhető alkohol) és édesség, hibátlan.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 200 mg/l, ha a cukortartalom ≥ 5 g/l.

Ha nincs megállapítva határérték, a hatályos uniós jogszabályokban rögzített határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális összes savtartalom	3,5 gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

Minőségi pezsgő

Megjelenés: tiszta, szén-dioxid buborékokkal.

– Fehérbor: zöldessárga, halványsárga, szalmasárga vagy sárga színű.

– Rozébor: Hagymahéj, lazacrózsaszín, rózsaszín, eperrózsaszín vagy ibolyarózsaszín színű.

– Vörösbor: ibolyavörös, bíborvörös, szegfűvörös, meggypiros vagy rubinvörös.

Aroma: gyümölcsös, hibátlan.

Íz: szén-dioxid érződik a szájban (frissítő jelleg), enyhén savas (friss) íz, hibátlan.

Ha nincs megállapítva határérték, a hatályos uniós jogszabályokban rögzített határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	10,83
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	160

Gyöngyözőbor

Megjelenés: tiszta, szén-dioxid buborékokkal.

– Fehérbor: zöldessárga, halványsárga, szalmasárga vagy sárga színű.

– Rozébor: Hagymahéj, lazacrózsaszín, rózsaszín, eperrózsaszín vagy ibolyarózsaszín színű.

– Vörösbor: ibolyavörös, bíborvörös, szegfűvörös, meggypiros vagy rubinvörös.

Aroma: gyümölcsös, hibátlan.

Íz: szén-dioxid érződik a szájban (frissítő jelleg), enyhén savas (friss) íz, hibátlan.

* fehér- és rozéborok: maximális kén-dioxid-tartalom 180 mg/l: ha a cukortartalom ≥ 5 g/l, akkor 240 mg/l.

* vörösbor: maximális kén-dioxid-tartalom 140 mg/l: ha a cukortartalom ≥ 5 g/l, akkor 180 mg/l.

Ha nincs megállapítva határérték, a hatályos uniós jogszabályokban rögzített határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	7
Minimális összes savtartalom	4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

Túlérett szőlőből készült bor (késői szüretelés)

Megjelenés: tiszta

– Fehérbor: zöldessárga, halványsárga, szalmasárga vagy sárga szín.

– Rozébor: Hagymahéj, lazacrózsaszín, rózsaszín, eperrózsaszín vagy ibolyarózsaszín színű.

– Vörösbor: ibolyavörös, bíborvörös, szegfűvörös, meggypiros vagy rubinvörös.

Aroma: érett gyümölcs, fával érintkező bor esetén faaroma, hibátlan.

Íz: meleg érzet a szájban (érezhető alkohol), cukortartalomtól függő édesség, hibátlan.

* fehér- és rozéborok: maximális kén-dioxid-tartalom 180 mg/l: ha a cukortartalom ≥ 5 g/l, akkor 240 mg/l.

* vörösbor: maximális kén-dioxid-tartalom 140 mg/l: ha a cukortartalom ≥ 5 g/l, akkor 180 mg/l.

Ha nincs megállapítva határérték, a hatályos uniós jogszabályokban rögzített határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	13
Minimális összes savtartalom	4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

Túlérett szőlőből készült bor (természetes édes)

Megjelenés: tiszta

– Fehérbor: zöldessárga, halványsárga, szalmasárga vagy sárga szín.

– Rozébor: hagymahéj, lazacrózsaszín, rózsaszín, eperrózsaszín vagy ibolyarózsaszín színű.

– Vörösbor: ibolyavörös, bíborvörös, szegfűvörös, meggypiros vagy rubinvörös.

Aroma: érett gyümölcs, fával érintkező bor esetén faaroma, hibátlan.

Íz: közepes/erős édesség. Hibák nélkül.

* fehér- és rozéborok: maximális kén-dioxid-tartalom 180 mg/l: ha a cukortartalom ≥ 5 g/l, akkor 240 mg/l.

* vörösbor: maximális kén-dioxid-tartalom 140 mg/l: ha a cukortartalom ≥ 5 g/l, akkor 180 mg/l.

Ha nincs megállapítva határérték, a hatályos uniós jogszabályokban rögzített határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	13
Minimális összes savtartalom	4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Különleges borászati eljárások*

Különleges borászati eljárás

Az OEM hatálya alá tartozó borok előállításához csak egészséges szőlőfürtök használhatók fel, amelyek elérték a megfelelő érettségi szintet és valószínű alkoholtartalmuk legalább 9 térfogatszázalék.

A must vagy a bor kinyeréséhez és a szőlőtörkölytől való elválasztásához akkora nyomást kell alkalmazni, hogy a 100 kilogramm szőlőből nyert hozam (a lefejtési és préselési műveletek kombinációja) ne haladja meg a 74 litert.

Művelésmód

Az ültetvényen egyenletesen eloszló, legalább 1 500 tőke/hektár ültetési sűrűség.

b) *Maximális hozamok*

Vörös szőlőfajták

62,9 hektoliter hektáronként

Vörös szőlőfajták

8 500 kilogramm szőlő hektáronként

Fehér szőlőfajták

66,6 hektoliter hektáronként

Fehér szőlőfajták

9 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

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

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FEHÉR GARNACHA

VÖRÖS GRENACHE

MACABEO – VIURA

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

„A kapcsolat(ok) leírása”

Aragónia szőlőültetvényei a Celtibera elnevezésű, a rómaiak által alapított egykori Carae (mai nevén Cariñena) településnek helyet adó régióból származnak, amelynek lakosai mézzel itták a bort az időszámítás előtti harmadik évszázadban. A minőségen alapuló ültetés már 1696-ban a jelen OEM hatálya alá tartozó településekre korlátozódott.

A földrajzi területen található talajok különböző jellemzői a kevés csapadékkal, a szélsőséges hőmérsékletekkel és a „cierzo” nevű uralkodó északi széllel kombinálva olyan egyedi ökoszisztémát hoznak létre, ahol évszázadok óta jelen van a szőlő, amelynek sajátos végterméke egyedi módon alkalmazkodott a származási környezetéhez.

A termesztett fajták jól alkalmazkodtak a meglévő talaj- és éghajlati viszonyokhoz, a belőlük nyert borok pedig különleges fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságaikkal fémjelzik az engedélyezett fajtákból előállított borokat.

BOR

A földrajzi területen található, a helyi terület sajátos jellemzőinek megfelelő módon alakult különböző talajok az éghajlattal és a különböző fajtákkal párosulva szépen kiegyensúlyozott, intenzív és friss aromájú, jól strukturált és hosszú lecsengésű borok előállítását teszik lehetővé.

LIKŐRBOR

A magas nappali hőmérsékletekkel és kevés csapadékkal jellemzett és emiatt – különösen késői szüretek esetén – nagyon magas cukortartalmú szüreteket eredményező éghajlati viszonyoknak köszönhetően a likőrbor része e földrajzi terület borkészítési történelmének.

MINŐSÉGI PEZSGŐ

Ezt a hagyományos módszeren alapuló borászati eljárást a 20. század eleje óta végzik a területen található borászatokban. A szélsőséges hőmérsékletek és a mészben gazdag talajok testes és kiegyensúlyozott borokat adó fajták termesztését teszik lehetővé. A kevés csapadék és napsütéses órák száma olyan természetes alkoholtartalmat eredményez, amely kedvez a meghatározott alkoholtartalmat mutató minőségi pezsgők előállításának.

GYÖNGYÖZŐBOR

A gyöngyözőborokra jellemző természetes alkoholtartalmat, enyhe savasságot és intenzív gyümölcsös aromákat a fénynek való optimális kitettséget biztosító napsütéses órák száma adja; ez párosul a terület kontinentális éghajlatának köszönhető jelentős hőmérséklet-változásokkal és a szőlőérés időszakát jellemző kevés csapadékkal.

TÚLÉRETT SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT BOR

A „Cariñena” oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területén a szüret késleltetésének gyakorlatával érik el a szőlő magasabb cukortartalmát, és ez eredményezi az e borokra jellemző érett gyümölcsös aromát, valamint az uralkodó – az alkoholtartalom miatti – édes vagy meleg jegyeket. Ezt az egyensúlyt azzal érik el, hogy hosszú érési időszak során a napon hagyják a szőlőt.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az e termékleírásban felsorolt követelmények kapcsán minden nyilvántartásba vett borászat kereskedelmi címkéiről értesíteni kell a Szabályozó Tanácsot, hogy megtörténjen azok felvétele a címkék nyilvántartásába.

A címkékre az alábbi kifejezések valamelyikét kell nyomtatni:

Denominación de Origen „Cariñena” (az 1308/2013/EU rendelet szerinti hagyományos kifejezés) vagy Denominación de Origen Protegida „Cariñena”. A fogyasztásra szánt termékeket a Szabályozó Tanács által kibocsátott számozott garanciavédjeggyel kell ellátni. Ezeket a nyilvántartásba vett borászatban az ismételt felhasználást lehetetlenné tevő módon kell rögzíteni.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A termelési területen kívülre szállítás és ottani palackozás kockáztatja a bor minőségét. A származási területen történő palackozással biztosítható a termék jellemzőinek és minőségének megőrzése.

A palackozás fontos művelet, amelynek során szigorú követelményeket kell betartani. Az összes fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonság megőrzése érdekében tehát a palackozásnak a termékleírásban meghatározott területen kell történnie.

A termékleíráshoz vezető link

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