CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(2020/C 254/05)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMU, AR KO GROZA VIENOTO DOKUMENTU

"CARIÑENA"

PDO-ES-A0043-AM02

Paziņojuma datums: 2020. gada 8. aprīlis

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

Saskaņā ar Deleģētās regulas (ES) 2019/33 14. pantu un pamatojoties uz cēloņiem un iemesliem, šajā dokumentā aprakstītie grozījumi netiek uzskatīti par Savienības grozījumiem, jo tie neietver aizsargātā cilmes vietas nosaukuma izmaiņas, tos neveido vīnkopības produkta kategorijas maiņa, svītrošana vai iekļaušana, tie nepadara saikni par spēkā neesošu un nenosaka turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus. Tāpēc tālāk aprakstītās un skaidrotās izmaiņas tiek uzskatītas par standarta grozījumiem.

1. JAUNS AR ACVN AIZSARGĀTU VĪNU APRAKSTA FORMULĒJUMS

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 2. punktu "Vīna(-u) apraksts" un vienotā dokumenta 2. punktu "Vīnkopības produktu kategorijas".

Specifikācijas pašreizējā 2. punktā ir uzskaitīti vīni, uz kuriem attiecas aizsargātais cilmes vietas nosaukums, atbilstoši vīnkopības produktu kategorijām (desertvīni, pusdzirkstošie vīni, kvalitatīvi dzirkstošie vīni) vai atbilstoši izvēles terminiem (dabiski saldi, vēlīnās ražas, pussausie, pussaldie un saldie vīni).

Ir rosināts jauns šīs sadaļas formulējums, kurā ir uzskaitīti tikai ACVN apgabalā ražotie vīna veidi un izmantotas tikai vīnkopības produktu kategorijas, kas norādītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā:

1. "Vīns";

3. "Desertvīns";

5. "Kvalitatīvs dzirkstošais vīns";

8. "Pusdzirkstošais vīns";

16. "Pārgatavu vīnogu vīns".

Tāpēc tiek svītroti pakārtotie veidi "pussausais", "pussaldais" un "saldais", jo tie ir iekļauti 1. kategorijā "Vīns". Pakārtotie veidi "dabiski saldi vīni" un "vēlīnās ražas vīni" ir iekļauti 16. kategorijā "Pārgatavu vīnogu vīns", jo abi šie termini ir izvēles termini, kas paredzēti Spānijas tiesību aktos un ir piemērojami vīniem, kuri ražoti no pārgatavām vīnogām un uz kuriem attiecas aizsargāts cilmes vietas nosaukums vai ģeogrāfiskās izcelsmes norāde.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Saistībā ar 16. kategoriju "Pārgatavu vīnogu vīns" ir labota kļūda vienotā dokumenta sākotnējā 2. punktā, kas radās, izlaižot šo kategoriju. Īsumā – šis grozījums neietver vīnkopības produkta kategorijas maiņu, svītrošanu vai iekļaušanu. Ar to tiek noteikts jauns specifikācijas 2. punkta formulējums un labota vienotā dokumenta 2. punktā pieļautā kļūda.

2. DESERTVĪNU ANALĪTISKO ĪPAŠĪBU GROZĪŠANA UN NOTEIKTU VĒRTĪBU IEKĻAUŠANA CITĀS KATEGORIJĀS

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 2. punkta a) apakšpunktu "Produkta analītiskās īpašības" un vienotā dokumenta 3. punktu "Vīna(-u) apraksts".

Saskaņā ar iepriekšējo grozījumu vīnkopības produktu kategorijas ir norādītas katram ACVN vīna veidam.

Pussauso, pussaldo un saldo vīnu analītiskās īpašības atbilst īpašībām, kas norādītas baltvīniem, sārtvīniem un sarkanvīniem. Tāpēc tās ir svītrotas, jo informācija dublējās. Pusdzirkstošo vīnu un pārgatavu vīnogu vīnu kategorijās sārtvīniem ir papildus noteiktas maksimālās sēra dioksīda vērtības (mg/l).

Desertvīniem ir grozītas minimālā kopējā skābuma (vīnskābes) vērtības.

Reaģējot uz tendencēm tirgū, pakāpeniski ir mainījies ar ACVN "Cariñena" apzīmēto desertvīnu ražošanas process. Tā kā desertvīns nav dabiski skābs dzēriens un tā kopējais skābums var būt diapazonā no 3,5 līdz 4,5 gramiem litrā, neradot nepatīkamas sajūtas organoleptiskās analīzes laikā, ir nolemts, ka minimālā kopējā skābuma (vīnskābes) vērtības ir jāpazemina, lai tirgū piedāvātajiem vīniem būtu ideāli harmoniska un līdzsvarota garša.

Pusdzirkstošo vīnu un pārgatavu vīnogu vīnu kategorijās sārtvīniem ir papildus noteiktas maksimālās sēra dioksīda vērtības (mg/l). Tās tika izlaistas pārrakstīšanās kļūdas dēļ. Tā kā vīndarīšanas process ir līdzīgs, šīs vērtības ir tādas pašas kā baltvīniem tajās pašās kategorijās.

"Dabiski saldajiem" vīniem ir svītrota kopējā spirta satura augšējā robežvērtība.

Atbilstoši noteikumiem terminu "dabiski salds" var izmantot vīniem, uz ko attiecas aizsargāts cilmes vietas nosaukums un kas ir ražoti, mākslīgi nepalielinot to spirta saturu. Spirta saturs tiek sasniegts tikai fermentācijas procesā. Dabiskā spirta tilpumkoncentrācija pārsniedz 15 % tilp., un faktiskajai spirta tilpumkoncentrācijai jābūt vismaz 13 % tilp. Tāpēc nav vajadzības norādīt kopējās spirta satura augšējo robežvērtību.

Punktā par maksimālo cukuru saturu vārdi "reducējošie cukuri" ir aizstāti ar vārdu "atlikumcukuri". Tā formulējums arī ir mainīts, lai specifikācijā būtu ietverta tikai tāda informācija, kas attiecas tieši uz ACVN "Cariñena".

3. ORGANOLEPTISKO ĪPAŠĪBU GROZĪJUMS

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 2. punkta b) apakšpunktu "Organoleptiskās īpašības" un vienotā dokumenta 3. punktu "Vīna(-u) apraksts". Šis punkts ir pārstrādāts, lai iekļautu ar ACVN aizsargāto vīnkopības produktu kategoriju un vīna tipu sadalījumu nolūkā sniegt skaidru un specifisku organoleptisko aprakstu katram vīna veidam dažādajos novērtēšanas posmos (izskats, aromāts un garša), tādējādi padarot deskriptorus objektīvākus. Tā rezultātā kontroles struktūrai būs vieglāk nodrošināt atbilstību standartam UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 "Atbilstības novērtēšana. Prasības institūcijām, kas sertificē produktus, procesus un pakalpojumus" saistībā ar šajā specifikācijas sadaļā aprakstītajām atbilstības pārbaudēm, ko tās veic.

4. ĪPAŠO VĪNDARĪBAS METOŽU GROZĪJUMS

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 3. punktu "Īpaši audzēšanas paņēmieni" un vienotā dokumenta 4. punktu "Vīndarības metodes".

4.1. Svītrotas prasības attiecībā uz audzēšanas paņēmieniem.

Svītroti maksimālā skaita ierobežojumi attiecībā uz vīnogulāju un pumpuru skaitu vienā hektārā. Netiek uzskatīts par vajadzīgu noteikt maksimālo vīnogulāju un pumpuru skaitu hektārā, jo šie parametri ir saistīti ar maksimālo vīnogu ražu no hektāra. Maksimālais ražas iznākums, kas paredzēts specifikācijas 5. punktā, netieši nosaka maksimālo vīnogulāju un pumpuru skaitu hektārā. Tāpēc šīs informācijas svītrošana neietekmēs vīndārzu ražu, jo šīs papildu pārbaudes ir nevajadzīgas.

Atsauces uz špaleru (vienpleca vai divplecu kordonu) un stīgu un zaru apgriešanas sistēmām ir dzēstas. Vīnogulāju špaleras apgriešanas metode, kas kļūst populārāka, attīstoties agronomijas praksei, uzlabo vīnogulāju stāvokli, nodrošinot ne tikai optimālu ražu, bet arī labu auga stāvokli. Nav nepieciešams izšķirt špaleras apgriešanas paņēmienus vai tos konkrēti noteikt.

4.2. Īpašo vīndarības metožu grozījums.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 3. punkta b) apakšpunktu "Īpašas vīndarības metodes" un vienotā dokumenta 4. punkta a) apakšpunktu "Vīndarības metodes. Galvenās vīndarības metodes".

Vērtība vīnogu gatavības apzīmēšanai, kas izteikta kā grami cukuru vienā litrā misas, ir aizstāta ar iespējamo spirta saturu. Šis grozījums pamatojas un vīndarības metožu attīstību. Vīna darītavas pašlaik izmanto refraktometrus, lai mērītu iespējamo spirta saturu, saņemot vīnogas. Šis ir precīzāks veids vīnogu gatavības mērīšanai, un cukuru mērīšanas paņēmiens misā praktiski gandrīz vairs netiek izmantots.

Ir arī skaidrots, ka vīnogu misas iegūšana ir tvertņu iztukšošanas un atkārtotas piepildīšanas un spiešanas darbību kombinācija.

4.3. Dažādu vīnu veidu ražošanas apraksta uzlabojumi.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 3. punktu "Īpašas vīndarības metodes".

Vīna veidi tiek klasificēti atbilstoši šā dokumenta 1. punktā norādītajām vīnkopības produktu kategorijām.

Saistībā ar baltvīniem un sārtvīniem sadaļā "Oglekļa macerācija" ir sniegts sīkāks vīndarīšanas procesa apraksts. Formulējumā ir iekļauti vīni, attiecībā uz kuriem saskaņā ar Spānijas tiesību aktiem norādīts termins *Barrica* (muca). Ir grozītas noteiktas prasības par tādu vīnu izturēšanu, attiecībā uz kuriem tiek izmantoti termini *Roble* (ozols) un *Barrica* (muca) – laiks mucā ir saīsināts, un tiek skaidrots, ka mucām vienmēr jābūt izgatavotām no ozolkoka, ko jau daudzus gadu desmitus izmanto visas vīna darītavas, uz kurām attiecas cilmes vietas nosaukums.

Tā kā šajā procesā vīns saskaras ar koksni, vīniem, kam izmantoti termini *Roble* (ozols) un *Barrica* (muca), piemītošās konkrētās īpašības var iegūt, tos turot mucā īsāku laiku, un tāpēc izturēšanas periodi ir grozīti. Ir svītrots arī mucu maksimālais nominālais tilpums, jo ar šo prasību noteiktais ierobežojums nav stingrāks, kā noteikts Spānijas tiesību aktos.

Desertvīnus drīkst darīt, izmantojot jebkuru no atļautajām šķirnēm, saglabājot analītiskās un organoleptiskās īpašības, kas noteiktas šai ar cilmes vietas nosaukumu apzīmētā vīna kategorijai. Tādējādi ir svītrots ierobežojums, saskaņā ar kuru desertvīnu drīkstēja ražot tikai no trīs vīnogu šķirņu ogām.

Šim vīna veidam ir dzēsta atsauce uz "saldu vīnu", lai izvairītos no galapatērētāju iespējamas maldināšanas.

Ir palikušas tikai tās prasības, kas konkrēti attiecas uz šā ACVN kvalitatīvo dzirkstošo vīnu ražošanu; visas prasības, kas jau ir izklāstītas piemērojamajos tiesību aktos, ir svītrotas. Ir saskaņots arī pašklasifikācijas kritērijs. Galaprodukts ir jāklasificē pēc nogulšņu atdalīšanas un pirms laišanas tirgū, un tāpēc atsauce uz vīna klasificēšanu starpposmos ir svītrota.

4.4. Ierobežojumu atcelšana.

Ir svītrots aizliegums izmantot metodes, kas ietver vīnogu priekšuzsildi vai vīnogu misas vai vīna sildīšanu, kad nav atdalītas čagas. Ņemot vērā tehnoloģisko progresu, šīs metodes ļauj pastiprināt krāsojošo materiālu ekstrakciju, neapdraudot galaprodukta kvalitāti.

Ir svītrots arī vīnu izturēšanas perioda sākuma datums. Sertifikācijas procesā nepieciešamie pieraksti un izsekojamība nodrošina, ka šos periodus var skaidri noteikt un nav vajadzīgs tos piesaistīt kādam atsauces datumam.

5. SADAĻAS PAR ĢEOGRĀFISKĀ APGABALA ROBEŽĀM FORMULĒJUMA GROZĪJUMS

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 4. punktu "Ģeogrāfiskā apgabala robežas" un vienotā dokumenta 5. punktu "Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals". Informācija šajā sadaļā ir papildināta, iekļaujot atsauci uz provinci un autonomo apgabalu, kurā atrodas ģeogrāfiskais apgabals.

6. BALTO VĪNOGU ŠĶIRŅU IEKĻAUŠANA

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 6. punktu "Vīnogu šķirne(-es), no kuras(-ām) dara vīnu" un vienotā dokumenta 6. punktu "Galvenā(-ās) vīna vīnogu šķirne(-es)".

Specifikācijas 6. punktā ir iekļauta vienotā dokumenta vīnogu šķirņu klasifikācija primārajās un sekundārajās šķirnēs.

Ir ietvertas divas balto vīnogu šķirnes 'Sauvignon Blanc' un 'Verdejo'. Abas šīs šķirnes ir labi pielāgojušās noteiktā apgabala konkrētajiem apstākļiem gan attiecībā uz ražu, gan vīndarības īpašībām. Saskaņā ar Aragonas reģionālās pašvaldības Vīna tehnoloģiju un uzlabošanas daļas un Vīndarības daļas 2012. gada marta ziņojuma secinājumiem no tām iegūtie vīni ir izteikti aromātiski un atbilst to balto vīnu tipiskajam organoleptiskajam profilam, uz ko attiecas ACVN "Cariñena". Abas šīs šķirnes ir klasificētas kā sekundāras. Šķirne 'Garnacha Blanca' tagad ir klasificēta kā galvenā šķirne. Šīs izmaiņas ir veiktas, ņemot vērā vīndarīšanas tehnoloģisko progresu un pakāpeniskās pieprasījuma izmaiņas un pieaugumu patēriņa tirgos.

7. CĒLONISKĀS SAIKNES STARP ĢEOGRĀFISKO APGABALU UN PRODUKTA ĪPAŠĪBĀM PAPLAŠINĀŠANA

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 7. punktu "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu. Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta īpašībām" un vienotā dokumenta 7. punktu "Saiknes apraksts". Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu ir uzlabota un paplašināta. Konkrētāk – attiecībā uz katru specifikācijas 2. punktā norādīto vīnkopības produktu kategoriju ir iekļauts cēloniskās saiknes ar ģeogrāfisko apgabalu apraksts, lai tajā būtu norādītas tās konkrētās īpašības, kas katram ar ACVN "Cariñena" apzīmētā vīna veidam piemīt, pateicoties ģeogrāfiskajam apgabalam.

8. ACVN PIEMĒROJAMO PRASĪBU GROZĪJUMS

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 8. punktu "Piemērojamās prasības".

8.1. Grozījums papildu prasībās par audzēšanas metodēm.

Ir dzēsta atsauce uz to, ka Reglamentējošā padome sagatavo noteikumus par ražas novākšanu, ražas novākšanas sākuma noteikšanu un novākto vīnogu šķirošanu un pārvadāšanu.

Ņemot vērā pašreizējās audzēšanas metodes, vietējā personāla un vīndaru pastāvīgo apmācību un ikgadējās izmaiņas klimatā, netiek uzskatīts par vajadzīgu noteikt ražas novākšanas sākuma datumu vai konkrētas prasības vīnogu pārvadāšanai. Pamatojoties uz dažādu vīnu ražošanas tehniskajiem un vīndarīšanas kritērijiem, katra vīna darītava, kas reģistrējusies kā ar šo ACVN apzīmēto produktu ražotāja, plāno pakāpenisku ražas novākšanu, pamatojoties uz vīnogu gatavības pakāpi. Vīnogas tiek pārvadātas tā, lai izvairītos no jebkādas negatīvas ietekmes uz ogu kvalitāti.

Ir iekļauta atsauce uz to, ka Reglamentējošā padome katru gadu apstiprina agrovides audzēšanas paņēmienus, ar ko var samazināt vai aizvietot vīnogulāju apstrādi ar augu aizsardzības līdzekļiem. Ņemot vērā vides aizsardzības kritērijus un ieguvumus un vīnogu veselības un kvalitātes uzlabojumus, kas sasniegti vīna nozarē, tika uzskatīts, ka attiecībā uz ACVN "Cariñena" ir jāsekmē bioloģisku kaitēkļu apkarošanas sistēmu izmantošana, lai samazinātu augu aizsardzības līdzekļu lietošanu vai atteiktos no tiem tur, kur tas iespējams, dodot priekšroku neķīmiskām metodēm, kas atbilst pašreizējām kopējās lauksaimniecības politikas pamatnostādnēm.

8.2. Īpašu prasību par nogatavināšanas un izturēšanas telpām svītrošana.

Specifikācijas pašreizējās prasības, kas attiecas uz telpām to vīnu izturēšanai, kuriem piemērojams ACVN, ir svītrotas, jo tās vispārīgi nosaka temperatūras, mitruma un ventilācijas apstākļus, nenorādot konkrētas vērtības.

8.3. Formāls termina "piemērots" grozījums.

Sadaļā par papildu prasībām pildīšanai pudelēs frāze "vīni, kas klasificēti kā piemēroti" ir aizstāta ar frāzi "ACVN atbilstīgi vīni". Šis ir terminoloģijas grozījums, kā mērķis ir panākt saskaņotību ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 "Atbilstības novērtēšana. Prasības institūcijām, kas sertificē produktus, procesus un pakalpojumus".

8.4. Marķēšanas prasību grozījums.

Saskaņā ar tiesību aktiem un judikatūru rūpnieciskā īpašuma un preču zīmju jomā, kā arī ņemot vērā tirgus vienotības principus, vienīgā papildu prasība vīna darītavām, kas reģistrētas cilmes vietas nosaukuma izmantošanai, ir iesniegt tirdzniecības marķējumu, kas tiek izmantots to vīnu apzīmēšanai, kurus tās laiž tirgū, lai Reglamentējošā padome varētu to reģistrēt Marķējuma reģistrā. Ir svītrota norāde par to, ka marķējumu apstiprina Reglamentējošā padome.

Tai pašā laikā, lai uzlabotu saprotamību un skaidrību, saistībā ar katru vīnkopības produktu kategoriju ir iekļauta atsauce uz izvēles terminiem (tradicionāli apzīmējumi un informācija par vīndarīšanas paņēmienu), ko var norādīt ar ACVN "Cariñena" apzīmēto vīnu marķējumā.

Kas attiecas uz tradicionālo apzīmējumu *Superior*, tiek sniegts skaidrojums, ka vismaz 85 % vīna darīšanā izmantoto vīnogu jābūt iegūtām no vienas no ACVN galvenajām vīnogu šķirnēm. Ir iekļauti divi jauni izvēles termini, kas attiecas uz vīndarīšanas paņēmienu un ko var izmantot ACVN vīnu marķējumā: *Nuevo* (jaunvīns) un *Joven* (jauns vīns). Ņemot vērā mainīgās tendences un ieradumus patēriņa tirgū, tiek uzskatīts par vajadzīgu nodalīt vīnus, kas iepildīti pudelēs pirmajos trīs mēnešos pēc ražas novākšanas (kam var piemērot terminu *Nuevo* (jaunvīns)), un vīnus, kas iepildīti pudelēs gada laikā pēc ražas novākšanas (*Joven* (jauns vīns)). Abos gadījumos marķējumā jānorāda ražas gads.

Tiek arī uzskatīts, ka būtu noderīgi izcelt vīnus no vīndārziem, kam ir noteiktas īpašības. Šajā nolūkā ACVN "Cariñena" specifikācijā ir iekļauti šādi izvēles termini: *Viñas viejas* (nobrieduši vīnogulāji) attiecībā uz vīniem, kas darīti no vīnogām, kuras audzētas vairāk nekā 20 gadus vecos vīndārzos, *Vendimia seleccionada* (atlasīta raža) vai *Selección* (izlases) attiecībā uz vīniem, kas darīti no vīnogām, kuras audzētas pirms ražas novākšanas atlasītos laukos un kuru raža ir mazāka par 7 000 kg no hektāra.

Ņemot vērā ACVN ģeogrāfiskā apgabala augsnes un klimata īpašības, par 20 gadiem vecāki vīnogulāji ir sasnieguši savu maksimālo ražas un ražības potenciālu. Tāpēc no šādu vīnogulāju ogām darītu vīnu marķējumā drīkst norādīt terminu *Viñas viejas* (nobrieduši vīnogulāji).

Attiecībā uz vīniem, kas darīti no vīnogām, kuras audzētas pārbaudītos un pirms ražas novākšanas atlasītos vīndārza laukos un kuru raža ir mazāka par 7 000 kg no hektāra, drīkst izmantot terminus *Vendimia seleccionada* (atlasīta raža) vai *Selección* (izlases).

9. PAPILDU IZMAIŅAS

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 9. punktu "Atbilstības pārbaude. Kontroles struktūra" un tehnisko faktu lapas sadaļas "Cita informācija" 2. punktu "Kontaktinformācija. Informācija par pieteicēju un kontroles struktūru".

Ir atjaunināts Aizsargātā cilmes vietas nosaukuma "Cariñena" reglamentējošās padomes e-pasts un tīmekļa vietnes adrese.

10. ATSAUČU UZ TIESĪBU AKTIEM ATJAUNINĀJUMS

Ir atjaunināta specifikācijas atsauces uz ES tiesību aktiem, starptautisko standartu UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 un tiesību aktiem par ACVN "Cariñena" Aragonas autonomajā apgabalā.

VIENOTS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

"Cariñena"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns
3. Desertvīns
5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns
8. Pusdzirkstošais vīns
16. Pārgatavu vīnogu vīns

4. **Vīna(-u) apraksts**

Baltvīni, sārtvīni

Izskats: dzidrs

— Baltvīns: zaļganas salmu krāsas, bāli dzeltens, salmu dzeltens vai dzeltens.

— Sārtvīns: brūngani sārts, laškrāsas, sārts, zemeņsārts vai violeti sārts.

Aromāts: augļains, koksnes aromāts, ja vīns bijis saskarē ar koksni, bez trūkumiem.

Garša: vidējs skābums, neliels saldums, bez trūkumiem.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 240 mg/l, ja cukuru saturs ir ≥ 5 g/l.

Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (% tilp.)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (% tilp.)	9
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē –4,5 grami litrā
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	13,3
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	180

Sarkanvīni

Izskats: dzidrs, krāsas diapazons ietver violetsarkanu, purpursarkanu, granātsarkanu un ķiršsarkanu krāsu.

Aromāts: augļains, sarkano augļu, koksnes aromāts, ja vīns bijis saskarē ar koksni, bez trūkumiem. Defekti:

Garša: vidējs skābums, neliels saldums, vidēji savelkoša, bez trūkumiem.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 180 mg/l, ja cukuru saturs ir ≥ 5 g/l.

Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (% tilp.)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (% tilp.)	9
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē –4,5 grami litrā
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	13,3
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	140

Desertvīns

Izskats: dzidrs

— Baltvīns: dzeltens, dzintardzeltens vai zeltaini dzeltens.

— Sarkanvīns: violetsarkans, purpursarkans, granātsarkans vai ķiršsarkans.

Aromāts: gatavu augļu, koksnes aromāts, ja vīns bijis saskarē ar koksni, bez trūkumiem.

Garša: silta sajūta pagaršojot (jūtams spirts) un salda, bez trūkumiem.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 200 mg/l, ja cukuru saturs ir ≥ 5 g/l.

Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (% tilp.)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (% tilp.)	15
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē –3,5 grami litrā
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	15
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	150

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Izskats: dzidrs, ar oglekļa dioksīda burbuļiem.

— Baltvīns: zaļganas salmu krāsas, bāli dzeltens, salmu dzeltens vai dzeltens.

— Sārtvīns: brūngani sārts, laškrāsas, sārts, zemeņsārts vai violeti sārts.

— Sarkanvīns: violetsarkans, purpursarkans, granātsarkans, ķiršsarkans vai rubīnsarkans.

Aromāts: augļains, bez trūkumiem.

Garša: mutē jūtams oglekļa dioksīds (atsvaidzinoša garša), neliels (svaigs) skābums, bez trūkumiem.

Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (% tilp.)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (% tilp.)	10
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē –4,5 grami litrā
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	10,83
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	160

Pusdzirkstošais vīns

Izskats: dzidrs, ar oglekļa dioksīda burbuļiem.

— Baltvīns: zaļganas salmu krāsas, bāli dzeltens, salmu dzeltens vai dzeltens.

— Sārtvīns: brūngani sārts, laškrāsas, sārts, zemeņsārts vai violeti sārts.

— Sarkanvīns: violetsarkans, purpursarkans, granātsarkans, ķiršsarkans vai rubīnsarkans.

Aromāts: augļains, bez trūkumiem.

Garša: mutē jūtams oglekļa dioksīds (atsvaidzinoša garša), neliels (svaigs) skābums, bez trūkumiem.

* Baltvīns un sārtvīns: maksimālais sēra dioksīda saturs 180 mg/l; ja cukuru saturs ir ≥ 5 g/l, tad 240 mg/l.

* Sarkanvīns: maksimālais sēra dioksīda saturs 140 mg/l; ja cukuru saturs ir ≥ 5 g/l, tad 180 mg/l.

Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (% tilp.)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (% tilp.)	7
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē –4,5 grami litrā
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	13,3
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Pārgatavu vīnogu vīns (vēlīnās ražas)

Izskats: dzidrs

— Baltvīns: zaļganas salmu krāsas, bāli dzeltens, salmu dzeltens vai dzeltens.

— Sārtvīns: brūngani sārts, laškrāsas, sārts, zemeņsārts vai violeti sārts.

— Sarkanvīns: violetsarkans, purpursarkans, granātsarkans, ķiršsarkans vai rubīnsarkans.

Aromāts: gatavu augļu, koksnes aromāts, ja vīns bijis saskarē ar koksni, bez trūkumiem.

Garša: silta sajūta pagaršojot (jūtams spirts), saldums atkarīgs no cukuru satura, bez trūkumiem.

* Baltvīns un sārtvīns: maksimālais sēra dioksīda saturs 180 mg/l; ja cukuru saturs ir ≥ 5 g/l, tad 240 mg/l.

* Sarkanvīns: maksimālais sēra dioksīda saturs 140 mg/l; ja cukuru saturs ir ≥ 5 g/l, tad 180 mg/l.

Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (% tilp.)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (% tilp.)	13
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē –4,5 grami litrā
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	15
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Pārgatavu vīnogu vīns (dabiski salds)

Izskats: dzidrs

— Baltvīns: zaļganas salmu krāsas, bāli dzeltens, salmu dzeltens vai dzeltens.

— Sārtvīns: brūngani sārts, laškrāsas, sārts, zemeņsārts vai violeti sārts.

— Sarkanvīns: violetsarkans, purpursarkans, granātsarkans, ķiršsarkans vai rubīnsarkans.

Aromāts: gatavu augļu, koksnes aromāts, ja vīns bijis saskarē ar koksni, bez trūkumiem.

Garša: vidēji salds līdz salds. Bez defektiem.

* Baltvīns un sārtvīns: maksimālais sēra dioksīda saturs 180 mg/l; ja cukuru saturs ir ≥ 5 g/l, tad 240 mg/l.

* Sarkanvīns: maksimālais sēra dioksīda saturs 140 mg/l; ja cukuru saturs ir ≥ 5 g/l, tad 180 mg/l.

Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (% tilp.)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (% tilp.)	13
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē –4,5 grami litrā
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	15
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

5. **Vīndarības metodes**

a) *Īpašās vīndarības metodes*

Īpašā vīndarības metode

Ar ACVN aizsargātu vīnu ražošanā tiek izmantoti tikai veselīgi vīnogu ķekari, kas sasnieguši pienācīgu gatavības pakāpi un kam, visticamāk, spirta saturs būs vismaz 9 %.

Jānodrošina pietiekams spiediens, lai iegūtu vīnogu misu vai vīnu un atdalītu to no čagām tā, lai iegūtais šķidruma daudzums (pēc tvertņu iztukšošanas un atkārtotas piepildīšanas un spiešanas darbībām) nepārsniegtu 74 litrus vīna no katriem 100 kilogramiem vīnogu.

Audzēšanas paņēmiens

Stādījumu biezībai jābūt vismaz 1 500 vīnogulāju uz hektāru, kas vienmērīgi izkliedēti pa plantāciju.

b) *Maksimālais ražas iznākums*

Sarkano vīnogu šķirnes

62,9 hl no hektāra

Sarkano vīnogu šķirnes

8 500 kg vīnogu no hektāra

Balto vīnogu šķirnes

66,6 hl no hektāra

Balto vīnogu šķirnes

9 000 kg vīnogu no hektāra.

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Šādu pašvaldību teritorija: *Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos* un *Villanueva de Huerva*.

7. **Galvenā(-ās) vīna vīnogu šķirne(-es)**

'CABERNET SAUVIGNON'

'CHARDONNAY'

'WHITE GRENACHE'

'RED GRENACHE'

'MACABEO-VIURA'

'MAZUELA-CARIÑENA'

'MERLOT'

'SYRAH'

'TEMPRANILLO'

8. **Saiknes apraksts**

Saiknes apraksts

Aragonas vīndārzi atrodas reģionā, ko sauc par Seltiberu (*Celtibera*), kur atradās Romas impērijas pilsēta *Carae* (mūsdienās Karinjena (*Cariñena*)). Ir zināms, ka tās iedzīvotāji dzēra ar medu sajauktu vīnu jau 3. gs. p.m.ē. Jau 1696. gadā stādīšana tika ierobežota kvalitātes apsvērumu dēļ, atļaujot to tikai to pašvaldību teritorijā, uz kurām attiecas šis ACVN.

Šā ģeogrāfiskā apgabala dažādo augšņu īpašības kombinācijā ar nokrišņu mazo daudzumu, ekstrēmām temperatūrām un valdošajiem ziemeļu vējiem, ko sauc par *cierzo*, veido selektīvo ekosistēmu, kur vīnogulāji ir audzēti jau daudzus gadsimtus, iegūstot galaproduktu, kas ir specifisks un unikālā veidā pielāgots videi, kur tas tiek ražots.

Izmantotās vīnogu šķirnes ir labi pielāgojušās esošajai augsnei un klimatiskajiem apstākļiem, ļaujot iegūt dažādus vīnus, kam ir specifiskas fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības, kuras ir raksturīgas no atļautajām šķirnēm iegūtiem vīniem.

VĪNS

Tas, kā ir izveidojušās dažādas ģeogrāfiskā apgabala augsnes atbilstoši vietējās teritorijas raksturīgajām īpašībām, kombinācijā ar klimatiskajiem apstākļiem un dažādajām šķirnēm ļauj ražot vīnus ar līdzsvarotu garšu un intensīviem un svaigiem aromātiem, kā arī labu struktūru un ilgstošu pēcgaršu.

DESERTVĪNS

Desertvīns ir daļa no vīndarības vēstures šajā ģeogrāfiskajā apgabalā, pateicoties klimatiskajiem apstākļiem, kas ietver augstu temperatūru dienas laikā un mazu nokrišņu daudzumu, kā rezultātā tiek iegūta raža ar ļoti augstu cukuru saturu, jo īpaši tad, ja raža tiek novākta vēlu.

KVALITATĪVS DZIRKSTOŠAIS VĪNS

Šis vīndarības process, kas balstās uz tradicionāliem paņēmieniem, ir izmantots šā apgabala vīna darītavās jau kopš 20. gs. sākuma. Ekstrēmās temperatūras un ar kaļķakmeni bagātās augsnes ļauj audzēt šķirnes, kas piešķir vīnam miesīgumu un līdzsvarotu garšu. Mazais nokrišņu daudzums un saulaino stundu skaits nodrošina tādu dabisku spirta saturu, kas ļauj darīt kvalitatīvus dzirkstošos vīnus ar norādītajām spirta satura vērtībām.

PUSDZIRKSTOŠAIS VĪNS

Spirta dabiskais saturs, nelielais skābums un augļainā aromāta intensitāte pusdzirkstošajos vīnos tiek panākta, pateicoties saulainajām stundām, kas nodrošina optimālu saules staru iedarbību, un izteiktajām temperatūras atšķirībām šā apgabala kontinentālā klimata dēļ, kā arī mazajam lietus riskam vīnogu nogatavošanās laikā.

PĀRGATAVU VĪNOGU VĪNS

Pateicoties tam, ka aizsargātā cilmes vietas nosaukuma "Cariñena" ģeogrāfiskajā apgabalā tiek atlikta ražas novākšana, lai iegūtu vīnogas ar augstāku cukuru saturu, šiem vīniem ir raksturīgais gatavu augļu aromāts, kā arī dominējošā saldā garša vai siltā sajūta, ko rada spirta saturs. Šāds līdzsvars tiek panākts, atstājot vīnogas saulē garajā nogatavošanās periodā.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakošana, marķēšana, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Katras reģistrētās vīna darītavas tirdzniecības marķējums ir jāziņo Reglamentējošajai padomei saskaņā ar prasībām, kas izklāstītas šajā produkta specifikācijā, lai to iekļautu Marķējuma reģistrā.

Uz marķējuma ir jānodrukā viena no šādām frāzēm:

"Denominación de Origen "Cariñena"" (tradicionāls apzīmējums Regulas (ES) Nr. 1308/2013 nozīmē) vai "Denominación de Origen Protegida "Cariñena"". Uz patēriņam paredzētiem produktiem ir jābūt garantijas zīmei, kas ir numurēta un ko izsniedz Reglamentējošā padome. Zīme ir jāpiestiprina reģistrētajā vīna darītavā tā, lai to nevarētu atkārtoti izmantot.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Pārvadāšana un pildīšana pudelēs ārpus ražošanas apgabala apdraud vīna kvalitāti. Pildīšana pudelēs izcelsmes apgabalā ļauj saglabāt produkta īpašības un kvalitāti.

Pildīšana pudelēs ir svarīga darbība, un ir jāievēro stingras prasības. Tāpēc pildīšanai pudelēs jānotiek specifikācijā noteiktajā apgabalā, lai saglabātu visas fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

Saite uz produkta specifikāciju

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