KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

2018 m. spalio 17 d. Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(2020/C 254/05)

Šis pranešimas skelbiamas pagal 2018 m. spalio 17 d. Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINĮ BENDROJO DOKUMENTO PAKEITIMĄ

„CARIÑENA“

PDO-ES-A0043-AM02

Pranešimo data: 2020 4 8

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

Pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnį šiame dokumente aprašyti pakeitimai, atsižvelgiant į jų priežastis ir pagrindimą, nelaikomi Sąjungos lygmens pakeitimais, nes jais nekeičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, nekeičiama, neišbraukiama ar nepridedama vynuogių produkto kategorija, nepaskelbiamas negaliojančiu ryšys su geografine vietove ir nenustatoma naujų produkto pardavimo apribojimų. Todėl toliau aprašyti ir paaiškinti pakeitimai laikomi standartiniais pakeitimais.

1. NAUJA VYNŲ, KURIEMS TAIKOMA SKVN, APRAŠYMO REDAKCIJA

Keičiama specifikacijos 2 dalis „Vynų aprašymas“ ir bendrojo dokumento 2 dalis „Vynuogių produktų kategorijos“.

Dabartinėje specifikacijos 2 dalies redakcijoje vynai, kuriems taikoma saugoma kilmės vietos nuoroda, išvardyti pagal vynuogių produktų kategorijas (likeriniai vynai, pusiau putojantys vynai, rūšiniai putojantys vynai) arba pagal neprivalomą nurodyti informaciją (natūralūs saldūs vynai, vėlyvo derliaus vynai, pusiau sausi, pusiau saldūs ir saldūs vynai).

Nuspręsta šios dalies tekstą išdėstyti nauja redakcija, išvardijant tik tuos vynus, kuriems taikoma SKVN, remiantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje nustatytomis vynuogių produktų kategorijomis:

1. Vynas

3. Likerinis vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

16. Vynas iš pernokusių vynuogių

Todėl potipiai „pusiau sausi, pusiau saldūs ir saldūs vynai“ išbraukiami, nes jie priskiriami 1 kategorijai „Vynas“, o du kiti potipiai – „natūralūs saldūs vynai“ ir „vėlyvo derliaus vynai“ yra pagal Ispanijos teisės aktus numatytos neprivalomos nuorodos, taikomos iš pernokusių vynuogių gaminamiems saugoma kilmės vietos nuoroda arba saugoma geografine nuoroda žymimiems vynams, todėl įtraukiami į 16 kategoriją „Vynas iš pernokusių vynuogių“.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

Ištaisoma klaida, padaryta rengiant pradinę bendrojo dokumento versiją, į kurio 2 dalį pamiršta įtraukti 16 kategoriją „Vynas iš pernokusių vynuogių“. Apibendrinant, šiuo pakeitimu nekeičiama, neišbraukiama ar nepridedama vynuogių produkto kategorija. Juo tik parengta nauja produkto specifikacijos 2 dalies redakcija ir ištaisoma bendrojo dokumento 2 dalyje įsivėlusi klaida.

2. LIKERINIŲ VYNŲ ANALITINIŲ SAVYBIŲ KEITIMAS IR TAM TIKRŲ VERČIŲ ĮTRAUKIMAS KITOMS VYNO KATEGORIJOMS APIBŪDINTI

Keičiamas specifikacijos 2 dalies a punktas „Produkto analitinės savybės“ ir bendrojo dokumento 3 dalis „Vynų aprašymas“.

Atsižvelgiant į ankstesnį pakeitimą, nurodomos kiekvienos SKVN žymimo vyno rūšies vynuogių produktų kategorijos.

Nurodytos pusiau sausų, pusiau saldžių ir saldžių vynų analitinės savybės atitinka baltųjų, rožinių ir raudonųjų vynų analitines savybes, todėl pasikartojanti informacija išbraukiama. Rožiniams pusiau putojantiems vynams ir vynams iš pernokusių vynuogių apibūdinti nurodoma didžiausio bendro sieros dioksido kiekio vertė (mg/l).

Keičiama likerinių vynų mažiausio bendrojo rūgštingumo (išreikšto vyno rūgštimi) vertė.

SKVN „Cariñena“ žymimų likerinių vynų gamybos procesai pastaraisiais metais palaipsniui keitėsi, atsižvelgiant į vartotojų rinkų tendencijas. Atsižvelgiant į tai, kad likerinis vynas iš esmės nėra rūgštinis gėrimas ir kad bendrasis rūgštingumas gali siekti 3,5–4,5 g/l, tačiau atliekant juslinę analizę dėl to nejuntama nemalonių pojūčių, manoma, kad mažiausias bendrasis rūgštingumas (išreikštas vyno rūgštimi) turi būti sumažintas, kad būtų galima prekiauti visiškai harmoningais ir subalansuotais vynais.

Pridedamos rožiniams pusiau putojantiems vynams ir vynams iš pernokusių vynuogių apibūdinti taikomos didžiausio bendro sieros dioksido kiekio vertės, kurias buvo pamiršta nurodyti dėl spausdinimo klaidos. Šios vertės sutampa su toms pačioms kategorijoms priklausančių baltųjų vynų vertėmis, nes gamybos procesas yra panašus.

Išbraukiama didžiausia visuminės alkoholio koncentracijos natūraliuose saldžiuose vynuose riba.

Nuoroda „natūralūs saldūs“, remiantis jos reglamentavimo nuostatomis, gali būti taikoma saugomos kilmės nuorodos vynams, pagamintiems dirbtinai nedidinant alkoholio koncentracijos ir alkoholiui išsiskiriant tik fermentacijos metu, kurių natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra didesnė kaip 15 %, o faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais – ne mažesnė kaip 13 %. Todėl didžiausia visuminės alkoholio koncentracijos riba nenurodoma.

Dalyje, kurioje apibūdinamas didžiausias cukraus kiekis, žodžiai „redukuojantieji cukrūs“ pakeičiami žodžiais „liekamieji cukrūs“. Teksto redakcija patikslinama, kad produkto specifikacijoje būtų nurodyti tik SKVN „Cariñena“ ypatumai.

3. JUSLINIŲ SAVYBIŲ PAKEITIMAS

Keičiamas specifikacijos 2 dalies b punktas „Juslinės savybės“ ir bendrojo dokumento 3 dalis „Vynų aprašymas“. Dalis išdėstyta naujai, išskiriant vynuogių produktų kategorijas ir vyno, kuriam taikoma SKVN, rūšis. Taip siekiama paaiškinti ir patikslinti kiekvienos vyno rūšies juslines savybes skirtingais vertinimo etapais (išvaizda, aromatas ir skonis) ir deskriptorių tikslą, kad kontrolės įstaigai būtų lengviau taikyti standartą „UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 – Atitikties įvertinimas. Reikalavimai, keliami gaminių, procesų ir paslaugų sertifikavimo įstaigoms“ atliekant šios specifikacijos dalies laikymosi kontrolę.

4. KONKREČIŲ VYNININKYSTĖS METODŲ PAKEITIMAS

Keičiama specifikacijos 3 dalis „Konkretūs auginimo metodai“ ir bendrojo dokumento 4 dalis „Vyno gamybos metodai“.

4.1. Panaikinami reikalavimai taikyti konkrečius auginimo metodus

Panaikinamas didžiausio vynmedžių skaičiaus viename hektare ir pumpurų skaičiaus viename hektare apribojimas. Manoma, kad nereikalinga nustatyti didžiausią vynmedžių ir pumpurų skaičių viename hektare, nes parametrai susiję su didžiausiu vynuogių derliumi iš hektaro. Specifikacijos 5 dalyje nustatytas didžiausias derlius netiesiogiai nustato didžiausią vynmedžių ir pumpurų skaičių viename hektare, todėl šio reikalavimo panaikinimas neturės įtakos vynuogynų derliui, nes anksčiau vykdyta dviguba kontrolė.

Panaikinami reikalavimai genėti gyvasiene, paliekant vieną ar dvi atšakos, ir „Guyot“ būdu. Agronominės praktikos, susijusios su vynmedžių genėjimu gyvasiene, raida padeda geriausiai išnaudoti vynmedžius ir laikytis optimaliausio derlingumo bei geros agronominės augalo būklės kriterijų, todėl nereikia skirstyti arba nurodyti konkrečių genėjimo gyvasiene būdų.

4.2. Konkrečių vynininkystės metodų pakeitimas

Keičiamas specifikacijos 3 dalies b punktas „Konkretūs vynininkystės metodai“ ir bendrojo dokumento 4 dalies a punktas „Vyno gamybos metodai. Pagrindiniai vynininkystės metodai“.

Vynuogių sunokimo laipsnio kiekybinis įvertinimas, išreikštas cukraus gramais viename misos litre, pakeičiamas galima alkoholio koncentracija. Šį pakeitimą nulėmė vynininkystės metodų pokyčiai. Priimdamos vynuoges šiuo metu vynų daryklos refraktometrais matuoja galimą alkoholio koncentraciją vynuogėse ir tiksliau nustato vynuogių sunokimo laipsnį. Cukraus kiekio misoje matavimo metodas jau beveik nebetaikomas.

Patikslinama, kad misos išeiga yra po maceravimo nupilto kiekio ir išspausto kiekio suma.

4.3. Tikslesnis įvairių vynų rūšių gamybos aprašymas

Keičiama specifikacijos 3 dalis „Konkretūs vynininkystės metodai“.

Vyno rūšys suskirstomos pagal vynuogių produktų kategorijas, išvardytas šio dokumento 1 dalyje.

Išsamiau aprašyti baltųjų ir raudonųjų vynų maceravimas anglies dioksidu gamybos veiksmai. Remiantis Ispanijos teisės aktais, įtraukiami vynai su nuoroda „Barrica“ (brandinti statinėse). Iš dalies keičiami kai kurie reikalavimai, susiję su nuorodomis „Roble“ (ąžuolas) ir „Barrica“ žymimų vynų brandinimu: trumpinamas laikymo statinėje laikas, patikslinant, kad vynas visuomet brandinamas ąžuolo statinėse, kurias jau dešimtmečius naudoja visos nuoroda žymimą vyną gaminančios vyno daryklos.

Dėl laikymo medinėse statinėse vynai su nuoroda „Roble“ ir „Barrica“ įgyja specifinių savybių, tačiau jos gali būti įgyjamos ir per trumpesnį laikymo statinėse laiką, todėl brandinimo laikotarpis sutrumpintas. Kartu panaikinamas didžiausios statinių talpos reikalavimas, nes jis būtų griežtesnis nei taikomuose Ispanijos teisės aktuose nustatyti reikalavimai.

Likerinis vynas gali būti gaminamas iš bet kurios leidžiamos veislės vynuogių, jei išlaikomos specifinės analitinės ir juslinės šios saugoma nuoroda žymimos kategorijos vynui būdingos savybės. Todėl panaikinamas reikalavimas šį vyną gaminti tik iš trijų veislių vynuogių.

Terminas „saldus vynas“ šios rūšies vynui įvardyti nebevartojamas, taip galutinis vartotojas išvengs galimos painiavos.

Aprašomi tik konkretūs SKVN žymimų rūšinių putojančių vynų gamybos reikalavimai ir išbraukiami galiojančiuose teisės aktuose nustatyti reikalavimai. Kartu suvienodinamas savaiminio klasifikavimo kriterijus. Galutinis produktas priskiriamas kategorijai po nuosėdų nupylimo ir prieš pateikiant parduoti, todėl vyno kategorijos nustatymas tarpiniuose etapuose negalimas.

4.4. Apribojimų panaikinimas

Panaikintas draudimas pašildyti vynuoges arba kaitinti misą ar vyną su išspaudomis. Tokia praktika, atsižvelgiant į technologinius patobulinimus, padeda išgauti dažiąsias medžiagas nekenkiant galutinio produkto kokybei.

Be to, išbraukiama vynų brandinimo laikotarpio pradžios data. Vykstant sertifikavimo procedūrai prašoma pateikti įrašus iš registrų ir atsekamumo įrodymus, todėl tuos laikotarpius galima aiškiai nustatyti ir be ataskaitinės datos.

5. DALIES, SUSIJUSIOS SU GEOGRAFINĖS VIETOVĖS NUSTATYMU, PAKEITIMAS

Keičiama specifikacijos 4 dalis „Geografinės vietovės nustatymas“ ir bendrojo dokumento 5 dalis „Nustatyta geografinė vietovė“. Šioje dalyje nurodyta informacija patikslinama nurodant provinciją ir autonominę sritį, kurioje yra geografinė vietovė.

6. DVIEJŲ BALTŲJŲ VYNUOGIŲ VEISLIŲ ĮTRAUKIMAS

Keičiama specifikacijos 6 dalis „Vynuogių, iš kurių gaminamas vynas, veislė arba veislės“ ir bendrojo dokumento 6 dalis „Pagrindinės vyninių vynuogių veislės“.

Bendrajame dokumente nustatyta pagrindinių ir antrinių veislių klasifikacija perkeliama į specifikacijos 6 dalį.

Įtraukiamos dvi baltųjų vynuogių veislės – ‘Sauvignon Blanc’ ir ‘Verdejo’. Abi jos prisitaikiusios prie specifinių šios nuorodos vynų gamybai taikomų sąlygų (ir derliaus, ir vyndarystės), jų vynuogėms būdingas stiprus aromatas ir išskirtinis SKVN „Cariñena“ baltųjų vynų juslinės savybės, kaip nurodoma Aragono vyriausybės technologijų ir vynuogių veislių gerinimo bei vynininkystės skyriaus 2012 m. kovo mėn. parengtos ataskaitos išvadose. Šios dvi veislės priskiriamos antrinėms veislėms. Dėl vyndarystės technologijų pokyčių ir nuolat kintančių vartotojų įpročių bei didėjančios paklausos ‘Garnacha Blanca’ veislė tampa pagrindine veisle.

7. PRIEŽASTINIO GEOGRAFINĖS VIETOVĖS IR PRODUKTO SAVYBIŲ RYŠIO SUSTIPRINIMAS

Keičiamas specifikacijos 7 dalies c punktas „Ryšys su geografine vietove. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto savybių ryšys“ ir bendrojo dokumento 7 dalis „Ryšys su geografine vietove“. Aiškiau išdėstomas ir papildomas ryšio su geografine vietove aprašymas. Visų pirma pateikiamas geografinės vietovės ir kiekvienos vyno produktų kategorijos, nurodytos specifikacijos 2 dalyje, produkto savybių priežastinis ryšys, siekiant patikslinti vietovės įtaką kiekvienos SKVN „Cariñena“ žymimo vyno rūšies ypatumams.

8. SKVN TAIKOMŲ REIKALAVIMŲ PAKEITIMAS

Keičiama specifikacijos 8 dalis „Taikomi reikalavimai“.

8.1. Keičiami papildomi auginimo metodams taikomi reikalavimai

Išbraukiamos Reguliavimo tarybos parengtos derliaus metams taikomos taisyklės, susijusios su vynuogių derliaus nuėmimu ir surinktų vynuogių tvarkymu bei gabenimu.

Atsižvelgiant į dabartinius auginimo metodus, nuolatinį lauko technikų ir vynininkystės specialistų mokymą, taip pat į metinius klimato pokyčius, manoma, kad nebūtina nustatyti derliaus nuėmimo pradžios datos ir konkrečių vynuogių gabenimo reikalavimų. Kiekviena SKVN registre įregistruota vyno darykla gamindama skirtingus vynus laikosi savo techninių ir vynininkystės kriterijų, numato laipsnišką ir organizuotą derlius nuėmimą atsižvelgiant į vynuogių sunokimo laipsnį, taip pat vynuogių gabenimą nepakenkiant vaisių kokybei.

Įtraukiama nuostata, pagal kurią Reguliavimo taryba kasmet tvirtina agrarinės aplinkosaugos principais grindžiamus auginimo metodus siekiant mažinti fitosanitarinį vynuogynų apdorojimą arba jo atsisakyti. Remiantis aplinkos apsaugos kriterijais ir atsižvelgiant į vyno sektoriaus atstovų pabrėžiamą užaugintų vynuogių kokybės bei sveikatos pagerėjimą, SKVN „Cariñena“ veiklos vykdytojai nusprendė, kad tikslinga skatinti naudoti biologines kenksmingų organizmų kontrolės sistemas, siekiant sumažinti arba panaikinti augalų apsaugos produktų vartojimą, kai įmanoma, pirmenybę teikiant necheminiams metodams, kaip numatyta dabartinėse ES žemės ūkio politikos gairėse.

8.2. Panaikinami brandinimo patalpoms taikomi specifiniai reikalavimai

Panaikinami šiuo metu specifikacijoje nustatyti reikalavimai, taikomi SKVN žymimų vynų brandinimo patalpomis, tokie kaip temperatūros, drėgmės ir vėdinimo sąlygos. Kadangi jie buvo bendro pobūdžio ir pateikti nenurodant konkrečių verčių, jų panaikinimas yra pagrįstas.

8.3. Redakcinis žodžio „tinkamas“ pakeitimas

Dalyje, kurioje nustatyti papildomi išpilstymo reikalavimai, žodžiai „tinkami vynai“ pakeičiami žodžiais „vynai su SKVN“. Terminas atnaujintas jį suderinant su standartu „UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 – Atitikties įvertinimas. Reikalavimai, keliami gaminių, procesų ir paslaugų sertifikavimo įstaigoms“.

8.4. Ženklinimo reikalavimų pakeitimas

Pagal teisės aktus ir teismų praktiką, susijusią su pramonine nuosavybe ir prekių ženklais, ir atsižvelgiant į vieningos rinkos principus, vienintelė papildoma į registrą įtrauktoms vyno darykloms taikoma sąlyga – pateikti etiketes, kuriomis žymimi rinkai pateikti vynai, kad Reguliavimo taryba galėtų jas registruoti etikečių registre. Panaikinamas reikalavimas Reguliavimo tarybai tvirtinti etiketes.

Kita vertus, siekiant geresnio supratimo ir aiškumo, patikslinama, kad SKVN „Cariñena“ vynų etiketėse gali būti nurodyta neprivaloma ženklinimo informacija (tradiciniai terminai ir gamybos metodo nuorodos).

Dėl tradicinio termino „Superior“ naudojimo nurodyta, kad toks vynas turi būti pagamintas iš ne mažiau kaip 85 % vienos iš pagrindinių SKVN vynuogių veislių. Atsižvelgiant į gamybos metodą, SKVN žymimų vynų etiketėse galima pateikti dvi naujas neprivalomas nuorodas – „Nuevo“ (jaunas) ir „Joven“ (šviežias). Dėl vartotojų rinkose vyraujančių dabartinių tendencijų ir įpročių raidos atrodo verta išskirti vynus, išpilstytus per pirmuosius tris mėnesius po derliaus nuėmimo („Nuevo“) arba išpilstytus per metus po derliaus nuėmimo („Joven“), abiem atvejais etiketėje nurodant derliaus metus.

Taip pat tikslinga pabrėžti vyno, pagaminto iš ypatingomis savybėmis pasižyminčių vynuogynų, vertę. Šiuo atžvilgiu į SKVN „Cariñena“ specifikaciją įtraukti neprivalomi terminai „Viñas viejas“ (vynai, pagaminti iš vynuogių, išaugintų senesniuose kaip 20 metų vynuogynuose) ir „Vendimia seleccionada“ arba „Selección“ (vynai, pagaminti iš vynuogių, išaugintų prieš derliaus nuėmimą atrinktuose sklypuose, kuriuose derlius būna mažesnis nei 7 000 kg iš hektaro).

Dėl SKVN geografinės vietovės dirvožemio ir klimato ypatumų 20 metų amžių pasiekę vynuogynai agronominiu požiūriu būna didžiausio produktyvumo ir duoda geriausią derlių. Todėl iš šių vynuogynų pagamintų vynų etiketėse gali būti pateikiama nuoroda „Viñas viejas“.

Vynai, pagaminti iš vynuogių, išaugintų prieš derliaus nuėmimą patikrintuose ir atrinktuose sklypuose, kuriuose derlius būna mažesnis nei 7 000 kg iš hektaro, gali būti žymimi nuoroda „Vendimia seleccionada“ arba „Selección“.

9. KITI PAKEITIMAI

Keičiama specifikacijos 9 dalis „Specifikacijos laikymosi tikrinimas. Kontrolės įstaiga“ ir techniniame duomenyje pateiktų kitų duomenų 2 dalis „Kontaktiniai duomenys. Paraiškos pateikėjo ir kontrolės įstaigos duomenys“.

Atnaujintas saugomos kilmės vietos nuorodos „Cariñena“ Reguliavimo tarybos elektroninio pašto ir interneto svetainės adresas.

10. ATNAUJINTOS NUORODOS Į TEISĖS AKTUS

Atnaujinamos specifikacijoje pateiktos ES reglamentų, tarptautinio standarto UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 ir Aragono autonominėje srities SKVN „Cariñena“ reglamento nuorodos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

Cariñena

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas
3. Likerinis vynas
5. Rūšinis putojantis vynas
8. Pusiau putojantis vynas
16. Vynas iš pernokusių vynuogių

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

Baltieji ir rožiniai vynai

Išvaizda: vynas yra skaidrus.

— Baltasis vynas. Geltonai žalsvos šiaudų, šviesiai geltonos, šiaudų geltonos arba geltonos spalvos.

— Rožinis vynas. Svogūno lukšto, lašišos, rausvos, braškių arba rausvai violetinės spalvos.

Kvapas: Vaisių ir medžio, jei vynas turėjo sąlytį su medžiu, be defektų.

Skonis: vidutiniškai rūgštus, ne itin saldus, be defektų.

* Didžiausias sieros dioksido kiekis – 240 mg/l, jei cukraus kiekis ≥ 5 g/l

Jei vertės nenurodytos, laikomasi galiojančiuose ES teisės aktuose nustatytų verčių.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	13,3
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	180

Raudonieji vynai

Išvaizda: vynas yra skaidrus, raudonai violetinės, violetinės, granato ir vyšnių raudonos spalvos.

Kvapas: vaisių, uogų, medžio, jei vynas turėjo sąlytį su medžiu, be defektų.

Skonis: vidutiniškai rūgštus, ne itin saldus, vidutiniškai aitrus, be defektų.

* Didžiausias sieros dioksido kiekis – 180 mg/l, jei cukraus kiekis ≥ 5 g/l

Jei vertės nenurodytos, laikomasi galiojančiuose ES teisės aktuose nustatytų verčių.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	13,3
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	140

Likerinis vynas

Išvaizda: vynas yra skaidrus.

— Baltasis vynas. Geltonos, gintarinės arba aukso geltonos spalvos.

— Raudonasis vynas. Raudonai violetinės, violetinės, granato ir vyšnių raudonos spalvos.

Kvapas: prinokusių vaisių, medžio, jei vynas turėjo sąlytį su medžiu, be defektų.

Skonis: alkoholio pojūtis (šiluma), saldus, be defektų.

* Didžiausias sieros dioksido kiekis – 200 mg/l, jei cukraus kiekis ≥ 5 g/l

Jei vertės nenurodytos, laikomasi galiojančiuose ES teisės aktuose nustatytų verčių.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	15
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	15
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

Rūšinis putojantis vynas

Išvaizda: vynas yra skaidrus, su anglies dioksido burbuliukais.

— Baltasis vynas. Geltonai žalsvos šiaudų, šviesiai geltonos, šiaudų geltonos arba geltonos spalvos.

— Rožinis vynas. Svogūno lukšto, lašišos, rausvos, braškių arba rausvai violetinės spalvos.

— Raudonasis vynas. Raudonai violetinės, violetinės, granato, vyšnių ar rubino raudonos spalvos.

Kvapas: vaisių, be defektų.

Skonis: ragaujant juntamas anglies dioksidas (aštrus ir gaivinantis), vyno skonis šiek tiek rūgštokas (gaivumas), be defektų.

Jei vertės nenurodytos, laikomasi galiojančiuose ES teisės aktuose nustatytų verčių.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	10
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	10,83
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	160

Pusiau putojantis vynas

Išvaizda: vynas yra skaidrus, su anglies dioksido burbuliukais.

— Baltasis vynas. Geltonai žalsvos šiaudų, šviesiai geltonos, šiaudų geltonos arba geltonos spalvos.

— Rožinis vynas. Svogūno lukšto, lašišos, rausvos, braškių arba rausvai violetinės spalvos.

— Raudonasis vynas. Raudonai violetinės, violetinės, granato, vyšnių ar rubino raudonos spalvos.

Kvapas: vaisių, be defektų.

Skonis: ragaujant juntamas anglies dioksidas (aštrus ir gaivinantis), vyno skonis šiek tiek rūgštokas (gaivumas), be defektų.

* Baltasis ir rožinis vynas. Didžiausias sieros dioksido kiekis – 180 mg/l; jei cukrus ≥ 5 g/l, tada didžiausias sieros dioksido kiekis – 240 mg/l.

* Raudonasis vynas. Didžiausias sieros dioksido kiekis – 140 mg/l; jei cukrus ≥ 5 g/l, tada didžiausias sieros dioksido kiekis – 180 mg/l.

Jei vertės nenurodytos, laikomasi galiojančiuose ES teisės aktuose nustatytų verčių.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	7
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	13,3
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Vynas iš pernokusių vynuogių (vėlyvojo derliaus vynas)

Išvaizda: vynas yra skaidrus

— Baltasis vynas. Geltonai žalsvos šiaudų, šviesiai geltonos, šiaudų geltonos arba geltonos spalvos.

— Rožinis vynas. Svogūno lukšto, lašišos, rausvos, braškių arba rausvai violetinės spalvos.

— Raudonasis vynas. Raudonai violetinės, violetinės, granato, vyšnių ar rubino raudonos spalvos.

Kvapas: prinokusių vaisių, medžio, jei vynas turėjo sąlytį su medžiu, be defektų.

Skonis: alkoholio pojūtis (šiluma), saldus, priklausomai nuo cukraus kiekio, be defektų.

* Baltasis ir rožinis vynas. Didžiausias sieros dioksido kiekis – 180 mg/l; jei cukrus ≥ 5 g/l, tada didžiausias sieros dioksido kiekis – 240 mg/l.

* Raudonasis vynas. Didžiausias sieros dioksido kiekis – 140 mg/l; jei cukrus ≥ 5 g/l, tada didžiausias sieros dioksido kiekis – 180 mg/l.

Jei vertės nenurodytos, laikomasi galiojančiuose ES teisės aktuose nustatytų verčių.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	13
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	15
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Vynas iš pernokusių vynuogių (natūralus saldus)

Išvaizda: vynas yra skaidrus

— Baltasis vynas. Geltonai žalsvos šiaudų, šviesiai geltonos, šiaudų geltonos arba geltonos spalvos.

— Rožinis vynas. Svogūno lukšto, lašišos, rausvos, braškių arba rausvai violetinės spalvos.

— Raudonasis vynas. Raudonai violetinės, violetinės, granato, vyšnių ar rubino raudonos spalvos.

Kvapas: prinokusių vaisių, medžio, jei vynas turėjo sąlytį su medžiu, be defektų.

Skonis: nuo vidutiniškai iki labai saldaus. Be defektų.

* Baltasis ir rožinis vynas. Didžiausias sieros dioksido kiekis – 180 mg/l; jei cukrus ≥ 5 g/l, tada didžiausias sieros dioksido kiekis – 240 mg/l.

* Raudonasis vynas. Didžiausias sieros dioksido kiekis – 140 mg/l; jei cukrus ≥ 5 g/l, tada didžiausias sieros dioksido kiekis – 180 mg/l.

Jei vertės nenurodytos, laikomasi galiojančiuose ES teisės aktuose nustatytų verčių.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	13
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	15
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. **Vyno gamybos metodai**

a) *Specifinis vynininkystės metodas*

Specifinis vynininkystės metodas

Nuėmus derlių, saugoma nuoroda žymimiems vynams gaminti naudojamos tik sveikos ir tinkamai sunokusios vynuogės, kuriose yra ne mažiau kaip 9 tūrio proc. galimo alkoholio.

Ekstrahuojant misą ar vyną ir atskiriant juos nuo išspaudų turi būti taikomas tinkamas spaudimas, kad išeiga (po maceravimo nupilto kiekio ir išspausto kiekio suma) būtų ne didesnė nei 74 litrai vyno kiekvienam 100 kilogramų nuimto derliaus.

Auginimo praktika

Sodinių tankis turi būti ne mažesnis kaip 1 500 vynmedžių viename hektare, tolygiai paskirstytų visame sodinimo plote.

b) *Didžiausia išeiga ir derlingumas*

Raudonųjų vynuogių veislės

62,9 hektolitro iš hektaro

Raudonųjų vynuogių veislės

8 500 kg vynuogių iš hektaro

Baltųjų vynuogių veislės

66,6 hektolitro iš hektaro

Baltųjų vynuogių veislės

9 000 kg vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

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

7. **Pagrindinės vyninių vynuogių veislės**

'CABERNET SAUVIGNON'

'CHARDONNAY'

'GARNACHA BLANCA'

'GARNACHA TINTA'

'MACABEO' – 'VIURA'

'MAZUELA' – 'CARIÑENA'

'MERLOT'

'SYRAH'

'TEMPRANILLO'

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Ryšys su geografine vietove

Aragono vynuogynai pradėti auginti Seltiberos regione. Čia buvo įsikūręs romėnų miestas *Carae* (dabar – Karinjena), kurio gyventojai, kaip žinoma, jau trečiajame amžiuje prieš mūsų erą gerdavo su medumi maišytą vyną. Jau 1696 m. vynuogynai buvo skirstomi pagal vyno kokybę, o jų ribos sutapo su dabartinės SKVN geografinės vietovės savivaldybėmis.

Dėl skirtingiems geografinės vietovės dirvožemio tipams būdingų savybių, mažo kritulių kiekio, aukštos temperatūros ir šiaurės rytų vėjo (*cierzo*) čia susikūrė atranki ekosistema, kurioje jau keletą šimtmečių auginami vynuogynai ir gaminamas su aplinka susijęs specifinis ir išskirtinis galutinis produktas.

Auginamos veislės yra gerai prisitaikiusios prie vietos dirvožemio ir klimato sąlygų, iš jų vynuogių gaminami vynai pasižymi specifinėmis fizinėmis, cheminėmis ir juslinėmis savybėmis, atspindinčiomis leidžiamų auginti veislių ypatumus.

VYNAS

Priklausomai nuo vietovės ypatumų geografinėje vietovėje susiformavę skirtingi dirvožemiai, taip pat klimato ypatumai ir skirtingos auginamos veislės – šios sąlygos padeda vietovėje pagaminti stipraus kvapo, skaidrius, gaivius, subalansuotus, geros struktūros ir ilgai burnoje išliekančio skonio vynus.

LIKERINIS VYNAS

Likeriniai vynai šioje geografinėje vietovėje gaminami jau labai seniai. Prie to prisidėjo klimato sąlygos – aukšta dienos temperatūra ir mažas kritulių kiekis, palankūs itin saldžioms vynuogėms išauginti (ypač nuimant vėlyvą derlių).

RŪŠINIS PUTOJANTIS VYNAS

Šio tipo vynai geografinės vietovės vyno daryklose gaminami nuo XX-o amžiaus pradžios. Ekstremali temperatūra ir klintingas dirvožemis palankūs auginti vynuogių veisles, iš kurių gaminami aptakaus skonio ir subalansuoti vynai. Mažas kritulių kiekis ir didelis saulėtumas nulemia natūralią alkoholio koncentraciją, kuri labai svarbi norint pagaminti nustatyto stiprumo rūšinius putojančius vynus.

PUSIAU PUTOJANTIS VYNAS

Natūrali alkoholio koncentracija, nedidelis rūgštingumas ir stiprūs vaisių aromatai, kuriais pasižymi pusiau putojantys vynai, išgaunami dėl ilgo vynuogių buvimo saulės šviesoje. Vynuogės optimaliausią laiką išbūna saulės šviesoje ir yra veikiamos didelių temperatūros svyravimų, priklausančių nuo vietovės žemyninio klimato, ir itin mažo kritulių kiekio vynuogių nokimo laikotarpiu.

VYNAS IŠ PERNOKUSIŲ VYNUOGIŲ

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Cariñena“ geografinėje vietovėje derlių įprasta nuimti vėliau. Todėl vynuogės pasižymi didesniu cukraus kiekiu, o iš jų gaminami vynai – prinokusių vaisių aromatais, saldžiu skoniu, šilumos pojūčiu dėl alkoholio kiekio ir pusiausvyra, kurią sukuria ilgalaikis vynuogių buvimas saulėje visu nokimo laikotarpiu.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Kiekviena registruota vyno darykla turi savo komercines etiketes, kurios, laikantis specifikacijos reikalavimų, turi būti pateiktos Reguliavimo tarybai, kuri etiketes įtraukia į registrą.

Etiketėje privaloma pateikti vieną iš dviejų nuorodų:

„Denominación de Origen „Cariñena“ (kilmės nuoroda – tradicinis terminas, nurodytas Reglamente (EB) Nr. 1308/2013) arba „Denominación de Origen Protegida „Cariñena“ (saugoma kilmės vietos nuoroda). Vartoti skirtas produktas žymimas numeruotais garantiniais ženklais, kuriuos išduoda Reguliavimo taryba, o registruota vyno darykla juos uždeda taip, kad jų nebebūtų galima panaudoti antrą kartą.

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas

Vyno transportavimas ir išpilstymas ne vyno gamybos vietovėje gali pakenkti kokybei. Išpilstymas į butelius kilmės vietovėje leidžia išsaugoti produkto savybes ir kokybę.

Išpilstymas į butelius yra svarbi operacija, kuriai taikomi griežti reikalavimai. Todėl vynas turi būti išpilstomas specifikacijoje nurodytoje vietovėje, kad būtų išsaugotos visos jo fizinės, cheminės ir juslinės savybės.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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