ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2020/C 254/05)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD A DOCUMENTULUI UNIC

„CARIÑENA”

PDO-ES-A0043-AM02

Data comunicării: 8.4.2020

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

În conformitate cu articolul 14 din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei și având în vedere cauzele și motivele care stau la baza lor, modificările descrise în prezentul document nu sunt considerate modificări la nivelul Uniunii, deoarece nu implică o schimbare a denumirii de origine protejate, o modificare, o eliminare sau o adăugare a unei categorii de produse vitivinicole, invalidarea legăturii sau noi restricții privind comercializarea produsului. Prin urmare, modificările descrise și explicate mai jos sunt considerate modificări standard.

1. FORMULARE NOUĂ PENTRU DESCRIEREA VINURILOR CU DOP

Această modificare vizează punctul 2 „Descrierea vinului (vinurilor)” din caietul de sarcini și punctul 2 „Categoriile de produse vitivinicole” din documentul unic.

În forma actuală a punctului 2 din caietul de sarcini se enumeră vinurile cu denumirea de origine protejată, împărțite în funcție de categoriile de produse vitivinicole (vinuri licoroase, vinuri petiante, vinuri spumante de calitate) sau în funcție de anumite mențiuni facultative (vinuri dulci naturale, vinuri din struguri recoltați târziu, demiseci, demidulci și dulci).

Pentru acest punct s-a propus o nouă formulare, în care să se enumere doar tipurile de vin produse în cadrul DOP care se încadrează în categoriile de produse vitivinicole specificate în partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013:

1. Vin;

3. Vin licoros;

5. Vin spumant de calitate;

8. Vin petiant;

16. Vin din struguri supracopți.

În consecință, se elimină subtipurile „demisec”, „demidulce” și „dulce”, deoarece sunt incluse în categoria 1. „Vin”, precum și subtipurile „vinuri dulci naturale” și „vinuri din struguri recoltați târziu”, întrucât aceste două mențiuni facultative prevăzute în legislația spaniolă se aplică vinurilor din struguri supracopți care poartă denumiri de origine sau indicații geografice protejate și, prin urmare, sunt incluse în categoria 16 „Vin din struguri supracopți”.

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

În ceea ce privește categoria 16. „Vin din struguri supracopți”, se corectează eroarea prin care această categorie era omisă din formularea inițială a punctului 2 din documentul unic. Rezumând, această modificare nu constă în modificarea, eliminarea sau adăugarea unei categorii de produse vitivinicole, ci stabilește o nouă formulare pentru punctul 2 din caietul de sarcini și corectează o eroare de la punctul 2 al documentului unic.

2. MODIFICAREA CARACTERISTICILOR ANALITICE ALE VINURILOR LICOROASE ȘI INCLUDEREA ANUMITOR VALORI ÎN ALTE CATEGORII

Această modificare vizează punctul 2 litera (a) „Caracteristici analitice ale produsului” din caietul de sarcini și punctul 3 „Descrierea vinului (vinurilor)” din documentul unic.

În conformitate cu modificarea anterioară, sunt specificate categoriile de produse vitivinicole pentru fiecare dintre tipurile de vin cu DOP.

Caracteristicile analitice ale vinurilor demiseci, demidulci și dulci corespund celor descrise pentru vinurile albe, roze și roșii. Prin urmare, ele se elimină deoarece informația era dublată. În cazul vinurilor roze din categoriile „vin petiant” și „vin din struguri supracopți”, se adaugă valorile maxime ale dioxidului de sulf (mg/l).

La vinurile licoroase se modifică valorile acidității totale minime (acid tartric).

Ca reacție la tendințele pieței de consum, procesul de realizare a vinurilor licoroase cu DOP „Cariñena” a cunoscut modificări treptate. Având în vedere faptul că vinul licoros nu este o băutură acidă în mod natural și poate prezenta valori ale acidității totale cuprinse între 3,5 și 4,5 grame pe litru fără ca aceasta să determine o senzație neplăcută în cadrul analizei organoleptice, se decide că este necesară o reducere a valorilor acidității totale minime (acid tartric), astfel încât vinurile introduse pe piață să fie perfect armonioase și echilibrate.

În cazul vinurilor roze din categoriile de vin petiant și vin din struguri supracopți, se adaugă valorile maxime ale dioxidului de sulf, care fuseseră omise din cauza unei erori materiale. Având în vedere că procesul de vinificație este similar, aceste valori sunt aceleași ca cele pentru vinurile albe din aceleași categorii.

În cazul vinurilor „dulci naturale”, se elimină limita superioară a tăriei alcoolice totale.

Conform normelor, mențiunea „dulce natural” se poate aplica vinurilor cu denumire de origine protejată care sunt realizate fără creșterea artificială a tăriei alcoolice, care au un conținut de alcool provenit integral din fermentare, a căror tărie alcoolică naturală în volume este mai mare de 15 % vol. și a căror tărie alcoolică dobândită în volume este de cel puțin 13 % vol. Prin urmare, nu este nevoie să se precizeze o limită superioară a tăriei alcoolice totale.

În paragraful privind conținutul maxim de zaharuri, expresia „zaharuri reducătoare” se înlocuiește cu „zaharuri reziduale”. De asemenea, formularea paragrafului se schimbă astfel încât caietul de sarcini să conțină doar informațiile specifice pentru DOP „Cariñena”.

3. MODIFICAREA CARACTERISTICILOR ORGANOLEPTICE

Această modificare vizează punctul 2 litera (b) „Caracteristici organoleptice” din caietul de sarcini și punctul 3 „Descrierea vinului (vinurilor)” din documentul unic. Punctul respectiv se reformulează pentru a se include o defalcare a produselor cu DOP în funcție de categoria de produse vitivinicole și în funcție de tipul de vin, în vederea furnizării unei descrieri organoleptice clare și concrete pentru fiecare tip de vin în diversele faze ale evaluării (aspect, aromă și gust), conferind astfel mai multă obiectivitate descriptorilor. Acest lucru va facilita aplicarea de către organismul de control a standardului UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, „Evaluarea conformității. Cerințe pentru organisme care certifică produse, procese și servicii” în cadrul activității de verificare a conformității cu punctul respectiv din caietul de sarcini.

4. MODIFICAREA PRACTICILOR OENOLOGICE SPECIFICE

Această modificare vizează punctul 3 „Practici de cultivare specifice” din caietul de sarcini și punctul 4 „Practici vitivinicole” din documentul unic.

4.1. Eliminarea cerințelor privind practicile de cultivare.

Se elimină numărul maxim de butuci de viță-de-vie la hectar și numărul maxim de ochi la hectar. Nu se consideră necesar să se stabilească o limită maximă pentru numărul de butuci și de ochi la hectar, întrucât acești parametri sunt legați de producția maximă de struguri la hectar. Producția maximă prevăzută la punctul 5 din caietul de sarcini determină indirect un număr maxim de butuci și de ochi la hectar; prin urmare, eliminarea acestor informații nu va afecta producția plantației viticole, controlarea îndeplinirii acestei cerințe fiind redundantă.

Se elimină formele de tăiere în spalier (cu cordon simplu sau dublu) și în cordon speronat. Evoluția practicilor agronomice de formare a butucilor prin tăiere în spalier urmărește îmbunătățirea viței-de-vie, menținând o producție optimă și asigurând o stare bună a plantei. Nu este necesar să se facă distincție între tipurile de metode de tăiere în spalier sau să se specifice tipul metodei.

4.2. Modificarea practicilor oenologice specifice

Această modificare vizează punctul 3 litera (b) „Practici oenologice specifice” din caietul de sarcini și punctul 4 litera (a) „Practici vitivinicole. Practici oenologice esențiale” din documentul unic.

Valoarea care cuantifica gradul de coacere a strugurilor, exprimată în grame de zaharuri per litru de must, se înlocuiește cu volumul probabil de alcool. Această modificare are la bază dezvoltarea practicilor oenologice. Unitățile de vinificație utilizează în prezent refractometre pentru a măsura conținutul probabil de alcool la primirea strugurilor. Aceasta este o metodă mai exactă de măsurare a gradului de coacere, motiv pentru care metoda de măsurare a conținutului de zaharuri din must practic nu se mai folosește.

Se clarifică suplimentar faptul că extragerea mustului constă în combinația operațiunilor de răvăcire și presare.

4.3. Îmbunătățirea descrierii modului în care sunt produse diferitele tipuri de vin.

Această modificare vizează punctul 3 din caietul de sarcini, „Practici oenologice specifice”.

Tipurile de vin se clasifică în funcție de categoriile de produse vitivinicole indicate la punctul 1 din prezentul document.

În cazul vinurilor albe și roze cu mențiunea „Macerare carbonică”, sunt descrise mai în detaliu etapele procesului de elaborare. Se adaugă la formulare vinurile cu mențiunea „Barrica” (Butoi) conform legislației spaniole. Se modifică anumite cerințe privind învechirea vinurilor a căror descriere include mențiunile „Roble” (Stejar) și „Barrica” (Butoi): se scurtează timpul de păstrare în butoi și se clarifică faptul că butoaiele trebuie să fie întotdeauna din stejar, materialul folosit de zeci de ani de toate unitățile de vinificație vizate de această denumire.

Caracteristicile specifice ale vinurilor cu mențiunile „Roble” (Stejar) și „Barrica” (Butoi), datorate expunerii la lemn, pot fi obținute după petrecerea unui timp mai redus în butoi, motiv pentru care perioadele de învechire se modifică. De asemenea, se elimină capacitatea nominală maximă a butoaielor, deoarece nu este o cerință mai restrictivă decât cea din legislația spaniolă aplicabilă.

Vinul licoros se poate obține din oricare dintre soiurile autorizate, menținând astfel caracteristicile analitice și organoleptice ale denumirii pentru această categorie de vin. Prin urmare, se elimină restricția prin care acest tip de vin poate fi obținut doar din trei soiuri.

Pentru acest tip de vin se elimină utilizarea mențiunii „vin dulce”, pentru a se evita posibila inducere în eroare a consumatorului final.

Se păstrează doar cerințele specifice pentru realizarea vinurilor spumante de calitate cu DOP, eliminându-se toate cerințele deja specificate în legislația aplicabilă. De asemenea, este armonizat criteriul auto-clasificării. Produsul final trebuie clasificat după degorjare și înainte de a fi comercializat, prin urmare se elimină clasificarea vinului în etapele intermediare.

4.4. Ridicarea restricțiilor.

Se elimină interzicerea utilizării de tehnici care implică preîncălzirea strugurilor sau încălzirea mustului sau a vinului în prezența tescovinei. Având în vedere progresele tehnologice, aceste practici permit forțarea extragerii materiei colorante fără a compromite calitatea produsului final.

Se elimină și data de începere a perioadei de învechire a vinurilor. Evidențele și trasabilitatea impuse de procesul de certificare permit identificarea clară a acestor perioade, fără a fi necesară condiționarea lor de o dată de referință.

5. MODIFICAREA FORMULĂRII PUNCTULUI REFERITOR LA DELIMITAREA AREALULUI GEOGRAFIC

Această modificare vizează punctul 4 „Delimitarea arealului geografic” din caietul de sarcini și punctul 5 „Arealul geografic delimitat” din documentul unic. Informațiile de la acest punct se completează cu o mențiune privind provincia și comunitatea autonomă din care face parte arealul geografic.

6. INCLUDEREA A DOUĂ SOIURI DE STRUGURI ALBI

Această modificare vizează punctul 6 „Soiul (soiurile) de struguri din care se obține vinul” din caietul de sarcini și punctul 6 „Soiul (soiurile) principal(e) de struguri de vin” din documentul unic.

La punctul 6 din caietul de sarcini se adaugă clasificarea soiurilor principale și secundare din documentul unic.

Se includ două soiuri de struguri albi, Sauvignon Blanc și Verdejo. Ambele sunt bine adaptate la condițiile specifice ale denumirii, atât din punctul de vedere al producției, cât și din punctul de vedere al caracteristicilor oenologice. Au un caracter aromatic puternic și corespund profilului senzorial tipic al vinurilor albe cu DOP „Cariñena”, conform concluziilor raportului publicat în martie 2012 de Unitatea pentru tehnologii și îmbunătățiri viticole și de Unitatea de oenologie din cadrul guvernului regiunii Aragón. Aceste două soiuri sunt clasificate ca secundare. Soiul Garnacha Blanca este clasificat acum ca soi principal, schimbare datorată progreselor tehnologice în domeniul vinificației, precum și modificărilor treptate și creșterii cererii de pe piețele de consum.

7. EXTINDEREA LEGĂTURII CAUZALE ÎNTRE AREALUL GEOGRAFIC ȘI CARACTERISTICILE PRODUSULUI

Această modificare vizează punctul 7 „Legătura cu arealul geografic. Legătura cauzală dintre arealul geografic și caracteristicile produsului” din caietul de sarcini, precum și punctul 7 „Descrierea legăturii (legăturilor)” din documentul unic. Se îmbunătățește și se extinde legătura cu arealul geografic. Mai exact, se adaugă descrierea legăturii cauzale dintre arealul geografic și caracteristicile produsului pentru fiecare dintre categoriile de produse vitivinicole indicate la punctul 2 din caietul de sarcini, în vederea detalierii caracteristicilor pe care le datorează arealului respectiv fiecare dintre tipurile de vin cu DOP „Cariñena”.

8. MODIFICAREA CERINȚELOR APLICABILE DENUMIRII DE ORIGINE PROTEJATE

Această modificare vizează punctul 8 din caietul de sarcini, „Cerințe aplicabile”.

8.1. Modificarea cerințelor suplimentare privind practicile de cultivare.

Se elimină trimiterea la normele privind recolta elaborate de organismul de control, referitoare la momentul începerii recoltei și la sortarea și la transportarea strugurilor culeși.

Având în vedere practicile de cultivare existente în prezent, formarea continuă a lucrătorilor viticoli și a oenologilor și variațiile climatice anuale, nu se consideră necesar să se stabilească data de începere a recoltei sau să se formuleze cerințe specifice privind transportul strugurilor. Pe baza criteriilor tehnice și oenologice aplicate în realizarea diferitelor vinuri, fiecare unitate de vinificație înregistrată în cadrul denumirii de origine protejată își programează operațiunile de recoltare în etape succesive, în funcție de gradul de coacere a strugurilor. Transportul strugurilor se face astfel încât să se evite orice deteriorare a calității fructelor.

Se adaugă o referire la aprobarea anuală de către organismul de control a practicilor de cultivare agroecologice menite să conducă la reducerea sau înlocuirea tratamentelor fitosanitare aplicate viței-de-vie. În baza criteriilor de protecție a mediului și având în vedere beneficiile și îmbunătățirea sănătății și a calității strugurilor demonstrate de sectorul vitivinicol, s-a considerat potrivit ca DOP „Cariñena” să promoveze utilizarea sistemelor biologice de combatere a dăunătorilor, în vederea reducerii sau a eliminării produselor fitosanitare atunci când este posibil, acordându-se prioritate metodelor non-chimice, în conformitate cu orientările actuale ale politicii agricole comune.

8.2. Eliminarea cerințelor specifice privind instalațiile de maturare și învechire.

Se elimină cerințele actuale din caietul de sarcini care fac referire la instalațiile utilizate pentru învechirea vinurilor cu DOP, deoarece conțin condiții generale de temperatură, umiditate și ventilație, fără a se specifica valori concrete.

8.3. Modificare formală a termenului „apt”.

La punctul cu cerințe suplimentare privind îmbutelierea, expresia „vinuri calificate drept apte” se înlocuiește cu „vinuri eligibile pentru DOP”. Această modificare terminologică se face în scopul alinierii la standardul UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, „Evaluarea conformității. Cerințe pentru organisme care certifică produse, procese și servicii”.

8.4. Modificarea cerințelor privind etichetarea.

În conformitate cu legislația și jurisprudența privind proprietatea industrială și mărcile și ținând cont de principiile unității pieței, singura cerință suplimentară pentru unitățile de vinificație înregistrate în cadrul denumirii de origine protejate este aceea că trebuie să transmită etichetele comerciale utilizate pentru identificarea vinurilor pe care le comercializează, astfel încât organismul de control să le poată înscrie în Registrul etichetelor. Se elimină referirea la aprobarea etichetelor de către organismul de control.

Pe de altă parte, în vederea unei claritățși înțelegeri sporite, pentru fiecare categorie de produse vitivinicole se specifică mențiunile facultative (mențiunile tradiționale și detalii privind metoda de vinificație) care pot figura pe etichetele vinurilor cu DOP „Cariñena”.

În ceea ce privește mențiunea tradițională „Superior”, se precizează că vinul trebuie să conțină în proporție de cel puțin 85 % unul dintre soiurile de struguri principale utilizate pentru DOP. Pe etichetele vinurilor cu DOP, se adaugă două mențiuni facultative care se referă la metoda de elaborare: „Nuevo” (Nou) și „Joven” (Tânăr). Având în vedere evoluția tendințelor și obiceiurile actuale ale pieței de consum, se consideră de interes să se facă distincția între vinurile îmbuteliate în primele trei luni de după recoltare [pentru care se poate folosi termenul „Nuevo” (Nou)] și vinurile îmbuteliate în anul următor celui de recoltare [„Joven” (Tânăr)]. În ambele cazuri, pe etichetă trebuie să se indice anul recoltei.

De asemenea, se consideră oportună evidențierea vinurilor obținute de pe plantații viticole cu caracteristici deosebite. În această privință, în caietul de sarcini al DOP „Cariñena” se adaugă următoarele mențiuni facultative: „Viñas viejas” (Viță-de-vie veche), pentru vinurile obținute din struguri cultivați pe plantații viticole cu vârsta de peste 20 de ani, și „Vendimia seleccionada” (Recoltă selecționată) sau „Selección” (Selecție), pentru vinurile obținute din struguri cultivați pe parcele selecționate înainte de recoltare, a căror producție este mai mică de 7 000 kg la hectar.

Datorită caracteristicilor terenului și climei din arealul geografic al denumirii de origine protejate, plantațiile de viță-de-vie care au vârsta mai mare de 20 de ani au atins capacitatea maximă de producție și dau randament deplin. Prin urmare, pe eticheta vinurilor obținute de pe aceste plantații cu viță-de-vie poate figura mențiunea „Viñas viejas” (Viță-de-vie veche).

În ceea ce privește vinurile obținute din struguri cultivați pe parcelele din plantații viticole – verificate și selecționate înainte de recoltare – a căror producție este mai mică de 7 000 kg la hectar, acestea pot fi identificate folosind mențiunea „Vendimia seleccionada” (Recoltă selectată) sau „Selección” (Selecție).

9. ALTE MODIFICĂRI

Această modificare vizează punctul 9 „Verificarea respectării caietului de sarcini. Organismul de control” din caietul de sarcini și punctul 2 „Date de contact. Date despre solicitant și organismul de control”, referitor la alte detalii din fișa tehnică.

Se actualizează adresa de e-mail și site-ul organismului de control pentru denumirea de origine protejată „Cariñena”.

10. ACTUALIZAREA REFERINȚELOR LEGISLATIVE

Se actualizează referirile din caietul de sarcini la legislația UE, la standardul internațional UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 și la legislația privind DOP „Cariñena” din Comunitatea autonomă Aragon.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

Cariñena

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin
3. Vin licoros
5. Vin spumant de calitate
8. Vin petiant
16. Vin din struguri supracopți

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

Vinuri albe, vinuri roze

Aspect: limpede.

— Vinul alb: culoare galben-pai verzui, galben pal, galben-pai sau galben.

— Vinul roze: culoarea cojii de ceapă, roz-somon, roz, roz-căpșună sau roz violet.

Miros: fructat, aromă de lemn dacă vinul a fost în contact cu lemnul, fără defecte.

Gust: aciditate medie, dulceață scăzută, fără defecte.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 240 mg/l atunci când conținutul de zaharuri ≥ 5 g/l

Dacă nu se specifică limite, trebuie respectate cele prevăzute de legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.)	9
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13,3
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	180

Vinuri roșii

Aspect: limpede, de culoare roșu violaceu, roșu purpuriu, grena sau roșu-cireașă.

Miros: fructat, de fructe roșii, aromă de lemn dacă vinul a fost în contact cu lemnul, fără defecte.

Gust: aciditate medie, dulceață scăzută, astringență medie, fără defecte.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 180 mg/l atunci când conținutul de zaharuri ≥ 5 g/l

Dacă nu se specifică limite, trebuie respectate cele prevăzute de legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.)	9
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13,3
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	140

Vin licoros

Aspect: limpede.

— Vinul alb: culoare galbenă, galben chihlimbariu sau galben auriu.

— Vinul roșu: culoare roșu violaceu, roșu purpuriu, grena sau roșu-cireașă.

Miros: de fruct copt, aromă de lemn dacă vinul a fost în contact cu lemnul, fără defecte.

Gust: senzație de căldură în gură (gust de alcool perceptibil) și dulceață, fără defecte.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 200 mg/l atunci când conținutul de zaharuri ≥ 5 g/l.

Dacă nu se specifică limite, trebuie respectate cele prevăzute de legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.)	15
Aciditatea totală minimă	3,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	15
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	150

Vin spumant de calitate

Aspect: limpede, cu bule de dioxid de carbon.

— Vinul alb: culoare galben-pai verzui, galben pal, galben-pai sau galben.

— Vinul roze: culoarea cojii de ceapă, roz-somon, roz, roz-căpșună sau roz violet.

— Vinul roșu: culoare roșu violaceu, roșu purpuriu, grena, roșu-cireașă sau roșu-rubin.

Miros: fructat, fără defecte.

Gust: senzație de dioxid de carbon în gură (pișcături răcoritoare), gust ușor acid (prospețime), fără defecte.

Dacă nu se specifică limite, trebuie respectate cele prevăzute de legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.)	10
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	10,83
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	160

Vin petiant

Aspect: limpede, cu bule de dioxid de carbon.

— Vinul alb: culoare galben-pai verzui, galben pal, galben-pai sau galben.

— Vinul roze: culoarea cojii de ceapă, roz-somon, roz, roz-căpșună sau roz violet.

— Vinul roșu: culoare roșu violaceu, roșu purpuriu, grena, roșu-cireașă sau roșu-rubin.

Miros: fructat, fără defecte.

Gust: senzație de dioxid de carbon în gură (pișcături răcoritoare), gust ușor acid (prospețime), fără defecte.

* vin alb și vin roze: conținut maxim de dioxid de sulf: 180 mg/l; 240 mg/l atunci când conținutul de zaharuri ≥ 5 g/l.

* vin roșu: conținut maxim de dioxid de sulf: 140 mg/l; 180 mg/l atunci când conținutul de zaharuri ≥ 5 g/l.

Dacă nu se specifică limite, trebuie respectate cele prevăzute de legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.)	7
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13,3
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vin din struguri supracopți (recoltă târzie)

Aspect: limpede.

— Vinul alb: culoare galben-pai verzui, galben pal, galben-pai sau galben.

— Vinul roze: culoarea cojii de ceapă, roz-somon, roz, roz-căpșună sau roz violet.

— Vinul roșu: culoare roșu violaceu, roșu purpuriu, grena, roșu-cireașă sau roșu-rubin.

Miros: de fruct copt, aromă de lemn dacă vinul a fost în contact cu lemnul, fără defecte.

Gust: senzație de căldură în gură (gust de alcool perceptibil), dulceață în funcție de conținutul de zaharuri, fără defecte.

* vin alb și vin roze: conținut maxim de dioxid de sulf: 180 mg/l; 240 mg/l atunci când conținutul de zaharuri ≥ 5 g/l.

* vin roșu: conținut maxim de dioxid de sulf: 140 mg/l; 180 mg/l atunci când conținutul de zaharuri ≥ 5 g/l.

Dacă nu se specifică limite, trebuie respectate cele prevăzute de legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.)	13
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	15
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vin din struguri supracopți (dulce natural)

Aspect: limpede.

— Vinul alb: culoare galben-pai verzui, galben pal, galben-pai sau galben.

— Vinul roze: culoarea cojii de ceapă, roz-somon, roz, roz-căpșună sau roz violet.

— Vinul roșu: culoare roșu violaceu, roșu purpuriu, grena, roșu-cireașă sau roșu-rubin.

Miros: de fruct copt, aromă de lemn dacă vinul a fost în contact cu lemnul, fără defecte.

Gust: dulceață medie spre mare. Fără defecte.

* vin alb și vin roze: conținut maxim de dioxid de sulf: 180 mg/l; 240 mg/l atunci când conținutul de zaharuri ≥ 5 g/l.

* vin roșu: conținut maxim de dioxid de sulf: 140 mg/l; 180 mg/l atunci când conținutul de zaharuri ≥ 5 g/l.

Dacă nu se specifică limite, trebuie respectate cele prevăzute de legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.)	13
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	15
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. **Practici vitivinicole**

(a) *Practici oenologice specifice*

Practică oenologică specifică

Pentru realizarea vinurilor cu DOP se folosesc numai ciorchini de struguri sănătoși, care au atins gradul de coacere necesar și al căror conținut probabil de alcool este de cel puțin 9 % vol.

Trebuie să se aplice o presiune adecvată pentru a extrage mustul sau vinul și a-l separa de tescovină, astfel încât randamentul (prin combinația operațiunilor de răvăcire și presare) să nu fie mai mare de 74 de litri de vin pentru fiecare 100 de kilograme de struguri.

Practica de cultivare

Densitatea de plantare trebuie să fie de cel puțin 1 500 de butuci la hectar, distribuiți uniform pe întreaga plantație.

(b) *Producții/randamente maxime*

Soiuri de struguri roșii

62,9 hectolitri la hectar

Soiuri de struguri roșii

8 500 de kilograme de struguri la hectar

Soiuri de struguri albi

66,6 hectolitri la hectar

Soiuri de struguri albi

9 000 de kilograme de struguri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

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

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin principal(e)**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

„Descrierea legăturii (legăturilor)"

Plantațiile viticole din Aragon provin din regiunea cunoscută sub numele de Celtibera, unde era situat orașul roman Carae (în zilele noastre, Cariñena), despre ai cărui locuitori se știe că beau vin amestecat cu miere în secolul al III-lea î. H. Încă din 1696, plantațiile au fost restricționate pe baza calității, fiind limitate la comunele vizate în prezent de această DOP.

Caracteristicile diferitelor soluri din arealul geografic, în combinație cu precipitațiile scăzute, cu temperaturile extreme și cu vântul predominant dinspre nord cunoscut sub numele de „cierzo" alcătuiesc un ecosistem selectiv în care cultura viței-de-vie se menține de secole, obținându-se un produs finit specific și adaptat în mod unic la mediul de proveniență.

Soiurile utilizate sunt bine adaptate la condițiile de sol și climă existente, rezultând o serie de vinuri specifice din punctul de vedere al proprietăților fizico-chimice și senzoriale, care constituie semnele distinctive ale vinurilor produse din soiurile autorizate.

VINUL

Modul în care au evoluat diferitele soluri din arealul geografic, corespunzător caracteristicilor specifice ale regiunii, împreună cu clima și cu diferitele soiuri de struguri se combină pentru a produce vinuri echilibrate, cu arome intense, limpezi și proaspete, bine structurate și cu gust persistent.

VINUL LICOROS

Vinul licoros face parte din istoria producției vinicole a acestui areal geografic, datorită condițiilor climatice cu temperaturi ridicate în timpul zilei și cu precipitații rare, ceea ce duce la o recoltă foarte bogată în zaharuri, în special în cazul recoltelor târzii.

VINUL SPUMANT DE CALITATE

Acest proces oenologic bazat pe metoda tradițională se practică în unitățile de vinificație din zonă încă de la începutul secolului al XX-lea. Temperaturile extreme și bogăția solului calcaros permit cultivarea unor soiuri care conferă vinurilor corpolență și echilibru. Precipitațiile rare și vremea însorită dau naștere unei tării alcoolice naturale care permite producerea de vinuri spumante de calitate, cu concentrația de alcool specificată.

VINUL PETIANT

Tăria alcoolică naturală, ușoara aciditate și intensitatea aromelor fructate obținute în cazul vinurilor petiante se datorează atât vremii însorite, care permite expunerea optimă la soare, cât și amplitudinii termice puternice, tipice pentru clima continentală a zonei, și riscului scăzut de precipitații în perioada de coacere a strugurilor.

VIN DIN STRUGURI SUPRACOPȚI

Practica de a întârzia recoltarea în arealul geografic al denumirii de origine protejate „Cariñena” pentru a obține struguri cu un conținut mai mare de zaharuri conferă acestor vinuri aroma caracteristică de fructe coapte, cu note predominante de dulceață sau cu o senzație de cald, datorată conținutului de alcool. Acest echilibru se obține lăsând strugurii expuși la soare în timpul perioadei îndelungate de coacere.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Etichetele comerciale ale fiecărei unități de vinificație înregistrate trebuie transmise organismului de control în ceea ce privește cerințele enumerate în prezentul caiet de sarcini, în vederea includerii lor în registrul de etichete.

Etichetele trebuie să conțină una dintre următoarele două mențiuni:

„Denominación de Origen «Cariñena»” [mențiune tradițională în sensul Regulamentului (CE) nr. 1308/2013] sau «Denominación de Origen Protegida «Cariñena»». Produsele destinate consumului trebuie să poarte sigilii de garanție, numerotate și emise de organismul de control. Acestea trebuie să fie aplicate în unitatea de vinificație înregistrată, într-un mod care să nu permită reutilizarea lor.

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Transportul și îmbutelierea în afara arealului de producție prezintă riscuri pentru calitatea vinului. Îmbutelierea în arealul de origine permite păstrarea caracteristicilor și a calității produsului.

Îmbutelierea este o operațiune importantă care trebuie să respecte cerințe stricte. Prin urmare, îmbutelierea trebuie să aibă loc în arealul delimitat în caietul de sarcini, pentru a se păstra toate proprietățile fizico-chimice și organoleptice.

Link către caietul de sarcini

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