# INÉ AKTY

# EURÓPSKA KOMISIA

## Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2020/C 254/05)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

**„CARIÑENA“**

**PDO-ES-A0043-AM02**

**Dátum oznámenia: 8. 4. 2020**

### OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

V súlade s článkom 14 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 a na základe príčin a dôvodov sa zmeny opísané v tomto dokumente nepovažujú za zmeny na úrovni Únie, pretože nezahŕňajú zmenu názvu chráneného označenia pôvodu, zmenu, vypustenie alebo pridanie kategórie vinohradníckeho/vinárskeho výrobku, neplatný odkaz alebo ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh. Opísané a vysvetlené zmeny sa preto považujú za štandardné zmeny.

1. NOVÉ ZNENIE OPISU VÍN, NA KTORÉ SA VZŤAHUJE CHOP

Táto zmena sa týka bodu 2 „Opis vína (vín)“ špecifikácie a bodu 2 „Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov“ jednotného dokumentu.

V súčasnom znení bodu 2 špecifikácie sa uvádzajú vína, na ktoré sa vzťahuje chránené označenie pôvodu podľa kategórií vinohradníckych/vinárskych výrobkov (likérové vína, perlivé vína, akostné šumivé vína) alebo podľa nepovinných výrazov (prírodne sladké, vína s prívlastkom neskorý zber, polosuché, polosladké a sladké vína).

Navrhuje sa nové znenie tohto oddielu, v ktorom sa uvádzajú iba druhy vína, ktoré sa vyrábajú v rámci CHOP a pre ktoré sa používajú kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov stanovené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013:

1. Víno

3. Likérové víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

16. Víno z prezretého hrozna

Subtypy „polosuché, polosladké a sladké“ sa vypúšťajú, pretože sú zaradené do kategórie 1 „Víno“. Subtypy „prírodne sladké vína“ a „vína s prívlastkom neskorý zber“ sú zaradené do kategórie 16 „Víno z prezretého hrozna“, pretože oba výrazy sú nepovinné výrazy stanovené v španielskych právnych predpisoch a vzťahujú sa na vína z prezretého hrozna s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Pokiaľ ide o kategóriu 16 „Víno z prezretého hrozna“, chyba v opomenutí tejto kategórie v pôvodnom znení bodu 2 jednotného dokumentu sa opravuje. Stručne možno povedať, že táto zmena nepozostáva zo zmeny, vypustenia alebo pridania kategórie vinohradníckeho/vinárskeho výrobku. Uvádza sa v nej nové znenie bodu 2 špecifikácie a opravuje sa chyba v bode 2 jednotného dokumentu.

2. ZMENA ANALYTICKÝCH VLASTNOSTÍ LIKÉROVÝCH VÍN A ZAHRNUTIE URČITÝCH HODNÔT DO INÝCH KATEGÓRIÍ

Táto zmena sa týka bodu 2 a) „Analytické vlastnosti výrobku“ špecifikácie a bodu 3 „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

V súlade s predchádzajúcou zmenou sú kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov špecifikované pre každý typ vína, na ktoré sa vzťahuje príslušné CHOP.

Analytické vlastnosti polosuchých, polosladkých a sladkých vín zodpovedajú parametrom, ktoré sú opísané pre biele, ružové a červené vína. Z dôvodu duplikovania informácií boli preto vypustené. Pre ružové vína v kategóriách perlivé vína a vína z prezretého hrozna boli pridané hodnoty pre maximálny obsah oxidu siričitého (mg/l).

Pre likérové vína sa zmenili hodnoty pre minimálnu celkovú kyslosť (kyselina vínna).

S cieľom reagovať na trendy na trhu došlo k postupnej zmene výrobného procesu v prípade likérových vín, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Cariñena“. Vzhľadom na to, že likérové víno nie je prírodným kyslým nápojom a hodnoty jeho celkovej kyslosti môžu byť v rozsahu od 3,5 do 4,5 gramu na liter bez toho, aby to malo za následok nepríjemný pocit pri organoleptickej analýze, rozhodlo sa, že hodnoty pre minimálnu celkovú kyslosť (kyselina vínna) by sa mali znížiť tak, aby vína uvedené na trh boli dokonale harmonické a vyvážené.

V prípade ružových vín v kategóriách perlivé vína a vína z prezretého hrozna boli pridané hodnoty pre maximálny obsah oxidu siričitého (mg/l). Predtým boli vynechané z dôvodu administratívnej chyby. Keďže proces výroby vína je podobný, tieto hodnoty sú rovnaké ako v prípade bielych vín v rovnakých kategóriách.

V prípade „prírodne sladkých vín“ sa vypustil horný limit pre celkový obsah alkoholu.

Podľa pravidiel sa výraz „prírodne sladké“ môže vzťahovať na vína, na ktoré sa vzťahuje chránené označenie pôvodu a ktoré sa vyrábajú bez toho, aby sa ich obsah alkoholu umelo zvýšil. Obsah alkoholu pochádza výlučne z kvasenia. Prirodzený obsah alkoholu v objemových percentách je viac ako 15 obj. % a skutočný obsah alkoholu musí byť najmenej 13 obj. %. Preto nie je potrebné uvádzať horný limit pre celkový obsah alkoholu.

V odseku o maximálnom obsahu cukru sa výraz „redukujúce cukry“ nahrádza výrazom „zvyškové cukry“. V znení odseku sa zmenilo aj to, že špecifikácia obsahuje len informácie špecifické pre CHOP „Cariñeña“.

3. ZMENA ORGANOLEPTICKÝCH VLASTNOSTÍ

Táto zmena sa týka bodu 2 b) „Organoleptické vlastnosti výrobku“ špecifikácie a bodu 3 „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu. Tento bod sa preformuloval tak, aby obsahoval rozčlenenie kategórií vinohradníckych/vinárskych výrobkov a druhov vína, na ktoré sa vzťahuje príslušné CHOP, s cieľom poskytnúť jasný a konkrétny opis organoleptických vlastností pre každý druh vína v rôznych fázach posudzovania (vzhľad, vôňa a chuť), a tým zvýšiť objektívnosť deskriptorov. Kontrolnému orgánu to uľahčí zabezpečenie súladu s normou UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012, „Posudzovanie zhody. Požiadavky na orgány certifikujúce výrobky, procesy a služby“, pokiaľ ide o ich kontroly preverenia dodržiavania predpisov opísané v tomto oddiele špecifikácie.

4. ZMENA OSOBITNÝCH ENOLOGICKÝCH POSTUPOV

Táto zmena sa týka bodu 3 „Osobitné pestovateľské postupy“ špecifikácie a bodu 4 „Vinárske výrobné postupy“ jednotného dokumentu.

4.1. Vypustenie požiadaviek na pestovateľské postupy

Vypúšťa sa informácia o maximálnom počte krov na hektár a počet púčikov na hektár. Nepovažuje sa za potrebné stanoviť maximálny počet krov a púčikov na hektár, pretože tieto parametre súvisia s maximálnym hektárovým výnosom hrozna. Maximálny výnos stanovený v bode 5 špecifikácie nepriamo určuje maximálny počet krov a púčikov na hektár, preto vypustenie týchto informácií neovplyvní výnos vinohradu, keďže tieto dodatočné kontroly by boli nadbytočné.

Vypúšťajú sa zmienky o vodorovnom kordónovom vedení (s jednoramenným alebo dvojramenným kordónom), reze na ťažeň a reze na čapíky. Vývoj agronomických postupov súvisiacich vodorovným kordónovým vedením priniesol lepšie využitie krov, pri ktorom sa zachováva optimálny výnos a dobrý stav rastlín. Nie je potrebné rozlišovať ani špecifikovať typ vodorovného kordónového vedenia.

4.2. Zmena osobitných enologických postupov

Táto zmena sa týka bodu 3 b) „Osobitné enologické postupy“ špecifikácie a bodu 4 a) „Vinárske výrobné postupy. Základné enologické postupy“ jednotného dokumentu.

Hodnota, ktorou sa vyčísľuje zrelosť hrozna vyjadrená v gramoch cukru na liter muštu, sa nahrádza pravdepodobným obsahom alkoholu v objemových %. Táto zmena vychádza z vývoja enologických postupov. Vinárske podniky v súčasnosti na meranie pravdepodobného obsahu alkoholu pri prijímaní hrozna používajú refraktometre. Je to presnejší spôsob merania zrelosti hrozna a metóda merania cukru v mušte sa prakticky prestala používať.

Ďalej sa spresňuje, že extrakcia muštu je kombináciou operácií scedenia samotoku a lisovania.

4.3. Zlepšenia opisu výroby rôznych druhov vína

Táto zmena sa týka bodu 3 „Osobitné enologické postupy“ špecifikácie.

Druhy vína sa klasifikujú podľa kategórií vinohradníckych/vinárskych výrobkov uvedených v bode 1 tohto dokumentu.

V prípade bielych a ružových vín je v oddiele s názvom „karbonická macerácia“ uvedený podrobnejší opis procesu výroby vína. K zneniu sa pridali vína s označením „Barrica“ (sud) podľa španielskych právnych predpisov. Zmenili sa určité požiadavky týkajúce sa dozrievania vín s označením „Roble“ (dub) a „Barrica“ (sud) takto: skrátil sa čas vyzrievania v sude a spresňuje sa, že sudy musia byť vyrobené vždy z dubového dreva, materiálu, ktorý používajú všetky vinárske podniky, na ktoré sa toto označenie vzťahuje, už celé desaťročia.

Vzhľadom na to, že tento proces zahŕňa vystavenie účinkom dreva, osobitné vlastnosti vín s označením „Roble“ (dub) a „Barrica“ (sud) možno získať za kratší čas ponechania v sude, a to je dôvod, prečo sa zmenili obdobia pre dozrievanie. Vypustila sa aj maximálna nominálna kapacita sudov, pretože nejde o prísnejšiu požiadavku, než je požiadavka platná podľa španielskeho práva.

Likérové víno sa môže vyrábať s použitím ktorejkoľvek zo schválených odrôd, čím sa zachovávajú analytické a organoleptické vlastnosti označenia pre túto kategóriu vína. Z tohto dôvodu sa vypustilo obmedzenie, podľa ktorého sa môžu používať len tri odrody.

Odkaz na „sladké víno“ sa v prípade tohto druhu vína vypúšťa s cieľom predísť možnosti zavádzania konečného spotrebiteľa.

Vypustili sa len tie požiadavky, ktoré sa osobitne týkajú výroby akostných šumivých vín, na ktoré sa vzťahuje CHOP, a všetky tie, ktoré sú už stanovené v platných právnych predpisoch. Harmonizovalo sa aj kritérium pre samoklasifikáciu. Konečný výrobok sa musí klasifikovať po degrožovaní a pred jeho uvedením na trh, preto sa vypustil odkaz na víno klasifikované v medzistupňoch.

4.4. Odstránenie obmedzení

Vypustil sa zákaz používania techník, pri ktorých sa používa predhrievanie hrozna alebo ohrev muštu alebo vína s obsahom hroznových výliskov. Vzhľadom na technologický pokrok tieto postupy umožňujú zvýšiť extrakciu farbív bez ohrozenia kvality konečného výrobku.

Vypúšťa sa aj dátum začiatku obdobia dozrievania vín. Výkazy a vysledovateľnosť požadované v rámci certifikačného procesu znamenajú, že tieto obdobia možno jednoznačne identifikovať bez toho, aby bolo potrebné ich podmieniť referenčným dátumom.

5. ZMENA ZNENIA ODDIELU TÝKAJÚCEHO SA VYMEDZENIA ZEMEPISNEJ OBLASTI

Táto zmena sa týka bodu 4 „Vymedzenie zemepisnej oblasti“ špecifikácie a bodu 5 „Vymedzená zemepisná oblasť“ jednotného dokumentu. Informácie v tomto oddiele sú doplnené o odkaz na provinciu a autonómnu oblasť, do ktorej zemepisná oblasť patrí.

6. ZAHRNUTIE BIELYCH ODRÔD HROZNA

Táto zmena sa týka bodu 6 „Odroda (odrody) viniča, z ktorého sa vyrába víno“ špecifikácie a bodu 6 „Hlavné muštové odrody“ jednotného dokumentu.

Do bodu 6 jednotného dokumentu bola doplnená klasifikácia odrôd na primárne a sekundárne.

Boli zahrnuté dve biele odrody hrozna, Sauvignon Blanc a Verdejo. Obe sú dobre prispôsobené špecifickým podmienkam označenia, pokiaľ ide o výnosy a enologické vlastnosti. Sú výrazne aromatické a zodpovedajú typickému senzorickému profilu bielych vín, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Cariñena“ v súlade so závermi správy, ktorú v marci 2012 vydalo Oddelenie technológie a zlepšovania viniča a Enologické oddelenie regionálnej vlády Aragónska. Tieto dve odrody sú klasifikované ako sekundárne. Odroda Garnacha Blanca je teraz klasifikovaná ako hlavná odroda. Táto zmena súvisí s technologickým pokrokom pri výrobe vína a postupnými zmenami a zvýšením dopytu zo strany spotrebiteľských trhov.

7. ROZŠÍRENIE PRÍČNNEJ SÚVISLOSTI MEDZI ZEMEPISNOU OBLASŤOU A VLASTNOSŤAMI VÝROBKU

Táto zmena sa týka bodu 7 „Súvislosť so zemepisnou oblasťou. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a vlastnosťami výrobku“ špecifikácie. Týka sa aj bodu 7 „Opis súvislostí“ jednotného dokumentu. Súvislosť so zemepisnou oblasťou sa zlepšila a rozšírila. Konkrétnejšie, pre každú kategóriu vinohradníckych/vinárskych výrobkov uvedených v bode 2 špecifikácie bol doplnený opis príčinnej súvislosti medzi zemepisnou oblasťou s cieľom spresniť osobitné vlastnosti, ktoré každý z druhov vína s CHOP „Cariñena“ získal vďaka tejto oblasti.

8. ZMENA UPLATNITEĽNÝCH POŽIADAVIEK TÝKAJÚCICH SA CHOP

Táto zmena sa týka bodu 8 „Uplatniteľné požiadavky“ špecifikácie.

8.1. Zmena ďalších požiadaviek týkajúcich sa pestovateľských postupov

Vypustil sa odkaz na regulačný výbor, ktorý stanovuje pravidlá zberu, rozhoduje o začatí zberu a triedenia a prepravy zozbieraného hrozna.

Vzhľadom na súčasné zavedené pestovateľské postupy, prebiehajúcu odbornú prípravu zamestnancov v teréne a enológov a každoročné klimatické zmeny sa nepovažuje za potrebné stanoviť dátum začiatku zberu úrody alebo osobitné požiadavky na prepravu hrozna. Na základe svojich technických a enologických kritérií na výrobu rôznych vín má každý vinársky podnik s registrovaným CHOP naplánovaný postupný zber podľa zrelosti hrozna. Hrozno sa prepravuje takým spôsobom, aby sa predišlo akýmkoľvek škodlivým účinkom na kvalitu ovocia.

Bol pridaný odkaz na regulačný výbor, ktorý každoročne schvaľuje agroenvironmentálne pestovateľské postupy vedúce k redukcii alebo nahradeniu ošetrenia rastlín, ktoré sa vzťahujú na vinič. V súlade s kritériami ochrany životného prostredia a so zreteľom na prínosy a zlepšenia stavu a kvality hrozna, ktoré sa preukázalo v sektore vinohradníctva a vinárstva, sa predpokladalo, že CHOP „Cariñena“ by malo podporovať používanie biologických systémov ochrany pred škodcami s cieľom zredukovať alebo odstrániť výrobky na ochranu rastlín, ak je to možné, a uprednostniť nechemické metódy v súlade so súčasnými usmerneniami spoločnej poľnohospodárskej politiky.

8.2. Vypustenie osobitných požiadaviek týkajúcich sa dozrievania a zariadení na zrenie

Súčasné požiadavky v špecifikácii, ktoré sa vzťahujú na zariadenia používané na dozrievanie vín, na ktoré sa vzťahuje CHOP, sa vypustili, pretože ide o všeobecné podmienky týkajúce sa teploty, vlhkosti a vetrania bez konkrétnych hodnôt.

8.3. Formálna zmena výrazu „vhodný“

Výraz „vína klasifikované ako vhodné“ sa v oddiele týkajúcom sa ďalších požiadaviek na plnenie do fliaš nahradil výrazom „vína spôsobilé na získanie CHOP“. Ide o terminologickú zmenu na účely zosúladenia s normou UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012 „Posudzovanie zhody. Požiadavky na orgány certifikujúce výrobky, procesy a služby“.

8.4. Zmena požiadaviek na označovanie

V súlade s právnymi predpismi a judikatúrou, ktoré sa týkajú priemyselného vlastníctva a ochranných známok, a s prihliadnutím na zásady jednoty trhu jedinou ďalšou požiadavkou na vinárske podniky registrované s predmetným označením je povinnosť predložiť obchodné etikety používané na identifikáciu vín, ktoré uvádzajú na trh, aby ich regulačný výbor mohol zapísať do registra označení. Odkaz na etikety schválené regulačným výborom sa vypustil.

Na druhej strane s cieľom zlepšiť zrozumiteľnosť a pochopenie bol pre každú kategóriu vinohradníckych/vinárskych výrobkov zahrnutý odkaz na nepovinné výrazy (tradičné výrazy a konkrétne údaje odkazujúce na metódu výroby vína), ktoré môžu byť uvedené na etiketách vín, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Cariñena“.

Pokiaľ ide o tradičný výraz „Superior“, objasňuje sa, že víno musí byť vyrobené s obsahom najmenej 85 % jednej z hlavných odrôd hrozna pre príslušné CHOP. Pre označenia vín, na ktoré sa vzťahuje CHOP, boli pridané dva nové nepovinné výrazy odkazujúce na metódu výroby vína: „Nuevo“ (nové) a „Joven“ (mladé). Vzhľadom na meniace sa trendy a zvyky spotrebiteľského trhu sa považuje za zaujímavé rozlišovať medzi vínami plnenými do fliaš počas prvých troch mesiacov po zbere [pre ktoré sa môže používať výraz „Nuevo“ (nové)] a vínami plnenými do fliaš v roku nasledujúcom po zbere [„Joven“ (mladé)]. V oboch prípadoch sa na etikete musí uviesť ročník.

Za dobrý nápad sa považuje aj zvýraznenie vín z viníc s osobitnými vlastnosťami. V tejto súvislosti sa do špecifikácie CHOP „Cariñeña“ doplnili tieto nepovinné výrazy: „Viñas Viejas“ (staré vinice) pre vína vyrobené z hrozna vypestovaného vo vinohradoch starších ako 20 rokov a „Vendimia seleccionada“ (výberový ročník) alebo „Selección“ (výber) pre vína vyrobené z hrozna vypestovaného na parcelách vybraných pred zberom a s hektárovým výnosom menej ako 7 000 kg.

Vzhľadom na vlastnosti pôdy a podnebia v zemepisnej oblasti pre CHOP vinič, ktorý má viac ako 20 rokov, dosiahol svoj vrchol, pokiaľ ide o výrobný potenciál a výnos. Vína vyrobené z týchto odrôd viniča sa preto na etikete môžu označovať výrazom „Viñas viejas“ (staré vinice).

Pokiaľ ide o vína vyrobené z hrozna vypestovaného na vinohradníckych parcelách, ktoré boli overené a vybrané pred zberom a ktorých hektárový výnos je nižší ako 7 000 kg, možno ich označovať výrazmi „Vendimia seleccionada“ (výberový ročník) alebo „Selección“ (výber).

9. ĎALŠIE ÚPRAVY

Táto zmena sa týka bodu 9 „Overenie súladu s predpismi. Kontrolný orgán“ špecifikácie a bodu 2) Kontaktné údaje. Podrobné údaje o žiadateľovi a kontrolnom orgáne v časti „Ďalšie údaje“ v technickom informačnom liste.

Aktualizoval sa e-mail a webové sídlo regulačného výboru pre chránené označenie pôvodu „Cariñena“.

10. AKTUALIZÁCIA LEGISLATÍVNYCH ODKAZOV

V špecifikácii sa aktualizovali odkazy na právne predpisy EÚ, medzinárodnú normu UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012 a právne predpisy týkajúce sa CHOP „Cariñena“ v autonómnej oblasti Aragónsko.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Cariñena

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – Chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3. Likérové víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

16. Víno z prezretého hrozna

4. **Opis vína (vín)**

*Biele vína, ružové vína*

Vzhľad: číry

— Biele víno: zelenkavo-slamová, svetložltá, slamovožltá alebo žltá farba.

— Ružové víno: farba cibuľovej šupky, lososovoružová, jahodovoružová alebo fialovo-ružová farba.

Vôňa: ovocná, vôňa dreva, ak je s ním víno v kontakte, bez chýb.

Chuť: stredne kyslá, málo sladká, bez chýb.

* Maximálny celkový obsah oxidu siričitého: 240 mg/l, ak je obsah cukru ≥ 5 g/l.

Ak neboli stanovené žiadne limity, musia sa dodržať tie, ktoré sú stanovené v platných právnych predpisoch EÚ.

| Všeobecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) | |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) | 9 |
| Minimálna celková kyslosť | 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) | 13,3 |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) | 180 |

*Červené vína*

Vzhľad: Číry, s farbou od fialovočervenej, purpurovočervenej, granátovočervenej po čerešňovočervenú.

Vôňa: ovocná, červené ovocie, vôňa dreva, ak je s ním víno v kontakte, bez chýb.

Chuť: stredne kyslá, málo sladká, stredne trpká, bez chýb.

* Maximálny celkový obsah oxidu siričitého: 180 mg/l, ak je obsah cukru ≥ 5 g/l.

Ak neboli stanovené žiadne limity, musia sa dodržať tie, ktoré sú stanovené v platných právnych predpisoch EÚ.

| Všeobecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) | |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) | 9 |
| Minimálna celková kyslosť | 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) | 13,3 |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) | 140 |

*Likérové víno*

Vzhľad: číry

— Biele víno: žltá, jantárovožltá alebo zlatožltá farba.

— Červené víno: fialovočervená, purpurovočervená, granátovočervená alebo čerešňovočervená farba.

Vôňa: zrelé ovocie, vôňa dreva, ak je s ním víno v kontakte, bez chýb.

Chuť: teplá plná chuť (zreteľne alkoholová) a sladkosť, bez chýb.

* Maximálny celkový obsah oxidu siričitého: 200 mg/l, ak je obsah cukru ≥ 5 g/l.

Ak neboli stanovené žiadne limity, musia sa dodržať tie, ktoré sú stanovené v platných právnych predpisoch EÚ.

| Všeobecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) | |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) | 15 |
| Minimálna celková kyslosť | 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) | 15 |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) | 150 |

*Akostné šumivé víno*

Vzhľad: Číry s bublinkami oxidu uhličitého.

— Biele víno: zelenkavo-slamová, svetložltá, slamovožltá alebo žltá farba.

— Ružové víno: farba cibuľovej šupky, lososovoružová, jahodovoružová alebo fialovoružová farba.

— Červené víno: fialovočervená, purpurovočervená, granátovočervená, čerešňovočervená alebo rubínovočervená.

Vôňa: ovocná, bez chýb.

Chuť: pocit oxidu uhličitého v ústach (osviežujúca príchuť), mierne kyslá (čerstvá) chuť, bez chýb.

Ak neboli stanovené žiadne limity, musia sa dodržať tie, ktoré sú stanovené v platných právnych predpisoch EÚ.

| Všeobecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) | |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) | 10 |
| Minimálna celková kyslosť | 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) | 10,83 |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) | 160 |

*Perlivé víno*

Vzhľad: Číry s bublinkami oxidu uhličitého.

— Biele víno: zelenkavo-slamová, svetložltá, slamovožltá alebo žltá farba.

— Ružové víno: farba cibuľovej šupky, lososovoružová, jahodovoružová alebo fialovo-ružová farba.

— Červené víno: fialovo-červená, purpurovočervená, granátovočervená, čerešňovočervená alebo rubínovočervená.

Vôňa: ovocná, bez chýb.

Chuť: pocit oxidu uhličitého v ústach (osviežujúca príchuť), mierne kyslá (čerstvá) chuť, bez chýb.

* biele a ružové vína: maximálny obsah oxidu siričitého 180 mg/l: ak je obsah cukru ≥ 5 g/l, potom 240 mg/l.

* červené víno: maximálny obsah oxidu siričitého 140 mg/l: ak je obsah cukru ≥ 5 g/l, potom 180 mg/l.

Ak neboli stanovené žiadne limity, musia sa dodržať tie, ktoré sú stanovené v platných právnych predpisoch EÚ.

| Všeobecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) | |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) | 7 |
| Minimálna celková kyslosť | 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) | 13,3 |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) | |

*Víno z prezretého hrozna (neskorý zber)*

Vzhľad: číry

— Biele víno: zelenkavo-slamová, svetložltá, slamovožltá alebo žltá farba.

— Ružové víno: farba cibuľovej šupky, lososovoružová, jahodovoružová alebo fialovo-ružová farba.

— Červené víno: fialovo-červená, purpurovočervená, granátovočervená, čerešňovočervená alebo rubínovočervená.

Vôňa: zrelé ovocie, vôňa dreva, ak je s ním víno v kontakte, bez chýb.

Chuť: teplá plná chuť (zreteľne alkoholová), sladkosť závisí od obsahu cukru, bez chýb.

* biele a ružové vína: maximálny obsah oxidu siričitého 180 mg/l: ak je obsah cukru ≥ 5 g/l, potom 240 mg/l.

* červené víno: maximálny obsah oxidu siričitého 140 mg/l: ak je obsah cukru ≥ 5 g/l, potom 180 mg/l.

Ak neboli stanovené žiadne limity, musia sa dodržať tie, ktoré sú stanovené v platných právnych predpisoch EÚ.

| Všeobecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) | |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) | 13 |
| Minimálna celková kyslosť | 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) | 15 |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) | |

*Víno z prezretého hrozna (prírodne sladké)*

Vzhľad: číry

— Biele víno: zelenkavo-slamová, svetložltá, slamovožltá alebo žltá farba.

— Ružové víno: farba cibuľovej šupky, lososovoružová, jahodovoružová alebo fialovo-ružová farba.

— Červené víno: fialovo-červená, purpurovočervená, granátovočervená, čerešňovočervená alebo rubínovočervená.

Vôňa: zrelé ovocie, vôňa dreva, ak je s ním víno v kontakte, bez chýb.

Chuť: stredne vysoká sladkosť. Bez nedostatkov.

* biele a ružové vína: maximálny obsah oxidu siričitého 180 mg/l: ak je obsah cukru ≥ 5 g/l, potom 240 mg/l.

* červené víno: maximálny obsah oxidu siričitého 140 mg/l: ak je obsah cukru ≥ 5 g/l, potom 180 mg/l.

Ak neboli stanovené žiadne limity, musia sa dodržať tie, ktoré sú stanovené v platných právnych predpisoch EÚ.

| Všeobecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) | |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) | 13 |
| Minimálna celková kyslosť | 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) | 15 |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) | |

## 5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Osobitné enologické postupy*

Osobitné enologické postupy

Na výrobu vín, na ktoré sa vzťahuje CHOP, sa používajú iba zdravé strapce hrozna, ktoré dosiahli vhodný stupeň zrelosti s možným obsahom alkoholu najmenej 9 %.

Na získanie muštu alebo vína a jeho oddelenie od hroznových výliskov sa musí vyvinúť primeraný tlak, aby výnos (kombinácia operácií scedenia samotoku a lisovania) nebol vyšší ako 74 litrov vína na každých 100 kilogramov hrozna.

Metóda pestovania

Hustota výsadby musí byť najmenej 1 500 krov na hektár rovnomerne rozložených vo vinohrade.

b) *Maximálne výnosy*

Odrody modrého hrozna

62,9 hektolitra na hektár

Odrody modrého hrozna

8 500 kilogramov hrozna na hektár

Odrody bieleho hrozna

66,6 hektolitra na hektár

Odrody bieleho hrozna

9 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

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

7. **Hlavné muštové odrody**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

WHITE GRENACHE

RED GRENACHE

MACABEO – VIURA

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Opis súvislostí**

„Opis súvislostí“

Vinohrady Aragónska pochádzajú z regiónu známeho ako Celtibera, v ktorom sa nachádza rímske mesto Carae (v súčasnosti Cariñena), ktorého obyvatelia sú známi tým, že už v treťom storočí pred n. l. pili víno zmiešané s medom. Už v roku 1696 sa výsadba na základe kvality obmedzila na obce, na ktoré sa v súčasnosti vzťahuje predmetné CHOP.

Vlastnosti rôznych pôd v zemepisnej oblasti spolu s nízkym úhrnom zrážok, extrémnymi teplotami a prevládajúcim severným vetrom známym ako „cierzo“ vytvárajú výberový ekosystém, v ktorom sa vinič pestuje už po stáročia, výsledkom čoho je konečný produkt, ktorý je špecifický a jedinečne prispôsobený prostrediu, z ktorého pochádza.

Použité odrody sú dobre prispôsobené existujúcim pôdnym a klimatickým podmienkam, vďaka čomu existuje množstvo vín, ktoré sú špecifické z hľadiska fyzikálno-chemických a senzorických vlastností charakteristických pre vína vyrobené z povolených odrôd.

VÍNO

Spôsob, akým sa rôzne pôdy v zemepisnej oblasti vyvíjali v závislosti od konkrétnych vlastností miestnej oblasti spolu s podnebím a rôznymi odrodami, sa kombinuje s výrobou dobre vyvážených vín s intenzívnou, čerstvou vôňou, ktoré majú dobrú štruktúru a dlhý koniec.

LIKÉROVÉ VÍNO

Likérové víno je súčasťou histórie výroby vína v tejto zemepisnej oblasti, a to vďaka klimatickým podmienkam s vysokými dennými teplotami a nedostatku zrážok, ktoré majú za následok veľmi vysokú úrodu cukru, najmä v prípade neskorých ročníkov.

AKOSTNÉ ŠUMIVÉ VÍNO

Tento enologický proces založený na tradičnej metóde sa vo vinárskych podnikoch v tejto oblasti uplatňuje už od začiatku 20. storočia. Extrémne teploty a bohatstvo vápencovej pôdy umožňujú pestovať odrody, ktoré dodávajú vínam plnosť a rovnováhu. Výsledkom nedostatku zrážok a hodín slnečného svitu je prirodzený obsah alkoholu, ktorý umožňuje výrobu akostných šumivých vín so stanovenými hodnotami obsahu alkoholu.

PERLIVÉ VÍNO

Prirodzený obsah alkoholu, nízka kyslosť a intenzita ovocných vôní získaných v perlivých vínach sú výsledkom počtu hodín slnečného svitu, vďaka čomu je vinič vystavený slnku v optimálnej dĺžke, a to v kombinácii s výraznými teplotnými rozdielmi v dôsledku kontinentálneho podnebia v oblasti a nízkym rizikom zrážok počas dozrievania hrozna.

VÍNO Z PREZRETÉHO HROZNA

Postup odďaľovania zberu v zemepisnej oblasti pre chránené označenie pôvodu „Cariñena“ na získanie hrozna s vyšším obsahom cukru dodáva týmto vínam v dôsledku obsahu alkoholu charakteristickú vôňu zrelého ovocia, ako aj prevládajúce sladké alebo teplé tóny. Táto vyváženosť sa dosahuje ponechaním hrozna na slnku počas dlhého obdobia dozrievania.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Obchodné etikety každého registrovaného vinárskeho podniku sa musia oznámiť regulačnému výboru, pokiaľ ide o požiadavky uvedené v tejto špecifikácii výrobku, aby boli zaradené do registra etikiet.

Na etiketách musí byť uvedený jeden z týchto výrazov:

Denominación de Origen „Cariñeña“ [tradičný výraz v zmysle nariadenia (ES) č. 1308/2013] alebo Denominación de Origen Protegida „Cariñena“. Na výrobkoch určených na spotrebu musia byť záručné kontrolné štítky, ktoré sú očíslované a vydané regulačným výborom. Musia byť pripevnené v registrovanom vinárskom podniku tak, aby ich nebolo možné opätovne použiť.

Právny rámec:

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Preprava a plnenie do fliaš mimo produkčnej oblasti predstavujú riziko pre kvalitu vína. Plnenie do fliaš v oblasti pôvodu umožňuje zachovanie vlastností a kvality výrobku.

Plnenie do fliaš je dôležitá operácia a musia sa dodržiavať prísne požiadavky. Plnenie do fliaš sa preto musí uskutočniť v oblasti vymedzenej v špecifikácii na zachovanie všetkých fyzikálno-chemických a organoleptických vlastností.

**Odkaz na špecifikáciu výrobku**

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.