DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2020/C 254/05)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5)Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O STANDARDNI SPREMEMBI ENOTNEGA DOKUMENTA

„CARIÑENA“

PDO-ES-A0043-AM02

Datum obvestila: 8. april 2020

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

Spremembe, opisane v tem dokumentu, se na podlagi člena 14 Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 glede na njihov cilj in razloge zanje ne štejejo za spremembe na ravni Unije, ker ne vključujejo spremembe imena zaščitene označbe porekla; spremembe, izbrisa ali dodajanja kategorije proizvodov vinske trte; izničenja povezave ali uvedbe novih omejitev za trženje proizvoda. Zaradi teh razlogov se spremembe, opisane in utemeljene v tem dokumentu, štejejo za standardne spremembe.

1. NOVO BESEDILO OPISA VIN, ZAŠČITENIH Z ZOP

Ta sprememba se nanaša na točko 2 specifikacije proizvoda, naslovljeno „Opis vin“, in točko 2 enotnega dokumenta, naslovljeno „Kategorije proizvodov vinske trte“.

V sedanji različici točke 2 specifikacije proizvoda so vina, zaščitena z zaščiteno označbo porekla, našteta po kategorijah proizvodov vinske trte (likersko vino, biser vino, kakovostno peneče vino) ali glede na neobvezne navedbe (naravno sladko vino, vino pozne trgatve, polsuho, polsladko in sladko vino).

Zdelo se je primerno spremeniti besedilo te točke in našteti le vrste vin, pripravljene v okviru ZOP, v skladu s kategorijami proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013:

1. Vino;

3. Likersko vino;

5. Kakovostno peneče vino;

8. Biser vino;

16. Vino iz prezrelega grozdja.

Zato so podvrste „polsuho, polsladko in sladko vino“ črtane, ker so zajete v kategoriji 1. Vino, prav tako sta črtani podvrsti „naravno sladko vino“ in „vino pozne trgatve“, ki ustrezata neobveznima navedbama, določenima s špansko zakonodajo, in se uporabljata za vina s kontrolirano označbo porekla ali zaščiteno geografsko označbo iz prezrelega grozdja, ter sta torej še naprej zajeti v kategoriji 16. „Vino iz prezrelega grozdja“.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Kar zadeva kategorijo 16. „Vino iz prezrelega grozdja“, je bila popravljena napaka zaradi nevključitve te kategorije v prvotno različico točke 2 enotnega dokumenta. Sprememba torej ne vključuje spremembe, izbrisa ali dodajanja kategorije proizvodov vinske trte, temveč bolj ustreza novi različici točke 2 specifikacije proizvoda in popravku napake v točki 2 enotnega dokumenta.

2. SPREMEMBA ANALITSKIH LASTNOSTI LIKERSKIH VIN IN VKLJUČITEV NEKATERIH VREDNOSTI V DRUGE KATEGORIJE

Ta sprememba se nanaša na točko 2(a) specifikacije proizvoda, naslovljeno „Analitske lastnosti proizvoda“, in točko 3 enotnega dokumenta, naslovljeno „Opis vin“.

V skladu s prejšnjo spremembo so kategorije proizvodov vinske trte navedene za vsako vrsto vina, zaščitenega z ZOP.

Analitske lastnosti polsuhih, polsladkih in sladkih vin ustrezajo tistim, ki so opisane za bela vina, vina rosé in rdeča vina – črtane so torej podvojene informacije. Dodane so najvišje vrednosti žveplovega dioksida (mg/l) za vina rosé iz kategorij biser vin in vin iz prezrelega grozdja.

V zvezi z likerskimi vini so spremenjene vrednosti najnižje vsebnosti skupnih kislin (vinska kislina).

Postopki proizvodnje likerskih vin z ZOP „Cariñena“ so se v zadnjih letih v skladu s trendi na potrošniških trgih postopoma spremenili. Ker likersko vino po naravi ni kisla pijača in lahko vsebuje 3,5–4,5 g skupnih kislin na liter, ne da bi se pri organoleptični analizi občutil neprijeten okus, se ocenjuje, da je treba znižati vrednosti najnižje vsebnosti skupnih kislin (vinska kislina), da bi se lahko tržila popolnoma uravnotežena in harmonična vina.

Dodane so najvišje vrednosti žveplovega dioksida za vina rosé iz kategorij biser vin in vin iz prezrelega grozdja, ki so bile izpuščene zaradi tipkarske napake. Te vrednosti ustrezajo vrednostim, ki so v istih kategorijah opredeljene za bela vina, ker je postopek proizvodnje podoben.

Črtana je zgornja omejitev deleža skupnega alkohola za „naravna sladka“ vina.

Izraz „sladko naravno vino“ se lahko glede na določbe, ki ga urejajo, uporablja za vina z zaščiteno označbo porekla, proizvedena brez umetnega povečanja deleža, pri katerih alkohol v celoti izhaja iz alkoholnega vrenja ter ki imajo delež naravnega alkohola večji od 15 vol. % in najmanjši delež dejanskega alkohola vsaj 13 vol. %. Zato zgornja meja deleža skupnega alkohola ni določena.

V odstavku, v katerem je opisana najvišja vsebnost sladkorjev, je izraz „reducirajoči sladkorji“ nadomeščen z izrazom „preostali sladkorji“. Poleg tega je besedilo odstavka prilagojeno, tako da specifikacija proizvoda vsebuje le posebnosti ZOP „Cariñena“.

3. SPREMEMBA ORGANOLEPTIČNIH LASTNOSTI

Ta sprememba se nanaša na točko 2(b) specifikacije proizvoda, naslovljeno „Organoleptične lastnosti“, in točko 3 enotnega dokumenta, naslovljeno „Opis vin“. Točka je preoblikovana, tako da se razlikuje glede na kategorije proizvodov vinske trte in vrste vin, zaščitenih z ZOP, da bi se podrobneje določil in opredelil organoleptični opis vsake vrste vina za različne faze ocenjevanja (videz, vonj in okus) ter da bi opisi postali objektivnejši, kar bo nadzornemu organu omogočalo lažjo uporabo standarda „UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 Ocenjevanje skladnosti. Zahteve za organe, ki potrjujejo proizvode, postopke in storitve“, v zvezi z dejavnostmi nadzora nad upoštevanjem te točke specifikacije proizvoda.

4. SPREMEMBA POSEBNIH ENOLOŠKIH POSTOPKOV

Ta sprememba se nanaša na točko 3 specifikacije proizvoda, naslovljeno „Posebne pridelovalne prakse“, in točko 4 enotnega dokumenta, naslovljeno „Enološki postopki“.

4.1 Črtanje zahtev v zvezi s pridelovalnimi praksami

Zgornja omejitev števila trsov na hektar in očes na hektar je črtana. Določitev največjega števila trsov in očes na hektar se šteje za odvečno, ker gre za parametre v zvezi z največjo količino pridelanega grozdja na hektar. Največji proizvodni donosi, določeni v točki 5 specifikacije proizvoda, posredno opredeljujejo število trsov in poganjkov na hektar, kar pomeni, da njihovo črtanje ne bo vplivalo na pridelek vinograda, saj se ocenjuje, da gre za podvajanje nadzora.

Črtane so vrste rezi v obliki špalirja enojni ali dvojni kordon ali enojni guyot. Razvoj agronomskih postopkov v zvezi z rezjo za oblikovanje vinskih trt v špalir zagotavlja boljše izkoriščanje vinske trte, pri čemer se ohrani merilo glede optimalnega proizvodnega donosa in dobrega agronomskega stanja rastline, ne da bi bilo treba razlikovati ali opredeliti vrsto rezi v obliki špalirja.

4.2 Sprememba posebnih enoloških postopkov

Ta sprememba se nanaša na točko 3(b) specifikacije proizvoda, naslovljeno „Posebni enološki postopki“, in točko 4(a) enotnega dokumenta, naslovljeno „Enološki postopki. Osnovni enološki postopki“.

Vrednost, ki količinsko opredeljuje stopnjo zrelosti grozdja, izraženo v gramih sladkorja na liter mošta, je nadomeščena z verjetnim deležem alkohola. Ta sprememba temelji na razvoju enoloških postopkov. Ko danes v kleteh sprejmejo grozdje, z refraktometri izmerijo verjetni delež alkohola in tako natančneje poznajo stopnjo zrelosti grozdja. Postopek z merjenjem sladkorja v moštu se skoraj ne uporablja več.

Določeno je, da se mošt pridobi s kombinacijo maceracije z mešanjem in potapljanjem klobuka ter stiskanja.

4.3 Izboljšave opisa postopka proizvodnje različnih vrst vin

Ta sprememba se nanaša na točko 3 specifikacije proizvoda, naslovljeno „Posebni enološki postopki“.

Vrste vina so razvrščene glede na kategorije proizvodov vinske trte, navedene v točki 1 tega dokumenta.

Za bela in rdeča vina, pridobljena s „karbonsko maceracijo“, so podrobneje opisane faze proizvodnje. V skladu s špansko zakonodajo so vključena vina z navedbo „sod“. Nekatere zahteve v zvezi s staranjem vin z navedbama „hrast“ in „sod“ so spremenjene: čas hrambe v sodu je skrajšan, pri čemer je določeno, da morajo biti sodi vedno iz hrasta, materiala, ki ga vse kleti, ki proizvajajo vina z zadevno označbo, uporabljajo že desetletja.

Vina vrste „hrast“ in „sod“ posebne lastnosti, ki so rezultat hrambe v lesenih sodih, pridobijo po krajši hrambi v sodih, zato so trajanja staranja spremenjena. Poleg tega je črtana največja nazivna zmogljivost sodov, ker ne gre za parameter, ki bi bil strožji od veljavne španske zakonodaje.

Likersko vino se lahko pripravi iz katere koli dovoljene sorte vinske trte, če se upoštevajo analitske in organoleptične lastnosti, ki ustrezajo označbi za to kategorijo vina. Zato je črtano pravilo, da je lahko pripravljeno iz le treh sort vinske trte.

Uporaba izraza „sladko vino“ za to vrsto vin je črtana, da se prepreči kakšna koli zmeda pri končnih potrošnikih.

Opisane so le posebne zahteve za proizvodnjo kakovostnih penečih vin z ZOP, tiste, ki jih določa veljavna zakonodaja, pa so črtane. Po drugi strani je merilo v zvezi s samokvalifikacijo usklajeno. Končni proizvod ustreza proizvodu, ki ga je treba kvalificirati po degoržiranju in pred dajanjem na trg, zato je kvalifikacija vina v vmesnih fazah črtana.

4.4 Črtanje omejitev

Črtana je prepoved uporabe tehnik predgrevanja grozdja in segrevanja mošta ali vina s tropinami. Ti postopki ob upoštevanju tehnološkega napredka omogočajo hitrejšo ekstrakcijo barvila, ne da bi se zaradi tega zmanjšala kakovost končnega proizvoda.

Po drugi strani je črtan datum začetka obdobja staranja vin. Ta obdobja so jasno razvidna iz registrov in sledljivosti, ki se zahtevajo v okviru postopkov certificiranja, ne da bi morala biti odvisna od referenčnega datuma.

5. SPREMEMBA BESEDILA TOČKE V ZVEZI Z RAZMEJITVIJO GEOGRAFSKEGA OBMOČJA

Ta sprememba se nanaša na točko 4 specifikacije proizvoda, naslovljeno „Razmejitev geografskega območja“, in točko 5 enotnega dokumenta, naslovljeno „Razmejeno območje“. Informacije, vključene v to točko, so dopolnjene z navedbo pokrajine in avtonomne skupnosti, v kateri leži geografsko območje.

6. VKLJUČITEV DVEH BELIH SORT VINSKE TRTE

Ta sprememba se nanaša na točko 6 specifikacije proizvoda, naslovljeno „Sorte vinske trte, iz katerih je vino proizvedeno“, in točko 6 enotnega dokumenta, naslovljeno „Glavne sorte vinske trte“.

Razvrstitev glavnih in sekundarnih sort vinske trte, določena v enotnem dokumentu, je vključena v točko 6 specifikacije proizvoda.

Dodani sta dve beli sorti vinske trte, in sicer sauvignon blanc in verdejo. Po ugotovitvah iz poročila, ki sta ga marca 2012 pripravila oddelek za tehnologijo in izboljševanje vinogradov ter enološki oddelek aragonske vlade, sta obe prilagojeni posebnim pogojem označbe tako s proizvodnega kot tudi enološkega vidika, sta izrazito aromatični in ohranjata senzorični profil, ki se značilen za bela vina z ZOP „Cariñena“. Ti sorti vinske trte sta opredeljeni kot sekundarni. Sorta vinske trte garnacha blanca zaradi tehnološkega napredka na področju proizvodnje vina ter postopnega razvoja in naraščanja povpraševanja na potrošniških trgih postaja glavna sorta vinske trte.

7. RAZŠIRITEV VZROČNE POVEZAVE MED GEOGRAFSKIM OBMOČJEM IN LASTNOSTMI PROIZVODA

Ta sprememba se nanaša na točko 7(c) specifikacije proizvoda, naslovljeno „Povezava z geografskim območjem. Vzročna povezava med geografskim območjem in lastnostmi proizvoda“, in točko 7 enotnega dokumenta, naslovljeno „Opis vin“. Povezava z geografskim območjem je izboljšana in razširjena. Natančneje, za vsako kategorijo proizvodov vinske trte iz točke 2 specifikacije proizvoda je dodan opis vzročne povezave med geografskim območjem in lastnostmi proizvoda, da se podrobneje opredelijo posebnosti, ki jih območje zagotavlja posamezni vrsti vina, zaščitenega z ZOP „Cariñena“.

8. SPREMEMBA ZAHTEV, KI VELJAJO ZA ZOP

Ta sprememba se nanaša na točko 8 specifikacije proizvoda, naslovljeno „Veljavne zahteve“.

8.1 Sprememba dodatnih zahtev v zvezi s pridelovalno prakso

Črtani so standardi, ki jih regulativni svet za vinsko leto oblikuje v zvezi s trgatvijo, določitvijo datuma začetka trgatve ter upravljanjem in prevozom potrganega grozdja.

Zaradi današnjih pridelovalnih tehnik, stalnega izobraževanja tehnikov na terenu in enologov ter letnih podnebnih nihanj se ne zdi koristno določiti datuma začetka trgatve niti določiti posebne zahteve za prevoz grozdja. Vsaka klet, registrirana za ZOP, v skladu s svojimi tehničnimi in enološkimi merili, ki se uporabljajo za proizvodnjo različnih vin, predvidi trgatev, razporejeno in organizirano glede na stopnjo zrelosti grozdja, in prevoz, ki ne škodi kakovosti grozdja.

Uvedena je letna odobritev kmetijsko-okoljskih pridelovalnih praks za zmanjšanje ali nadomestitev fitosanitarnega tretiranja vinske trte, ki jo izda regulativni svet. Ob upoštevanju meril v zvezi z varstvom okolja ter glede na koristi in izboljšanje kakovosti in zdravja grozdja, ki jih poudarja vinogradniški sektor, se je zdelo ustrezno v okviru ZOP „Cariñena“ spodbujati uporabo sistemov za biološko zatiranje škodljivih organizmov, da bi se čim bolj zmanjšala ali odpravila poraba fitosanitarnih proizvodov, tako da bi se v skladu s sedanjimi smernicami skupne kmetijske politike dajala prednost nekemičnim metodam.

8.2 Črtanje posebnih zahtev v zvezi s prostori, v katerih potekajo postopki donegovanja in staranja

Sedanje zahteve, določene v specifikaciji proizvoda, ki se nanašajo na prostore, namenjene staranju vin, zaščitenih z ZOP, so črtane, ker se nanašajo na splošne pogoje v zvezi s temperaturo, vlažnostjo in prezračevanjem, ne da bi bila navedena konkretna in natančna vrednost. Njihovo črtanje je torej utemeljeno.

8.3 Oblikovna sprememba izraza „primeren“

Izraz „vina, opredeljena kot primerna“ je v točki, ki se nanaša na dodatne pogoje glede pakiranja, nadomeščena z izrazom „vina, opredeljena kot zajeta z ZOP“. Gre za posodobitev izrazja v skladu s standardom „UNE-EN ISO/IEC 17065:2012. Ocenjevanje skladnosti. Zahteve za organe, ki potrjujejo proizvode, postopke in storitve“.

8.4 Sprememba pogojev v zvezi z označevanjem

V skladu z zakonodajo in sodno prakso na področju industrijske lastnine in blagovnih znamk ter ob upoštevanju načel enotnosti trga je edini dodatni pogoj, naložen komercialnim kletem z označbo, obveznost, da posredujejo trgovske etikete za označevanje vin, ki jih dajejo na trg, regulativnemu svetu, da jih ta lahko vpiše v register etiket. Obveznost, da etikete odobri regulativni svet, je črtana.

Po drugi strani se za izboljšanje razumevanja in jasnosti za vsako kategorijo proizvodov vinske trte določijo neobvezne navedbe (tradicionalni izrazi in navedbe v zvezi z metodo proizvodnje), ki so lahko navedene na etiketi vin, zaščitenih z ZOP „Cariñena“.

Kar zadeva tradicionalni izraz „Superior“ (vrhunsko), je določeno, da mora vino v vsaj 85 % sestavljati ena od glavnih sort vinske trte za ZOP. Na etikete vin z ZOP sta vključeni dve novi neobvezni navedbi glede na metodo proizvodnje: „Nuevo“ (novo) in „Joven“ (mlado). Glede na sedanji razvoj trendov in navad na potrošniških trgih se ocenjuje, da je zanimivo razlikovati med vini, ustekleničenimi v prvih treh mesecih po trgatvi, za izraz „Nuevo“ in vini, ustekleničenimi v enem letu po trgatvi, za izraz „Joven“, pri čemer se na etiketi v obeh primerih navede leto trgatve.

Poleg tega se je zdelo primerno izpostaviti vina, ki izhajajo iz vinogradov s posebnimi lastnostmi. V tem smislu so v specifikacijo proizvoda za ZOP „Cariñena“ vključene neobvezne navedbe „Viñas viejas“ (stare vinske trte) za vina, proizvedena iz grozdja vinskih trt, starih več kot 20 let, in „Vendimia seleccionada“ (izbrana trgatev) ali „Selección“ (izbor) za vina, pripravljena iz grozdja s parcel, izbranih pred trgatvijo, katerih proizvodni donosi so manjši od 7 000 kilogramov na hektar.

Zaradi lastnosti tal in podnebja na geografskem območju ZOP z agronomskega vidika dosežejo največjo produktivnost in donose vinske trte, starejše od 20 let. Zato lahko vina, pripravljena iz grozdja teh vinskih trt, na etiketi vključujejo izraz „Viñas viejas“.

Vina, pripravljena iz grozdja z vinogradniških parcel, kontroliranih in izbranih pred trgatvijo, katerih proizvodni donosi so manjši od 7 000 kilogramov na hektar, je mogoče razlikovati z izrazoma „Vendimia seleccionada“ ali „Selección“.

9. DRUGE SPREMEMBE

Ta sprememba se nanaša na točko 9 specifikacije proizvoda, naslovljeno „Nadzor nad upoštevanjem specifikacije proizvoda. Nadzorni organ“, in točko 2, naslovljeno „Kontaktni podatki. Kontaktni podatki vložnika in kontaktni podatki nadzornega organa“, v zvezi z drugimi podatki iz tehnične dokumentacije.

Posodobljena sta naslova elektronske pošte in spletišča regulativnega sveta za zaščiteno označbo porekla „Cariñena“.

10. POSODOBITEV SKLICEV NA ZAKONODAJO

Posodobljeni so sklici v specifikaciji proizvoda na evropske predpise, mednarodni standard UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 in uredbo avtonomne skupnosti Aragon o ZOP „Cariñena“.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime za registracijo**

Cariñena

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino
3. Likersko vino
5. Kakovostno peneče vino
8. Biser vino
16. Vino iz prezrelega grozdja

4. **Opis vin**

Bela vina in vina rosé

Videz: bister.

— Belo vino: zelenkasto slamnato rumene, bledo rumene, slamnato rumene ali rumene barve.

— Vino rosé: barve čebulne lupine, lososne, rožnate, jagodno rožnate ali vijolično rožnate barve.

Vonj: saden, lesni vonj, če je bilo vino v stiku z lesom, brez napak.

Okus: srednja vsebnost kislin, zmerna sladkost, brez napak.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 240 mg/l, če je vsebnost sladkorjev 5 g/l ali več.

Kadar omejitve niso navedene, se upoštevajo tiste, ki jih določa veljavna evropska zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 g/l, izraženo kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	180

Rdeča vina

Videz: bister, rdeče-vijolične, vijolično rdeče, granatno rdeče ali češnjevo rdeče barve.

Vonj: saden vonj, vonj rdečega jagodičja, lesni vonj, če je bilo vino v stiku z lesom, brez napak.

Okus: srednja vsebnost kislin, zmerna sladkost, srednji občutek trpkosti, brez napak.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 180 mg/l, če je vsebnost sladkorjev 5 g/l ali več.

Kadar omejitve niso navedene, se upoštevajo tiste, ki jih določa veljavna evropska zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 g/l, izraženo kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	140

Likersko vino

Videz: bister.

— Belo vino: rumene, jantarno rumene ali zlato rumene barve.

— Rdeče vino: rdeče-vijolične, vijolično rdeče, granatno rdeče ali češnjevo rdeče barve.

Vonj: zrelo sadje, lesni vonj, če je bilo vino v stiku z lesom, brez napak.

Okus: alkoholni (toplota) in sladek občutek, brez napak.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 200 mg/l, če je vsebnost sladkorja 5 g/l ali več.

Kadar omejitve niso navedene, se upoštevajo tiste, ki jih določa veljavna evropska zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	15
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 g/l, izraženo kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	15
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

Kakovostno peneče vino

Videz: bister, mehurčki ogljikovega dioksida.

— Belo vino: zelenkasto slamnato rumene, bledo rumene, slamnato rumene ali rumene barve.

— Vino rosé: barve čebulne lupine, lososne, rožnate, jagodno rožnate ali vijolično rožnate barve.

— Rdeče vino: rdeče-vijolične, vijolično rdeče, granatno rdeče, češnjevo rdeče ali rubinasto rdeče barve.

Vonj: saden, brez napak.

Okus: gaziran občutek v ustih (pikanten in osvežilen), rahlo kiselkast okus (svežina), brez napak.

Kadar omejitve niso navedene, se upoštevajo tiste, ki jih določa veljavna evropska zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 g/l, izraženo kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	10,83
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	160

Biser vino

Videz: bister, mehurčki ogljikovega dioksida.

— Belo vino: zelenkasto slamnato rumene, bledo rumene, slamnato rumene ali rumene barve.

— Vino rosé: barve čebulne lupine, lososne, rožnate, jagodno rožnate ali vijolično rožnate barve.

— Rdeče vino: rdeče-vijolične, vijolično rdeče, granatno rdeče, češnjevo rdeče ali rubinasto rdeče barve.

Vonj: saden, brez napak.

Okus: gaziran občutek v ustih (pikanten in osvežilen), rahlo kiselkast okus (svežina), brez napak.

* Belo vino in vino rosé: najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 180 mg/l; če je vsebnost sladkorjev 5 g/l ali več, 240 mg/l.

* Rdeče vino: najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 140 mg/l; če je vsebnost sladkorjev 5 g/l ali več, 180 mg/l.

Kadar omejitve niso navedene, se upoštevajo tiste, ki jih določa veljavna evropska zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	7
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 g/l, izraženo kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino iz prezrelega grozdja (pozna trgatev)

Videz: bister.

— Belo vino: zelenkasto slamnato rumene, bledo rumene, slamnato rumene ali rumene barve.

— Vino rosé: barve čebulne lupine, lososne, rožnate, jagodno rožnate ali vijolično rožnate barve.

— Rdeče vino: rdeče-vijolične, vijolično rdeče, granatno rdeče, češnjevo rdeče ali rubinasto rdeče barve.

Vonj: zrelo sadje, lesni vonj, če je bilo vino v stiku z lesom, brez napak.

Okus: alkoholni občutek (toplota), sladkost glede na vsebnost sladkorjev, brez napak.

* Belo vino in vino rosé: najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 180 mg/l; če je vsebnost sladkorjev 5 g/l ali več, 240 mg/l.

* Rdeče vino: najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 140 mg/l; če je vsebnost sladkorjev 5 g/l ali več, 180 mg/l.

Kadar omejitve niso navedene, se upoštevajo tiste, ki jih določa veljavna evropska zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	13
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 g/l, izraženo kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	15
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino iz prezrelega grozdja (naravno sladko)

Videz: bister.

— Belo vino: zelenkasto slamnato rumene, bledo rumene, slamnato rumene ali rumene barve.

— Vino rosé: barve čebulne lupine, lososne, rožnate, jagodno rožnate ali vijolično rožnate barve.

— Rdeče vino: rdeče-vijolične, vijolično rdeče, granatno rdeče, češnjevo rdeče ali rubinasto rdeče barve.

Vonj: zrelo sadje, lesni vonj, če je bilo vino v stiku z lesom, brez napak.

Okus: srednja sladkost. Brez napak.

* Belo vino in vino rosé: najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 180 mg/l; če je vsebnost sladkorjev 5 g/l ali več, 240 mg/l.

* Rdeče vino: najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 140 mg/l; če je vsebnost sladkorjev 5 g/l ali več, 180 mg/l.

Kadar omejitve niso navedene, se upoštevajo tiste, ki jih določa veljavna evropska zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	13
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 g/l, izraženo kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	15
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**

(a) *Posebni enološki postopki*

Posebni enološki postopek

Pri trgatvi se za proizvodnjo vin, zaščitenih z ZOP, uporabijo le zdravi deli grozdja, ki so dosegli potrebno stopnjo zrelosti in imajo verjetni delež alkohola 9 vol. % ali več.

Za ekstrakcijo mošta ali vina ter njegovo ločevanje od tropin je treba uporabiti ustrezen pritisk, tako da donos (kombinacija maceracije z mešanjem in potapljanjem klobuka ter stiskanja) ne presega 74 litrov vina na 100 kilogramov grozdja.

Pridelovalna praksa

Najmanjša gostota zasaditve je 1 500 trsov na hektar, enakomerno porazdeljenih po celotni površini nasada.

(b) *Največji donosi*

Rdeče sorte vinske trte

62,9 hektolitra na hektar

Rdeče sorte vinske trte

8 500 kilogramov grozdja na hektar

Bele sorte vinske trte

66,6 hektolitra na hektar

Bele sorte vinske trte

9 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno območje**

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

7. **Glavne sorte vinske trte**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Opis povezave**

„Opis povezave“

Aragonska vina izvirajo iz regije, znane pod imenom Keltiberija, v kateri je ležalo rimsko mesto Carae (danes Cariñena), katerega prebivalci so že v tretjem stoletju pred našim štetjem pili vino, pomešano z medom. Že leta 1696 so bili nasadi po kakovosti razmejeni na območju, ki ustreza občinam, danes vključenim v ZOP.

Lastnosti različnih vrst tal na geografskem območju, skupaj z malo padavinami, ekstremnimi temperaturami in severovzhodnim vetrom, znanim kot „cierzo“, oblikujejo selektiven ekosistem, v katerem se že stoletja ukvarjajo z vinogradništvom, s čimer je nastal poseben in edinstven končni proizvod, prilagojen svojemu okolju.

Prisotne sorte so prilagojene obstoječim talnim in podnebnim razmeram ter jih dobro prenašajo. Dajejo nabor vin, ki so posebna s fizikalno-kemijskega in senzoričnega vidika ter imajo lastnosti vin, proizvedenih iz dovoljenih sort vinske trte.

VINO

Razvoj različnih vrst tal na geografskem območju glede na posebnosti terena, podnebje in različne sorte vinske trte dajejo vina z intenzivnimi aromami, bistra in sveža, uravnotežena, z dobro strukturo in obstojnim pookusom.

LIKERSKO VINO

Proizvodnja likerskih vin je del zgodovine tega geografskega območja. Omogočajo jo podnebne razmere, za katere so značilne visoke dnevne temperature in omejena količina padavin, ki omogočajo pridelavo grozdja, zelo bogatega s sladkorji, zlasti pri pozni trgatvi.

KAKOVOSTNA PENEČA VINA

Ta enološki postopek, pri katerem se uporabljajo tradicionalne metode, se v kleteh na območju izvaja od začetka 20. stoletja. Ekstremne temperature in tla, bogata z apnencem, omogočajo gojenje sort vinske trte, ki vinu dajejo polnost in uravnoteženost. Grozdje ima zaradi majhne količine padavin in veliko ur sonca naravni delež alkohola, ki omogoča pripravo kakovostnih penečih vin v skladu s specifikacijami.

BISER VINO

Naravni delež alkohola, majhna vsebnost kislin in intenzivnost sadnih arom pri biser vinih so rezultat dolge izpostavljenosti soncu, ki omogoča optimalno stopnjo osončenosti, ter izrazitih temperaturnih razlik zaradi celinskega podnebja na območju in majhne nevarnosti padavin v obdobju dozorevanja grozdja.

VINO IZ PREZRELEGA GROZDJA

Praksa pozne trgatve na geografskem območju zaščitene označbe porekla „Cariñena“, da se pridela grozdje z višjo vsebnostjo sladkorjev, temu proizvodu daje značilne arome po zrelem sadju in poudarja njegov sladek okus ali občutek toplote zaradi vsebnosti alkohola, uravnoteženost, ki je rezultat dolge izpostavljenosti grozdja soncu v celotnem obdobju dozorevanja.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

Trgovske etikete vseh registriranih kleti je treba posredovati regulativnemu svetu, kar zadeva zahteve, določene v specifikaciji proizvoda, da se vključijo v register etiket.

Na etiketi mora biti nujno naveden eden od dveh spodnjih izrazov:

Denominación de Origen „Cariñena“ (označba porekla, tradicionalni izraz iz Uredbe (ES) št. 1308/2013) ali Denominación de Origen Protegida „Cariñena“ (zaščitena označba porekla). Proizvod, namenjen potrošnji, se opremi z oznakami jamstva, ki jih oštevilči in izda regulativni organ ter ki se namestijo v registrirani kleti na način, ki preprečuje njihovo ponovno uporabo.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja.

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju.

Opis pogoja:

Prevoz in stekleničenje zunaj območja proizvodnje pomenita tveganje za kakovost vina. Stekleničenje na območju porekla zagotavlja ohranitev lastnosti in kakovosti proizvoda.

Stekleničenje je pomemben postopek, pri katerem je treba upoštevati stroge zahteve. Zato je potrebno stekleničenje na območju, razmejenem s specifikacijo proizvoda, da se ohranijo vse fizikalno-kemijske in organoleptične lastnosti.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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