ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn i enlighet med artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(2020/C 254/05)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM EN STANDARDÄNDRING SOM ÄNDRAR DET SAMMANFATTANDE DOKUMENTET

”CARIÑENA”

PDO-ES-A0043-AM02

Datum för meddelandet: den 8 april 2020

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

I enlighet med artikel 14 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 och grundat på orsaker och skäl betraktas de ändringar som beskrivs i detta dokument inte som unionsändringar eftersom de inte innebär en förändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen eller en ändring, en strykning eller ett tillägg av en kategori för en vinprodukt. De upphäver inte heller sambandet eller medför en ökad begränsning av handeln med produkten. De ändringar som beskrivs och förklaras nedan betraktas därför som standardändringar.

1. ÄNDRAD BESKRIVNING AV VINERNA SOM OMFATTAS AV DEN SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGEN

Denna ändring gäller punkt 2, ”Beskrivning av vinerna”, i specifikationen och punkt 2, ”Kategorier av vinprodukter”, i det sammanfattande dokumentet.

I den nuvarande versionen av punkt 2 i specifikationen grupperas vinerna som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen utifrån vinproduktkategorier (likörvin, pärlande vin, mousserande kvalitetsvin) eller utifrån frivilliga begrepp (naturligt söta, sent skördade, halvtorra, halvsöta och söta viner).

En ny version av detta avsnitt har föreslagits som endast tar upp de vintyper som framställs inom det skyddade ursprungsområdet och som utnyttjar de vinproduktkategorier som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013:

1. Vin

3. Likörvin

5. Mousserande kvalitetsviner

8. Pärlande vin

16. Vin av övermogna druvor

Därför stryks delkategorierna ”halvtorra, halvsöta och söta” eftersom de inkluderas i kategori 1, ”Vin”. Delkategorierna ”naturligt söta viner” och ”sent skördade viner” inkluderas i kategori 16, ”Vin av övermogna druvor”, eftersom båda är frivilliga begrepp som medges enligt spansk lag och som avser vin från övermogna druvor som omfattas av skyddade ursprungsbeteckningar eller geografiska beteckningar.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

När det gäller kategori 16, ”Vin av övermogna druvor”, korrigeras nu misstaget att utesluta denna kategori i den ursprungliga utformningen av punkt 2 i det sammanfattande dokumentet. Denna ändring utgör med andra ord inte en ändring, en strykning eller ett tillägg av en kategori för en vinprodukt. Ändringen innebär en ny utformning av punkt 2 i specifikationen och korrigerar ett misstag i punkt 2 i det sammanfattande dokumentet.

2. ÄNDRING AV DE ANALYTISKA EGENSKAPERNA FÖR LIKÖRVINER OCH INKLUDERANDE AV VISSA VÄRDEN I ANDRA KATEGORIER

Denna ändring gäller punkt 2 a, ”Produktens analytiska egenskaper”, i specifikationen och punkt 3, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, i det sammanfattande dokumentet.

I enlighet med tidigare ändring specificeras kategorierna av vinprodukter för var och en av de vintyper som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

De analytiska egenskaperna halvtorra, halvsöta och söta viner motsvarar de egenskaper som beskrivs för vita viner, roséviner och röda viner. De har därför strukits eftersom informationen dubblerades. Högsta totala halt av svaveldioxid (mg/l) har lagts till för roséviner i kategorierna pärlande vin och vin av övermogna druvor.

Värdet för lägsta totala syrahalt (vinsyra) har ändrats för likörvinerna.

Som en reaktion på marknadstrender har det skett en gradvis förändring av tillverkningsprocessen för likörviner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cariñena”. Eftersom likörviner inte är en naturligt syrahaltig dryck och dess totala syrahalt kan variera mellan 3,5 och 4,5 gram per liter utan att detta ger upphov till en otrevlig upplevelse i den organoleptiska analysen har det beslutats att värdena för den lägsta totala syrahalten (vinsyra) ska sänkas så att vinerna som säljs på marknaden har perfekt harmoni och balans.

Högsta totala halt av svaveldioxid (mg/l) har lagts till för roséviner i kategorierna pärlande vin och vin av övermogna druvor. De hade utelämnats på grund av ett skrivfel. Eftersom processen för vinframställning är likartad är dessa värden desamma som de för vita viner i samma kategorier.

Den övre gränsen för total alkoholstyrka har tagits bort för ”naturligt söta” viner.

Enligt gällande regler kan termen ”naturligt söta” tillämpas på viner som omfattas av en skyddad ursprungsbeteckning som framställs utan att deras alkoholstyrka höjs artificiellt. Alkoholhalten beror enbart på jäsningen. Den naturliga alkoholhalten i volymprocent är över 15 % och den verkliga alkoholhalten i volymprocent måste vara minst 13 %. Det finns därför inget behov av att inkludera en övre gräns för den totala alkoholhalten.

I stycket om högsta sockerhalt har uttrycket ”reducerande socker” ersatts av ”restsockerhalt”. Beskrivningen har också ändrats så att specifikationen enbart innehåller information som är specifik för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cariñena”.

3. ÄNDRING AV DE ORGANOLEPTISKA EGENSKAPERNA

Denna ändring gäller punkt 2 b, ”Produktens organoleptiska egenskaper”, i specifikationen och punkt 3, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, i det sammanfattande dokumentet. Denna punkt har skrivits om så den inkluderar en förteckning över de kategorier av vinprodukter och vintyper som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen för att ge en tydlig, specifik organoleptisk beskrivning av varje vintyp i de olika bedömningsstadierna (utseende, doft och smak) och på så sätt göra deskriptorerna mer objektiva. Detta gör det enklare för tillsynsorganet att säkerställa efterlevnaden av standarden UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, ”Bedömning av överensstämmelse – Krav på organ som certifierar produkter, processer och tjänster”, när de ska kontrollera efterlevnaden som beskrivs i denna del av specifikationen.

4. ÄNDRING AV SÄRSKILDA OENOLOGISKA METODER

Denna ändring gäller punkt 3, ”Särskilda odlingsmetoder”, i specifikationen och punkt 4, ”Vinframställningsmetoder”, i det sammanfattande dokumentet.

4.1 Strykning av krav för odlingsmetoder

Gränsvärdet för största antal vinrankor per hektar och knoppar per hektar har strukits. Det anses inte nödvändigt att ange en övre gräns för antalet vinrankor eller knoppar per hektar eftersom dessa parametrar är knutna till den maximala avkastningen i druvor per hektar. Den maximala avkastning som anges i punkt 5 i specifikationen bestämmer indirekt det maximala antalet vinrankor och knoppar per hektar. Därför kommer vingårdens avkastning inte att påverkas genom att denna information stryks eftersom dessa ytterligare kontroller skulle vara överflödiga.

Hänvisningarna till systemen för spaljéuppbindning (med enkel eller dubbel cordon) och blandad beskärning har strukits. Spaljéuppbindning av vinstockar som föredras när jordbruksmetoderna utvecklas kan förbättra vinrankorna genom att bibehålla en optimal avkastning samtidigt som man säkerställer att plantan är i gott skick. Det är inte nödvändigt att skilja mellan olika slags metoder för spaljéuppbindning eller ange en viss sådan metod.

4.2 Ändring av särskilda oenologiska metoder

Denna ändring gäller punkt 3 b, ”Särskilda oenologiska metoder”, i specifikationen och punkt 4 a, ”Vinframställningsmetoder. Viktiga oenologiska metoder”, i det sammanfattande dokumentet.

Värdet som uttrycker druvans mognadsgrad i gram socker per liter must har ersatts av förmodad alkoholvolym. Denna ändring grundas på de oenologiska metodernas utveckling. Vingårdarna använder för närvarande refraktometrar för att mäta den förmodade alkoholhalten när de tar emot druvorna. Detta är ett mer exakt sätt att mäta druvornas mognadsgrad och metoden att mäta sockerhalt i musten har i stort sett försvunnit.

Det förtydligas också att mustframställningen är en kombination av avtappnings- och pressningsförfaranden.

4.3 Bättre beskrivning av hur olika typer av vin framställs

Denna ändring gäller punkt 3, ”Särskilda oenologiska metoder”, i specifikationen.

Vintyperna klassificeras utifrån de vinproduktkategorier som anges i punkt 1 i detta dokument.

För vita viner och roséviner ger avsnittet om kolsyrejäsning en mer detaljerad beskrivning av processen för vinframställning. Vin med beteckningen ”Barrica” (fat) enligt spansk lagstiftning har lagts till i beskrivningen. Vissa krav som gäller lagring av viner som innehåller begreppen ”Roble” (ek) och ”Barrica” (fat) har ändrats: tiden på fat har förkortats och det förtydligas att faten alltid måste vara tillverkade av ek, vilket är det material som har använts under decennier av alla vingårdar som omfattas av beteckningen.

Eftersom processen omfattar exponering för trä kan de särskilda egenskaperna hos vin som betecknas med ”Roble” (ek) och ”Barrica” (fat) uppnås med kortare tid i fatet och detta är anledningen till att lagringsperioderna har ändrats. Maximal nominell kapacitet för faten har också strukits eftersom det inte är ett striktare krav än det som gäller enligt spansk lag.

Likörviner kan framställas med vilken som helst av de godkända vintyperna, vilket innebär att den skyddade ursprungsbeteckningens analytiska och organoleptiska egenskaper för denna vinkategori bibehålls. Begränsningen som anger att likörviner endast kan framställas med användning av tre typer har därför strukits.

Hänvisningen till ”sött vin” har strukits för denna typ av vin för att undvika risken för att slutkonsumenten vilseleds.

Endast de krav som är specifika för tillverkning av mousserande kvalitetsviner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen har lämnats kvar och alla de som redan finns med i den tillämpliga lagstiftningen har strukits. Även kriteriet för egenklassificering har harmoniserats. Slutprodukten måste klassificeras efter degorgering och innan den släpps ut på marknaden. Hänvisningen till vin som klassificeras i mellanstadierna har därför strukits.

4.4 Hävande av restriktioner

Förbudet mot att använda metoder som omfattar förvärmning av druvorna eller uppvärmning av musten eller vinet om det förekommer pressrester har strukits. Tack vare de tekniska framstegen gör dessa metoder det möjligt att tvinga fram en extraktion av färgämnen utan att äventyra slutproduktens kvalitet.

Startdatum för vinernas lagringsperiod har också strukits. Den registrering och spårbarhet som krävs enligt certifieringsförfarandet innebär att dessa perioder kan anges tydligt utan att de behöver villkoras med ett referensdatum.

5. ÄNDRAD BESKRIVNING AV AVSNITTET OM AVGRÄNSNING AV DET GEOGRAFISKA OMRÅDET

Denna ändring gäller punkt 4, ”Avgränsning av det geografiska området”, i specifikationen och punkt 5, ”Avgränsat geografiskt område”, i det sammanfattande dokumentet. Informationen i detta avsnitt kompletteras med en hänvisning till den provins och autonoma region som det geografiska området tillhör.

6. INKLUDERING AV VITA DRUVSORTER

Denna ändring avser punkt 6, ”Den eller de druvsorter som vinet framställs av”, i specifikationen och punkt 6, ”Huvudsakliga druvsorter”, i det sammanfattande dokumentet.

Klassificeringen av druvsorterna i primära och sekundära i det sammanfattande dokumentet har lagts till i punkt 6 i specifikationen.

Två vita druvsorter, Sauvignon Blanc och Verdejo, har lagts till. Båda dessa är väl anpassade till den skyddade ursprungsbeteckningens särskilda förutsättningar i fråga om avkastning och oenologiska egenskaper. De är utpräglat aromatiska och enligt slutsatserna i den rapport som offentliggjordes i mars 2012 av enheten för vinteknik och förbättring samt den oenologiska enheten vid Aragoniens regionalstyrelse motsvarar de den typiska organoleptiska profilen för de vita viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cariñena”. Dessa båda druvsorter klassificeras som sekundära. Garnacha Blanca klassificeras nu som en primär druvsort. Denna förändring sker på grund av de tekniska framstegen inom vinframställning och den gradvisa förändringen och ökade efterfrågan på konsumentmarknaden.

7. UTÖKNING AV ORSAKSSAMBANDET MELLAN DET GEOGRAFISKA OMRÅDET OCH PRODUKTENS EGENSKAPER

Denna ändring gäller punkt 7, ”Samband med det geografiska området. Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens egenskaper”, i specifikationen. Och punkt 7, ”Beskrivning av sambandet eller sambanden”, i det sammanfattande dokumentet. Orsakssambandet med det geografiska området har förbättrats och utökats. Beskrivningen av orsakssambandet med det geografiska området har lagts till för var och en av de vinproduktkategorier som anges i punkt 2 i specifikationen. Syftet är att mer detaljerat ange de specifika egenskaper hos var och en av de olika vintyper som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cariñena” som beror på området.

8. ÄNDRING AV TILLÄMPLIGA KRAV FÖR DEN SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGEN

Denna ändring gäller punkt 8, ”Tillämpliga krav”, i specifikationen.

8.1 Ändring av ytterligare krav för odlingsmetoder

Hänvisningen till kontrollnämnden som utarbetar regler för skörden och beslutar om när skörden påbörjas samt om sortering och transport av de skördade druvorna har strukits.

Mot bakgrund av den metodutveckling som sker för närvarande, den pågående utbildningen av anställda på marken och oenologer samt de årliga klimatvariationerna anses det inte nödvändigt att fastställa startdatum för skörden eller att utfärda specifika krav för transport av druvor. På grundval av sina tekniska och oenologiska kriterier för framställning av de olika vinerna planerar varje vinanläggning som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen olika skördetider utifrån druvornas mognadsgrad. Druvorna transporteras på ett sådant sätt att man undviker alla skadliga effekter på fruktens kvalitet.

En hänvisning till att kontrollnämnden årligen godkänner miljövänliga odlingsmetoder som stimulerar till att minska eller ersätta växtskyddsbehandling av vinplantor har lagts till. I linje med miljöskyddskriterierna och mot bakgrund av de framsteg och förbättringar i fråga om druvornas hälsa och kvalitet som vinsektorn kunnat uppvisa, ansågs det lämpligt att den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cariñena” skulle främja användningen av biologiska system för skadedjursbekämpning för att minska eller om möjligt avskaffa växtskyddsprodukter och prioritera icke-kemiska metoder i linje med de nuvarande riktlinjerna i den gemensamma jordbrukspolitiken.

8.2 Strykning av särskilda krav på anläggningar för mognad och åldring

De nuvarande kraven i specifikationen som avser anläggningar för åldring av viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen har strukits eftersom det i regel är allmänna villkor för temperatur, fuktighet och ventilation utan specifika värden.

8.3 Formell ändring av termen ”lämplig”

Uttrycket ”viner som klassificeras som lämpliga” har ersatts av ”viner som uppfyller den skyddade ursprungsbeteckningens krav” i avsnittet om ytterligare buteljeringskrav. Detta är en terminologisk ändring för att anpassa till kraven i standarden UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, ”Bedömning av överensstämmelse – Krav på organ som certifierar produkter, processer och tjänster”.

8.4 Ändring av märkningskraven

I enlighet med gällande lagstiftning och rättspraxis i fråga om industriell äganderätt och varumärken och med beaktande av principen om enhetlig marknad är det enda tillkommande kravet för vinanläggningar som registrerats med beteckningen att de måste skicka in de handelsetiketter som används för att identifiera vinerna de släpper ut på marknaden så att kontrollnämnden kan föra in dem i etikettregistret. Hänvisningen till att etiketterna ska godkännas av kontrollnämnden har strukits.

I syfte att förbättra tydlighet och förståelse har å andra sidan för var och en av de olika vinproduktkategorierna inkluderats en hänvisning till de frivilliga begrepp (traditionella begrepp och detaljer som avser vintillverkningsmetoden) som kan återges på etiketterna till viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cariñena”.

Vad gäller det traditionella begreppet ”Superior”, görs ett förtydligande att vinet måste ha framställts med minst 85 % av den skyddade ursprungsbeteckningens primära druvsorter. Två nya frivilliga begrepp som avser vinframställningsmetoden har lagts till för etiketterna till viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen: ”Nuevo” (Nytt) och ”Joven” (Ungt). Mot bakgrund av de föränderliga trenderna och vanorna på konsumentmarknaden har det ansetts vara intressant att kunna skilja mellan viner som buteljerats under de tre första månaderna efter skörden (som kan använda begreppet ”Nuevo” (Nytt)) och viner som buteljerats året efter skörden (”Joven” (Ungt)). I båda fallen måste årgången anges på etiketten.

Det anses också vara en bra idé att lyfta fram viner från vingårdar med särskilda egenskaper. I detta sammanhang har följande frivilliga begrepp lagts till i specifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cariñena”: ”Viñas viejas” (Gamla vinstockar) för viner som framställts av druvor som odlats i vingårdar som är över 20 år gamla, och ”Vendimia seleccionada” (Utvald årgång) eller ”Selección” (Utvalt) för vin som framställts av druvor som odlats på områden som valts ut före skörden och som har en avkastning på mindre än 7 000 kg per hektar.

Tack vare jordens och klimatets egenskaper inom det geografiska område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen har vinstockar som är över 20 år nått toppen i fråga om produktiv potential och avkastning. Viner som framställs av dessa vinstockar kan därför ha beteckningen ”Viñas viejas” (Gamla vinstockar) på etiketten.

Viner som framställts av druvor som odlats på markområden som har kontrollerats och utvalts före skörden och vilkas avkastning är mindre än 7 000 kg per hektar kan identifieras med termerna ”Vendimia seleccionada” (Utvald årgång) eller ”Selección” (Utvalt).

9. YTTERLIGARE ÄNDRINGAR

Denna ändring gäller punkt 9, ”Kontroll av efterlevnad. Kontrollorgan” i specifikationen och punkt 2, ”Kontaktuppgifter. Uppgifter om den sökande och kontrollorganet”, under ”Övriga uppgifter” i det tekniska faktabladet.

E-postadressen och webbplatsen till tillsynsnämnden för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cariñena” har uppdaterats.

10. UPPDATERING AV RÄTTSLIGA HÄNVISNINGAR

Specifikationens hänvisningar till EU:s lagstiftning, den internationella standarden UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 och lagstiftningen som gäller den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cariñena” i den autonoma regionen Aragonien har uppdaterats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Cariñena

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin
3. Likörvin
5. Mousserande kvalitetsvin
8. Pärlande vin
16. Vin av övermogna druvor

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vita viner och roséviner

Utseende: klart

— Vitt vin: färgen är grön halm, blekgul, halmgul eller gul.

— Rosévin: lökskal, laxskär, skär, jordgubbsrosa eller purpurrosa.

Doft: fruktig, doft av trä om vinet har varit i kontakt med trä, inga fel.

Smak: medelhög syra, låg sötma, inga fel.

* Högsta halt av svaveldioxid: 240 mg/l om sockerhalten är ≥ 5 g/l.

Där inga gränsvärden har angetts ska de gränsvärden som anges i gällande EU-lagstiftning tillämpas.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,3
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	180

Röda viner

Utseende: Klart, med en färg som varierar mellan violett, purpur, granatrött och körsbärsrött.

Doft: fruktig, röda frukter, doft av trä om vinet har varit i kontakt med trä, inga fel.

Brister: Smak: medelhög syra, låg sötma, medelhög strävhet, inga fel.

* Högsta halt av svaveldioxid: 180 mg/l om sockerhalten är ≥ 5 g/l.

Där inga gränsvärden har angetts ska de gränsvärden som anges i gällande EU-lagstiftning tillämpas.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,3
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	140

Likörvin

Utseende: klart

— Vitt vin: färgen är gul, bärnstensfärgad eller gyllengul.

— Rött vin: färgen är violett, purpurröd, granatröd eller körsbärsröd.

Doft: mogna frukter, trä om vinet har varit i kontakt med trä, inga fel.

Smak: varm munkänsla (märkbar alkoholstyrka) och sötma, inga fel.

* Högsta halt av svaveldioxid: 200 mg/l om sockerhalten är ≥ 5 g/l.

Där inga gränsvärden har angetts ska de gränsvärden som anges i gällande EU-lagstiftning tillämpas.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	15
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	15
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

Mousserande kvalitetsvin

Utseende: Klart med koldioxidbubblor.

— Vitt vin: färgen är grön halm, blekgul, halmgul eller gul.

— Rosévin: färgen är lökskal, laxskär, skär, jordgubbsrosa eller purpurrosa.

— Rött vin: färgen är violett, purpurröd, granatröd, körsbärsröd eller rubinröd.

Doft: fruktig, inga fel.

Smak: känsla av koldioxid i munnen (uppfriskande sälta), lätt syrlig (frisk) smak, inga fel.

Där inga gränsvärden har angetts ska de gränsvärden som anges i gällande EU-lagstiftning tillämpas.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	10,83
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	160

Pärlande vin

Utseende: Klart med koldioxidbubblor.

— Vitt vin: färgen är grön halm, blekgul, halmgul eller gul.

— Rosévin: färgen är lökskal, laxskär, skär, jordgubbsrosa eller purpurrosa.

— Rött vin: färgen är violett, purpurröd, granatröd, körsbärsröd eller rubinröd.

Doft: fruktig, inga fel.

Smak: känsla av koldioxid i munnen (uppfriskande sälta), lätt syrlig (frisk) smak, inga fel.

* vita viner och roséviner: högsta halt av svaveldioxid 180 mg/l: 240 mg/l om sockerhalten är ≥ 5 g/l.

* rödvin: högsta halt av svaveldioxid 140 mg/l: 180 mg/l om sockerhalten är ≥ 5 g/l.

Där inga gränsvärden har angetts ska de gränsvärden som anges i gällande EU-lagstiftning tillämpas.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	7
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,3
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Vin av övermogna druvor (sen skörd)

Utseende: klart

— Vitt vin: färgen är grön halm, blekgul, halmgul eller gul.

— Rosévin: färgen är lökskal, laxskär, skär, jordgubbsrosa eller purpurrosa.

— Rött vin: färgen är violett, purpurröd, granatröd, körsbärsröd eller rubinröd.

Doft: mogna frukter, trä om vinet har varit i kontakt med trä, inga fel.

Smak: varm munkänsla (märkbar alkoholhalt), sötma beroende på sockerhalt, inga fel.

* vita viner och roséviner: högsta halt av svaveldioxid 180 mg/l: 240 mg/l om sockerhalten är ≥ 5 g/l.

* rödvin: högsta halt av svaveldioxid 140 mg/l: 180 mg/l om sockerhalten är ≥ 5 g/l.

Där inga gränsvärden har angetts ska de gränsvärden som anges i gällande EU-lagstiftning tillämpas.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	13
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	15
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Vin av övermogna druvor (naturlig sötma)

Utseende: klart

— Vitt vin: färgen är grön halm, blekgul, halmgul eller gul.

— Rosévin: färgen är lökskal, laxskär, skär, jordgubbsrosa eller purpurrosa.

— Rött vin: färgen är violett, purpurröd, granatröd, körsbärsröd eller rubinröd.

Doft: mogna frukter, trä om vinet har varit i kontakt med trä, inga fel.

Smak: medelhög sötma. Utan brister.

* vita viner och roséviner: högsta halt av svaveldioxid 180 mg/l: 240 mg/l om sockerhalten är ≥ 5 g/l.

* rödvin: högsta halt av svaveldioxid 140 mg/l: 180 mg/l om sockerhalten är ≥ 5 g/l.

Där inga gränsvärden har angetts ska de gränsvärden som anges i gällande EU-lagstiftning tillämpas.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	13
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	15
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

a) *Specifika oenologiska metoder*

Särskilda oenologiska metoder

Endast friska druvklasar som har uppnått en lämplig mognadsgrad och som kan förmodas ha en alkoholhalt på minst 9 % används för att framställa vinerna som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

Tillräckligt tryck ska anbringas för att utvinna musten eller vinet och skilja dessa från pressrester så att avkastningen (en kombination av avtappnings- och pressningsförfaranden) inte är större än 74 liter vin per 100 kilo druvor.

Odlingsmetod

Planteringstätheten ska vara minst 1 500 vinrankor per hektar, jämnt fördelade över vinodlingen.

b) *Högsta avkastning*

Blå druvsorter

62,9 hektoliter per hektar

Blå druvsorter

8 500 kg druvor per hektar

Gröna druvsorter

66,6 hektoliter per hektar

Gröna druvsorter

9 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

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

7. **Huvudsakliga druvsorter**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

WHITE GRENACHE

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MAZUELA - CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Beskrivning av samband**

”Beskrivning av samband”

Aragoniens vingårdar har sitt ursprung i regionen som kallas Celtibera, där den romerska staden Carae (numera, Cariñena) var belägen och vars invånare drack vin blandat med honung redan under 300-talet f.Kr. Så tidigt som 1696 begränsades planteringen av vinstockar av kvalitetsskäl till de kommuner som idag omfattas av denna skyddade ursprungsbeteckning.

Egenskaperna hos de olika marktyperna i det geografiska området i kombination med den låga nederbörden, extrema temperaturer och den dominerande nordliga vinden som kallas ”cierzo” bildar ett specifikt ekosystem där vinstockar har odlats under århundraden. Resultatet är en slutprodukt som är specifik och unikt anpassad till den miljö där den har sitt ursprung.

De druvsorter som används är väl anpassade till befintliga mark- och klimatförhållanden. Resultatet blir ett antal viner som är specifika i fråga om de fysiska-kemiska och organoleptiska egenskaper som är utmärkande för de vintyper som framställs från de godkända druvsorterna.

VIN

Det sätt på vilket de olika marktyperna inom det geografiska området har utvecklats enligt det lokala områdets särskilda egenskaper i kombination med klimat och andra faktorer, samverkar till att skapa väl balanserade viner med intensiv, färsk doft som har god struktur och lång eftersmak.

LIKÖRVIN

Likörvinet är en del av vinmakartraditionen i detta geografiska område tack vare klimatet som präglas av höga dagstemperaturer och låg nederbörd, vilket resulterar i en skörd med mycket hög sockerhalt, framför allt när det gäller sena druvskördar.

MOUSSERANDE KVALITETSVIN

Denna oenologiska process, som bygger på en traditionell metod, har tillämpats i vingårdarna i området sedan början på 1900-talet. Extrema temperaturer och rika, kalkhaltiga jordar gör det möjligt att odla druvsorter som ger vinet kropp och balans. Den låga nederbörden och de många soltimmarna ger en naturlig alkoholstyrka som gör det möjligt att framställa mousserande kvalitetsvin med angiven alkoholhalt.

PÄRLANDE VIN

Den naturliga alkoholstyrkan, lätta syran och intensiteten hos de fruktiga dofterna som erhålls i pärlande vin är ett resultat av timmarna av solsken som möjliggör en optimal exponering för solen i kombination med kraftiga temperaturskillnader på grund av fastlandsklimatet i området och den låga risken för regn medan druvorna mognar.

VIN AV ÖVERMOGNA DRUVOR

Metoden att fördröja skörden i det geografiska område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cariñena” för att erhålla druvor med en högre sockerhalt ger dessa viner deras karakteristiska doft av mogen frukt och dominerande söta eller varma toner tack vare alkoholhalten. Denna balans uppnås genom att lämna druvorna i solen under den långa mognadsperioden.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Handelsetiketterna för varje registrerad vingård måste meddelas kontrollnämnden vad gäller kraven som anges i denna produktspecifikation så att de kan inkluderas i etikettregistret.

Något av följande uttryck måste tryckas på etiketten:

”Denominación de Origen Cariñena” (ett traditionellt uttryck enligt vad som anges i förordning (EG) nr 1308/2013) eller ”Denominación de Origen Protegida Cariñena”. Produkter avsedda för konsumtion måste vara försedda med garantiförslutning som numreras och utfärdas av kontrollnämnden. De måste anbringas på den registrerade vingården på ett sådant sätt att de inte kan återanvändas.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Transport och buteljering utanför produktionsområdet medför risker för vinets kvalitet. Om vinet buteljeras i ursprungsområdet bevaras produktens egenskaper och kvalitet.

Buteljering är en viktig process och strikta krav måste respekteras. Buteljeringen måste därför ske inom det område som anges i specifikationen för att bevara samtliga fysiska-kemiska och organoleptiska egenskaper.

Länk till produktspecifikationen

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