

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2020/C 254/05)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY JEDNOLITEGO DOKUMENTU

„CARIÑENA”

PDO-ES-A0043-AM02

**Data przekazania informacji: 8 kwietnia 2020 r.****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

Zmian opisanych w niniejszym dokumencie, biorąc pod uwagę ich przedmiot i uzasadnienie, nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii zgodnie z art. 14 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33, ponieważ nie powodują one zmiany chronionej nazwy pochodzenia; zmiany, skreślenia ani dodania kategorii produktów sektora wina; unieważnienia związku ani wprowadzenia nowych ograniczeń przy wprowadzaniu produktu do obrotu. Z tego względu zmiany, które opisano i uzasadniono w niniejszym dokumencie, uznaje się za zmiany standardowe.

**1. NOWE BRZMIENIE OPISU WIN OBJĘTYCH CHNP**

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 2 „opis win” w specyfikacji produktu i pkt 2 „kategorii produktów sektora wina” w jednolitym dokumencie.

W aktualnej wersji w pkt 2 specyfikacji produktu wymieniono wina objęte chronioną nazwą pochodzenia według kategorii produktów sektora wina (wino likierowe, wino półmusujące, gatunkowe wino musujące) lub według określeń fakultatywnych (naturalne wino słodkie, wino z późnych zbiorów, wino półwytrawne, półsłodkie i słodkie).

Uznano, że należy zmienić brzmienie tego punktu i wymienić w nim wyłącznie rodzaje wina produkowane w ramach ChNP, zgodnie z kategoriami produktów sektora wina przewidzianymi w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013:

1. Wino;
3. Wino likierowe;
5. Gatunkowe wino musujące;
8. Wino półmusujące;
16. Wino z przejrziałych winogron.

W związku z tym usunięto podtypy takie jak „wino półwytrawne, półsłodkie i słodkie”, ponieważ należą one do kategorii 1. Wina i podtypy takie jak „naturalne wino słodkie” i „wino z późnych zbiorów”, które odpowiadają określeniom fakultatywnym przewidzianym w hiszpańskich przepisach i mają zastosowanie do win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym z przejrziałych winogron, zostały zatem włączone do kategorii 16 „Wino z przejrziałych winogron”.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Jeżeli chodzi o kategorię 16 „Wino z przejrzalnych winogron”, poprawiono błąd polegający na pominięciu tej kategorii w pkt 2 pierwotnej wersji jednolitego dokumentu. Podsumowując, zmiana nie polega na zmianie, skreśleniu ani dodaniu kategorii produktów sektora wina, lecz na modyfikacji brzmienia pkt 2 specyfikacji produktu i poprawieniu błędu znajdującego się w pkt 2 jednolitego dokumentu.

## 2. ZMIANA ANALITYCZNYCH CECH CHARAKTERYSTYCZNYCH WIN LIKIEROWYCH I WŁĄCZENIE NIEKTÓRYCH WARTOŚCI DO INNYCH KATEGORII

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 2 lit. a) „Analityczne cechy charakterystyczne produktu” w specyfikacji produktu i pkt 3 „Opis win” w jednolitym dokumencie.

Zgodnie z poprzednią zmianą określono kategorie produktów sektora wina w odniesieniu do każdego rodzaju wina objętego ChNP.

Analityczne cechy charakterystyczne win półwytrawnych, półsłodkich i słodkich odpowiadają analitycznym cechom charakterystycznym opisanym w odniesieniu do win białych, różowych i czerwonych, w związku z czym usuwa się informacje, które się powtarzają. Dodaje się informacje na temat maksymalnej zawartości dwutlenku siarki (mg/l) w winach różowych zaklasyfikowanych do kategorii win półmusujących i win z przejrzalnych winogron.

Jeżeli chodzi o wina likierowe, zmieniono wartości dotyczące minimalnej kwasowości ogólnej (kwasu winowego).

W ostatnich latach nastąpiła stopniowa zmiana procesów produkcji win likierowych objętych ChNP „Cariñena” zgodna z tendencjami panującymi na rynkach konsumenckich. Biorąc pod uwagę, że wino likierowe nie jest z natury napojem kwaśnym i jego kwasowość ogólna może wynosić 3,5–4,5 grama/litr, dzięki czemu nie powoduje nieprzyjemnego wrażenia podczas analizy organoleptycznej, stwierdzono, że należy obniżyć wartości minimalnej kwasowości ogólnej (kwasu winowego), aby móc wprowadzać do obrotu wina idealnie zrównoważone i harmonijne.

Dodaje się informacje na temat maksymalnej zawartości dwutlenku siarki w winach różowych zaklasyfikowanych do kategorii win półmusujących i win z przejrzalnych winogron, które pominięto w następstwie błędu drukarskiego. Ze względu na podobny proces produkcji wartości te odpowiadają wartościom określonym w odniesieniu do win białych należących do takich samych kategorii.

Usunięto górny pułap całkowitej zawartości alkoholu w naturalnych winach słodkich.

Określenie „naturalne wino słodkie”, zgodnie z regulującymi je przepisami, można stosować w odniesieniu do win objętych chronioną nazwą pochodzenia produkowanych bez sztucznego podwyższania zawartości alkoholu, w których pochodzi on w całości z fermentacji i w których naturalna zawartość alkoholu przekracza 15 % obj., a minimalna rzeczywista zawartość alkoholu wynosi co najmniej 13 % obj. W związku z tym nie określa się górnego pułapu całkowitej zawartości alkoholu.

W punkcie zawierającym opis maksymalnej zawartości cukrów termin „cukry redukujące” zastępuje się terminem „cukry resztkowe”. Ponadto dostosowano brzmienie tego punktu, aby specyfikacja produktu zawierała jedynie właściwości produktów objętych ChNP „Cariñena”.

## 3. ZMIANA WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNYCH

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. b) „Właściwości organoleptyczne” w specyfikacji produktu i pkt 3 „Opis win” w jednolitym dokumencie. Punkt ten przeredagowuje się, uwzględniając w nim rozróżnienie według kategorii produktów sektora wina i rodzajów wina objętych ChNP, aby przedstawić dokładny i konkretny opis właściwości organoleptycznych każdego rodzaju wina w odniesieniu do poszczególnych etapów oceny (wizualnej, zapachowej i smakowej) oraz nadać deskryptorom bardziej obiektywny charakter, dzięki czemu jednostka certyfikująca będzie mogła łatwiej stosować normę „UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 Ocena zgodności. Wymagania dla jednostek certyfikujących wyroby, procesy i usługi” podczas działań kontrolnych dotyczących zgodności z tym punktem specyfikacji produktu.

## 4. ZMIANA SZCZEGÓLNYCH PRAKTYK ENOLOGICZNYCH

Zmiana dotyczy pkt 3 „Szczególne praktyki uprawy” w specyfikacji produktu i pkt 4 „Praktyki winiarskie” w jednolitym dokumencie.

### 4.1. Usunięcie wymogów związanych z praktykami uprawy

Usuwa się górny limit liczby roślin na hektar i oczek na hektar. Określanie maksymalnej liczby roślin i oczek na hektar uznaje się za bezzasadne, ponieważ są to parametry związane z maksymalną produkcją winogron z hektara. Maksymalna liczba roślin i pąków na hektar jest pośrednio uzależniona od maksymalnej wydajności produkcji przewidzianej w pkt 5 specyfikacji produktu, dlatego też usunięcie tych informacji nie będzie miało wpływu na wydajność winnicy, ponieważ uznaje się, że byłaby to powtórna kontrola.

Usunięto wzmiankę o prowadzeniu w szpalerze w formie pojedynczego lub podwójnego sznura lub w formie jednoramiennego sznura Guyota. Zmiana praktyk agronomicznych związanych z cięciem na potrzeby formowania winorośli w szpaler ma na celu zapewnienie lepszego wykorzystania winorośli przy jednoczesnym zachowaniu kryterium związanego z optymalną wydajnością produkcji i dobrym stanem agronomicznym rośliny, bez konieczności rozróżniania lub określania rodzaju metody prowadzenia w formie szpaleru.

#### 4.2. Zmiana szczególnych praktyk enologicznych

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 3 lit. b) „Szczególne praktyki enologiczne” w specyfikacji produktu i pkt 4 lit. a) „Praktyki winiarskie. Podstawowe praktyki enologiczne” w jednolitym dokumencie.

Wartość określającą stopień dojrzałości winogron, wyrażoną jako zawartość cukru w gramach na litr moszczu, zastępuje się potencjalną zawartością alkoholu. Zmiana ta wynika ze zmiany praktyk enologicznych. Obecnie po otrzymaniu winogron wytwórnice wina mierzą potencjalną zawartość alkoholu przy pomocy refraktometrów, dzięki czemu są w stanie z większą precyzją określić poziom dojrzałości winogron. Właściwie nie stosuje się już praktyki polegającej na pomiarze zawartości cukru występującego w moszczu.

Wyjaśniono, że ekstrakcję moszczu przeprowadza się, stosując połączenie metody ściągania soku i tłoczenia.

#### 4.3. Udoskonalenie opisu procesu produkcji poszczególnych rodzajów wina

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 3 „Szczególne praktyki enologiczne” w specyfikacji produktu.

Rodzaje wina pogrupowano zgodnie z kategoriami produktów sektora wina, o których mowa w pkt 1 niniejszego dokumentu.

W odniesieniu do win białych i czerwonych powstałych w wyniku „maceracji węglowej” opisano bardziej szczegółowo etapy produkcji. Uwzględniono wina opatrzone określeniem „Barrica” (beczka) zgodnie z hiszpańskimi przepisami. Zmienia się niektóre wymogi związane z dojrzewaniem win opatrzonych określeniami „Roble” (dąb) i „Barrica” (beczka): skrócono długość okresu dojrzewania w beczce i wyjaśniono, że beczki muszą być wykonane z drewna dębowego będącego materiałem stosowanym od dziesięcioleci przez wszystkie wytwórnice wina objętego nazwą.

Szczególne właściwości win należących do rodzaju „Roble” (dąb) i „Barrica” (beczka) wynikające z przechowywania ich w drewnianych beczkach można uzyskać po umieszczeniu ich w beczkach przez krótszy okres, w związku z czym zmniejsza się długość okresu dojrzewania. Podobnie usunięto wzmiankę o maksymalnej pojemności nominalnej beczek, ponieważ nie jest to parametr bardziej restrykcyjny, niż przewidziano w obowiązujących przepisach hiszpańskich.

Wino likierowe można wyprodukować z każdej dozwolonej odmiany winorośli, o ile zachowane zostaną analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne właściwe dla wina należącego do tej kategorii win objętych nazwą. W związku z tym usuwa się zasadę, zgodnie z którą wina to można produkować wyłącznie z trzech odmian winorośli.

Usuwa się wzmiankę o stosowaniu określenia „wino słodkie” w odniesieniu do tego rodzaju win, aby uniknąć wprowadzenia w błąd konsumenta końcowego.

Opisuje się jedynie wymogi dotyczące produkcji gatunkowych win musujących objętych ChNP i usuwa się wymogi określone w obowiązujących przepisach. Ponadto ujednotacza się kryterium związane z samodzielną klasyfikacją. Produkt końcowy należy sklasyfikować po przeprowadzeniu degorzowania i przed wprowadzeniem do obrotu, dlatego skreśla się wzmiankę o klasyfikacji win podczas etapów pośrednich.

#### 4.4. Usunięcie ograniczeń

Usuwa się zakaz stosowania technik wstępnego podgrzewania winogron, ogrzewania moszczu lub wina w obecności wytlóków. Biorąc pod uwagę postęp technologiczny, praktyki te umożliwiają wymuszanie ekstrakcji barwników bez pogarszania jakości produktu końcowego.

Ponadto usuwa się wzmiankę o dacie rozpoczęcia okresu dojrzewania win. Rejestry i identyfikowalność wymagane w ramach procesu certyfikacji umożliwiają jasne określenie tych okresów bez konieczności uzależniania ich od daty odniesienia.

### 5. ZMIANA BRZMIENIA PUNKTU DOTYCZĄCEGO ZWIĘZŁEGO OKREŚLENIA OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

Zmiana dotyczy pkt 4 „Zwięzłe określenie obszaru geograficznego” w specyfikacji produktu i pkt 5 „Wyznaczony obszar” w jednolitym dokumencie. Informacje zawarte w tym punkcie uzupełnia się, podając prowincję i wspólnotę autonomiczną, w której znajduje się obszar geograficzny.

### 6. UWZGLĘDNIENIE DWÓCH BIAŁYCH ODMIAN WINOROŚLI

Zmiana dotyczy pkt 6 „Odmiany winorośli, z których produkuje się wina” w specyfikacji produktu i pkt 6 „Główne odmiany winorośli” w jednolitym dokumencie.

W pkt 6 specyfikacji produktu uwzględniono klasyfikację odmian winorośli – jako główne lub drugorzędne – określoną w jednolitym dokumencie.

Dodaje się dwie odmiany winorośli na wina białe – sauvignon blanc i verdejo. Obie te odmiany są dostosowane do szczególnych warunków nazwy, zarówno pod względem produkcji, jak i właściwości enologicznych – charakteryzują się wyrażonym aromatem i zachowują profil sensoryczny typowy dla win białych objętych ChNP „Cariñena”, zgodnie z wnioskami zawartymi w sprawozdaniu przedstawionym w marcu 2012 r. przez wydział ds. technologii i doskonalenia winorośli i wydział ds. enologii rządu Aragonii. Obie te odmiany winorośli klasyfikuje się jako odmiany drugorzędne. Odmianę grenache blanc uznaje się za odmianę główną z powodu postępu technologicznego w dziedzinie winifikacji oraz stopniowo zmieniającego się i rosnącego popytu na rynkach konsumenckich.

## 7. ROZSZERZENIE ZWIĄZKU PRZYCZYNOWEGO MIĘDZY OBSZAREM GEOGRAFICZNYM A WŁAŚCIWOŚCIAMI PRODUKTU

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 7 lit. c) „Związek z obszarem geograficznym. Związek przyczynowy między obszarem geograficznym a właściwościami produktu” w specyfikacji produktu i pkt 7 „Opis win” w jednolitym dokumencie. Poprawiono i rozszerzono opis związku z obszarem geograficznym. W szczególności dodano opis związku przyczynowego między obszarem geograficznym a właściwościami produktu w odniesieniu do każdej kategorii produktów sektora wina przewidzianych w pkt 2 specyfikacji produktu, aby określić właściwości każdego rodzaju wina objętego ChNP „Cariñena”, na które ma wpływ terytorium.

## 8. ZMIANA WYMOGÓW OBOWIĄZUJĄCYCH W ODNIESIENIU DO CHNP

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 8 „Obowiązujące wymogi” w specyfikacji produktu.

### 8.1. Zmiana wymogów dodatkowych związanych z praktyką uprawy

Skreśla się wzmiankę o stworzeniu przez organ regulacyjny norm dotyczących danego roku gospodarczego związanych ze zbiorami, określaniem daty rozpoczęcia zbiorów oraz zarządzaniem zebranymi winogronami i ich transportem.

Ze względu na obecne techniki uprawy, ciągłe kształcenie techników pracujących w terenie i enologów, a także roczną zmienność klimatu, uznano, że ustalanie daty rozpoczęcia zbiorów i określanie szczególnych wymogów dotyczących transportu winogron nie jest zasadne. Każda zarejestrowana wytwórnia wina objętego ChNP, zgodnie z kryteriami technicznymi i enologicznymi mającymi zastosowanie do produkcji poszczególnych win, planuje wieloetapowe zbiory uzależnione od stopnia dojrzałości winogron, a także transport, który nie powoduje pogorszenia jakości tych owoców.

Dodaje się wzmiankę o corocznym zatwierdzeniu przez organ regulacyjny rolno-środowiskowych praktyk uprawy mających na celu ograniczenie lub zastąpienie zabiegów fitosanitarnych stosowanych wobec winorośli. Biorąc pod uwagę kryteria związane z ochroną środowiska oraz korzyści wynikające z poprawy jakości i zdrowia winorośli przedstawione przez sektor produkcji wina, uznano, że należy promować stosowanie na obszarze ChNP „Cariñena” systemów biologicznych środków zwalczania agrofagów w celu ograniczenia lub zaprzestania stosowania środków ochrony roślin, o ile to możliwe, dzięki przyznawaniu pierwszeństwa metodom niechemicznym, zgodnie z aktualnymi wytycznymi wspólnej polityki rolnej.

### 8.2. Usunięcie wymogów szczególnych związanych z pomieszczeniami, w których odbywają się procesy dojrzewania i starzenia

Usuwa się wymogi przewidziane obecnie w specyfikacji produktu odnoszące się do pomieszczeń wykorzystywanych do dojrzewania win objętych ChNP, ponieważ dotyczą warunków ogólnych związanych z temperaturą, wilgotnością i wentylacją, a nie wskazują konkretnych i dokładnych wartości. Ich usunięcie jest zatem uzasadnione.

### 8.3. Zmiana formalna dotycząca terminu „odpowiedni”

W punkcie dotyczącym warunków dodatkowych dotyczących pakowania wyrażenie „wina uznane za odpowiednie” zastępuje się wyrażeniem „wina sklasyfikowane jako objęte ChNP”. Chodzi o aktualizację terminologii zgodnie z normą „UNE-EN ISO/IEC 17065:2012. Ocena zgodności. Wymagania dla jednostek certyfikujących wyroby, procesy i usługi”.

### 8.4. Zmiana warunków dotyczących etykietowania

Zgodnie z przepisami i orzecznictwem w zakresie własności przemysłowej i znaków towarowych oraz uwzględniając zasady jedności rynku, jedyny dodatkowy warunek nałożony na komercyjne wytwórnie wina objętego nazwą dotyczy obowiązku przekazania etykiet handlowych identyfikujących wina, które wytwórnie te wprowadzają do obrotu, organowi regulacyjnemu, aby mógł wpisać je do rejestru etykiet. Usuwa się obowiązek zatwierdzenia etykiet przez organ regulacyjny.

Ponadto w trosce o poprawę zrozumiałości i jasności w odniesieniu do każdej kategorii produktów sektora wina precyzuje się określenia fakultatywne (tradycyjne terminy i określenia dotyczące metody produkcji), które mogą znajdować się na etykiecie win objętych ChNP „Cariñena”.

Jeżeli chodzi o tradycyjny termin „Superior”, wyjaśniono, że wino musi być produkowane w co najmniej 85 % z głównych odmian winorośli ChNP. Na etykiecie win objętych ChNP uwzględniono dwa nowe określenia fakultatywne uzależnione od metody produkcji: „Nuevo” (nowe) i „Joven” (młode). Ze względu na trwającą zmianę tendencji i zwyczajów na rynkach konsumenckich stwierdzono, że należy dokonać rozróżnienia między winami butelkowanymi w trakcie trzech pierwszych miesięcy po zbiorach przy użyciu określenia „Nuevo” a winami butelkowanymi w trakcie pierwszego roku następującego po zbiorach przy użyciu określenia „Joven”, podając w obu przypadkach rok zbioru na etykiecie.

Podobnie za stosowne uznano promowanie win wytworzonych z winorośli charakteryzujących się szczególnymi właściwościami. W tym względzie w specyfikacji produktu ChNP „Cariñena” dodano określenia fakultatywne „Viñas viejas” (stare winorośle) w odniesieniu do win produkowanych z winogron pochodzących z winorośli starszych niż 20 lat i „Vendimia seleccionada” (wyselekcjonowane zbiory) lub „Selección” (selekcja) w odniesieniu do win wytwarzanych z winogron pochodzących z działek wybranych przed zbiorami i w przypadku których wydajność produkcji jest mniejsza niż 7 000 kilogramów z hektara.

Ze względu na właściwości terenu i klimat panujący na obszarze geograficznym ChNP winorośle starsze niż 20 lat osiągnęły swoją maksymalną produktywność i maksymalne zbiory z agronomicznego punktu widzenia. W związku z tym na etykietach win produkowanych z tych winorośli można umieszczać określenie „Viñas viejas”.

Jeżeli chodzi o wina wytwarzane z winogron pochodzących z działek obsadzonych winoroślą poddanych kontroli i wybranych przed zbiorami, w przypadku których wydajność produkcji jest mniejsza niż 7 000 kilogramów z hektara, istnieje możliwość wyróżnienia ich za pomocą określenia „Vendimia seleccionada” lub „Selección”.

## 9. INNE ZMIANY

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 9 „Kontrola zgodności ze specyfikacją produktu. Jednostka certyfikująca” w specyfikacji produktu i pkt 2 „Dane kontaktowe. Dane kontaktowe podmiotu składającego wniosek i dane kontaktowe jednostki certyfikującej” dotyczącego pozostałych danych kontaktowych w dokumentacji technicznej.

Dokonuje się aktualizacji adresu e-mail i strony internetowej organu regulacyjnego chronionej nazwy pochodzenia „Cariñena”.

## 10. AKTUALIZACJA ODNIESIEŃ DO PRZEPISÓW

Zaktualizowano zawarte w specyfikacji produktu odniesienia do przepisów europejskich, międzynarodowej normy UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 i przepisów dotyczących ChNP „Cariñena” wspólnoty autonomicznej Aragonia.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. **Nazwa, która ma być zarejestrowana**

Cariñena

#### 2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
3. Wino likierowe
5. Gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące
16. Wino z przejrzałych winogron

#### 4. **Opis wina lub win**

*Wina białe i różowe*

Wygląd: przejrzysty.

— Wino białe: barwa słomkowożółta o zielonkawym odcieniu, bladożółta, słomkowożółta lub żółta.

— Wino różowe: barwa łupin cebuli, łososiowa, różowa, truskawkowa lub różowofioletowa.

Aromat: owocowy, aromat drzewny w przypadku kontaktu wina z drewnem, bez wad.

Smak: średnia kwasowość, umiarkowana słodycz, bez wad.

\* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 240 mg/l, jeżeli zawartość cukrów wynosi co najmniej 5 g/l

W przypadku nieokreślenia limitów obowiązują limity przewidziane w obowiązujących przepisach europejskich.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

*Wina czerwone*

Wygląd: przejrzysty, barwa burgundowa, czerwonepurpurowa, czerwona przypominająca barwę owocu granatu lub wiśni.

Aromat: owocowy, czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka), aromat drzewny w przypadku kontaktu wina z drewnem, bez wad.

Smak: średnia kwasowość, umiarkowana słodycz, średnie wrażenie cierpkości, bez wad.

\* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 180 mg/l, jeżeli zawartość cukrów wynosi co najmniej 5 g/l

W przypadku nieokreślenia limitów obowiązują limity przewidziane w obowiązujących przepisach europejskich.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	140

*Wino likierowe*

Wygląd: przejrzysty.

— Wino białe: barwa żółta, bursztynowa lub złotożółta.

— Wino czerwone: barwa burgundowa, czerwonepurpurowa, czerwona przypominająca barwę owocu granatu lub wiśni.

Aromat: dojrzałe owoce, aromat drzewny w przypadku kontaktu wina z drewnem, bez wad.

Smak: alkoholu (uczucie ciepła) i słodyczy, bez wad.

\* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki – 200 mg/l, jeżeli zawartość cukrów wynosi co najmniej 5 g/l

W przypadku nieokreślenia limitów obowiązują limity przewidziane w obowiązujących przepisach europejskich.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

*Gatunkowe wino musujące*

Wygląd: przejrzysty, z pęcherzykami dwutlenku węgla.

- Wino białe: barwa słomkowożółta o zielonkawym odcieniu, bladożółta, słomkowożółta lub żółta.
- Wino różowe: barwa łupin cebuli, łososiowa, różowa, truskawkowa lub różowofioletowa.
- Wino czerwone: barwa burgundowa, czerwono purpurowa, czerwona przypominająca barwę owocu granatu, wiśni lub rubinowoczerwona.

Aromat: owocowy, bez wad.

Smak: wyczuwalny w ustach dwutlenek węgla (ostry i orzeźwiający), lekko kwaśny (świeży) smak, bez wad.

W przypadku nieokreślenia limitów obowiązują limity przewidziane w obowiązujących przepisach europejskich.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	10,83
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	160

*Wino półmusujące*

Wygląd: przejrzysty, z pęcherzykami dwutlenku węgla.

- Wino białe: barwa słomkowożółta o zielonkawym odcieniu, bladożółta, słomkowożółta lub żółta.
- Wino różowe: barwa łupin cebuli, łososiowa, różowa, truskawkowa lub różowofioletowa.
- Wino czerwone: barwa burgundowa, czerwono purpurowa, czerwona przypominająca barwę owocu granatu, wiśni lub rubinowoczerwona.

Aromat: owocowy, bez wad.

Smak: wyczuwalny w ustach dwutlenek węgla (ostry i orzeźwiający), lekko kwaśny (świeży) smak, bez wad.

- \* Wino białe i wino różowe: maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 180 mg/l; jeżeli zawartość cukrów wynosi co najmniej 5 g/l – 240 mg/l
- \* Wino czerwone: maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 140 mg/l; jeżeli zawartość cukrów wynosi co najmniej 5 g/l – 180 mg/l

W przypadku nieokreślenia limitów obowiązują limity przewidziane w obowiązujących przepisach europejskich.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Wino z przejrzalnych winogron (z późnych zbiorów)*

Wygląd: przejrzysty.

- Wino białe: barwa słomkowożółta o zielonkawym odcieniu, bladożółta, słomkowożółta lub żółta.
- Wino różowe: barwa łupin cebuli, łososiowa, różowa, truskawkowa lub różowofioletowa.
- Wino czerwone: barwa burgundowa, czerwono purpurowa, czerwona przypominająca barwę owocu granatu, wiśni lub rubinowoczerwona.

Aromat: dojrzałe owoce, aromat drzewny w przypadku kontaktu wina z drewnem, bez wad.

Smak: alkoholu (uczucie ciepła), słodczy – w zależności od zawartości cukrów – bez wad.

\* Wino białe i wino różowe: maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 180 mg/l; jeżeli zawartość cukrów wynosi co najmniej 5 g/l – 240 mg/l

\* Wino czerwone: maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 140 mg/l; jeżeli zawartość cukrów wynosi co najmniej 5 g/l – 180 mg/l

W przypadku nieokreślenia limitów obowiązują limity przewidziane w obowiązujących przepisach europejskich.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Wino z przejrzałych winogron (naturalne słodkie)*

Wygląd: przejrzysty.

— Wino białe: barwa słomkowożółta o zielonkawym odcieniu, bladożółta, słomkowożółta lub żółta.

— Wino różowe: barwa łupin cebuli, łososiowa, różowa, truskawkowa lub różowofioletowa.

— Wino czerwone: barwa burgundowa, czerwonopurpurowa, czerwona przypominająca barwę owocu granatu, wiśni lub rubinowoczerwona.

Aromat: dojrzałe owoce, aromat drzewny w przypadku kontaktu wina z drewnem, bez wad.

Smak: średnio lub bardzo słodki. Bez wad.

\* Wino białe i wino różowe: maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 180 mg/l; jeżeli zawartość cukrów wynosi co najmniej 5 g/l – 240 mg/l

\* Wino czerwone: maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 140 mg/l; jeżeli zawartość cukrów wynosi co najmniej 5 g/l – 180 mg/l

W przypadku nieokreślenia limitów obowiązują limity przewidziane w obowiązujących przepisach europejskich.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 5. Praktyki winiarskie

### a) Szczególne praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Podczas zbiorów do produkcji win objętych ChNP wykorzystuje się wyłącznie zdrowe części winogron, które osiągnęły niezbędny stopień dojrzałości i w których potencjalna zawartość alkoholu wynosi co najmniej 9 % obj.

Do ekstrakcji moszczu lub wina oraz oddzielania go od wyłoków należy stosować odpowiednie ciśnienie, tak aby wydajność (połączenie metody ściągania soku i tłoczenia) nie przekraczała 74 litrów wina na 100 kilogramów winogron.

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady wynosi 1 500 roślin na hektar rozmieszczonych równomiernie na całym obszarze nasadzenia.

b) *Maksymalna wydajność*

Odmiany winorośli na wina czerwone

62,9 hektolitra z hektara

Odmiany winorośli na wina czerwone

8 500 kilogramów winogron z hektara

Odmiany winorośli na wina białe

66,6 hektolitra z hektara

Odmiany winorośli na wina białe

9 000 kilogramów winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar**

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

7. **Główne odmiany winorośli**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GRENACHE BLANC

GRENACHE ROUGE

MACABÉO – VIURA

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Opis związku lub związków**

„Opis związku lub związków”

Wina aragońskie wywodzą się z regionu nazywanego Celtyberia, na którego terenie znajdowało się rzymskie miasto Carae (dziś Cariñena), którego mieszkańcy pili wino wymieszane z miodem już w III wieku przed naszą erą. Już w 1696 r. na obszarze, który odpowiada gminom włączonym obecnie do obszaru objętego ChNP, ograniczono plantacje w zależności od jakości.

Właściwości poszczególnych rodzajów gleb występujących na obszarze geograficznym w połączeniu z niskimi opadami deszczu, skrajnymi temperaturami i północno-wschodnim wiatrem nazywanym „cierzo” tworzą selektywny ekosystem, w którym przez wieki kontynuowano uprawę winorośli, dzięki czemu powstał szczególny i niepowtarzalny produkt końcowy dostosowany do środowiska, z którego pochodzi.

Występujące odmiany są przystosowane do istniejących warunków glebowo-klimatycznych i wytrzymują te warunki, dzięki czemu produkuje się z nich gamę win wyjątkowych pod względem właściwości fizykochemicznych i sensorycznych charakterystycznych dla win wytwarzanych z dozwolonych odmian winorośli.

WINO

Dzięki ewolucji poszczególnych rodzajów gleby występujących na obszarze geograficznym w zależności od właściwości terenu, a także klimatowi i poszczególnym odmianom winorośli powstają wina charakteryzujące się intensywnymi, wyraźnymi i świeżymi aromatami, zrównoważonym, pełnym smakiem i znaczną trwałością.

#### WINO LIKIEROWE

Produkcja win likierowych stanowi element historii tego obszaru geograficznego. Sprzyjają jej warunki klimatyczne charakteryzujące się wysokimi temperaturami w ciągu dnia i ograniczonymi opadami, co umożliwia uzyskanie winogron o bardzo dużej zawartości cukrów, zwłaszcza w przypadku późnych zbiorów.

#### GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE

Wytwórnice wina z przedmiotowego obszaru przeprowadzają ten proces enologiczny, w ramach którego stosuje się tradycyjne metody, od początku XX wieku. Ekstremalne temperatury i gleby bogate w wapień umożliwiają uprawę odmian winorośli, które nadają winom pełny i zrównoważony charakter. Dzięki niskim opadom i wysokiemu nasłonecznieniu winogrona mają naturalną zawartość alkoholu umożliwiającą produkcję gatunkowych win musujących zgodnych ze specyfikacjami.

#### WINO PÓLMUSUJĄCE

Naturalna zawartość alkoholu, lekka kwasowość i intensywność aromatów owocowych, które charakteryzują wina półmusujące, wynikają z długiej ekspozycji na działanie promieni słonecznych zapewniającej optymalny stopień nasłonecznienia, a także ze znacznych różnic temperatur spowodowanych klimatem kontynentalnym panującym na obszarze i niewielkim ryzykiem wystąpienia opadów w okresie dojrzewania winogron.

#### WINO Z PRZEJRZAŁYCH WINOGRON

Praktyka polegająca na opóźnieniu zbiorów na obszarze geograficznym chronionej nazwy pochodzenia „Cariñena” mająca na celu uzyskanie winogron o wyższej zawartości cukrów przyczynia się do wytworzenia w produkcie charakterystycznych aromatów dojrzałych owoców i uwydatnia jego słodki smak lub uczucie ciepła spowodowane zawartością alkoholu; równowaga ta wynika z długiego okresu nasłonecznienia winogron w całym okresie dojrzewania.

### 9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Etykiety handlowe właściwe dla każdej zarejestrowanej wytwórni wina należy przekazać organowi regulacyjnemu zgodnie z wymogami przewidzianymi w specyfikacji produktu w celu wpisania ich do rejestru etykiet.

Na etykiecie musi obowiązkowo znajdować się jedno z dwóch określeń wskazanych poniżej:

Denominación de Origen „Cariñena” [nazwa pochodzenia, tradycyjny termin, o którym mowa w rozporządzeniu (WE) nr 1308/2013] lub Denominación de Origen Protegida „Cariñena” (chroniona nazwa pochodzenia). Produkt przeznaczony do spożycia będzie opatrzony znakami gwarancyjnymi, numerowanymi i wydawanymi przez organ regulacyjny, które zostaną

naniesione w zarejestrowanej wytwórni wina w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie.

Ramy prawne: przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Transport i butelkowanie poza obszarem produkcji stanowi zagrożenie dla jakości wina. Butelkowanie na obszarze pochodzenia pozwala zachować właściwości i cechy produktu.

Butelkowanie jest ważną czynnością, podczas której należy przestrzegać ścisłych wymogów. Dlatego butelkowanie na obszarze wyznaczonym w specyfikacji produktu jest niezbędne, aby zachować wszystkie właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne wina.

**Link do specyfikacji produktu**

<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>

---