

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w 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

(2023/C 160/10)

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

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Cariñena”

PDO-ES-A0043-AM03

Data przekazania informacji: 6.2.2023 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Włączenie dwóch gmin do obszaru geograficznego określonego przez ChNP

Opis:

Obszar geograficzny został rozszerzony na gminy Fuendetodos i Vistabella de Huerva przylegające do obszaru geograficznego, który wyznacza ChNP „Cariñena”.

Zmiana dotyczy pkt 4 „Zwięzłe określenie obszaru geograficznego” w specyfikacji produktu i pkt 6 „Wyznaczony obszar” w jednolitym dokumencie.

Biorąc pod uwagę ich przedmiot i uzasadnienie, zmiany tej 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. W związku z powyższym uznaje się ją za zmianę standardową.

Uzasadnienie:

Przeprowadzone badania na miejscu, oparte głównie na analizie cech glebowo-klimatycznych obu gmin, umożliwiły scharakteryzowanie potencjału agronomicznego obszaru dodawanego do ChNP, stwierdzając, że nie ma znaczących różnic w stosunku do obecnego obszaru geograficznego.

Obszary uprawy winorośli badane w Fuendetodos mają cechy, które są w znacznym stopniu podobne do jednej z jednostek obszaru objętego ChNP „Cariñena”, a w szczególności mają profil płaskowyżów wapiennych. Stwierdzono również, że wskaźniki klimatyczne pokrywają się ze strefą klimatyczną D objętą ChNP.

Jeśli chodzi o gminę Vistabella, ustalono, że istnieją dwa odrębne obszary, które pokrywają się z obszarami objętymi ChNP. Są to w szczególności gleby na zboczach z łupkami ilastymi i kwarcytem oraz gleby nasienne i zbocza. W badaniu stwierdzono również, że dane klimatyczne w tej gminie są podobne do danych określających strefę klimatyczną D objętą ChNP.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

2. Włączenie odmiany białej (drugorzędnej)

Opis:

Została ona włączona do wykazu odmian drugorzędnych zawartego w specyfikacji ChNP „Cariñena blanca”.

Zmiana dotyczy pkt 6 „Odmiany winorośli, z których produkuje się wino” w specyfikacji produktu. Nie ma ona wpływu na jednolity dokument, ponieważ jest odmianą drugorzędną.

Biorąc pod uwagę ich przedmiot i uzasadnienie, zmiany tej 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. W związku z powyższym uznaje się ją za zmianę standardową.

Uzasadnienie:

Zarządzeniem AGM/1312/2022 z dnia 13 września do wykazu odmian winorośli dopuszczonych w Aragonii dodano nazwę Cariñena blanca jako synonim Carignan blanc.

Odmiana ta jest dostosowana do szczególnych warunków nazwy, zarówno pod względem produkcji, jak i aspektów enologicznych, o silnym aromatycznym charakterze, który zachowuje charakterystyczny profil sensoryczny win białych objętych ChNP „Cariñena”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

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 przejrziałych winogron

4. Opis wina lub win

1. *Wina białe i różowe*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd: czysty

— 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 gramów 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

2. Wina czerwone

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd: przejrzysty, barwa burgundowa, czerwopurpurowa, 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 gramów 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

3. Wino likierowe

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd: czysty

— Wino białe: barwa żółta, bursztynowa lub złotożółta.

— Wino czerwone: barwa burgundowa, czerwopurpurowa, 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 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

4. Gatunkowe wino musujące

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

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, czerwonopurpurowa, 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 gramów 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

5. Wino półmusujące

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

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, czerwonopurpurowa, 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 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. Wino z przejrziałych winogron (z późnych zbiorów)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd: czysty

— 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: 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 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

7. Wino z przejrziałych winogron (naturalne słodkie)

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd: czysty

— 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. Wolny od 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 gramów 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 enologiczne

a) Podstawowe 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.

Praktyki związane z uprawą

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

b) Maksymalna wydajność

1. Odmiany czerwone

62,9 hektolitra z hektara

2. Odmiany czerwone

8 500 kilogramów winogron z hektara

3. Odmiany białe

66,6 hektolitra z hektara

4. Odmiany białe

9 000 kilogramów winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

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

7. Odmiany winorośli

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MAZUELA - CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. 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.

WINA 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/20127/60698006/Pliego_de_condiciones_DOP_Cari%C3%B1ena_vc_2022.pdf/4c84782b-a115-c455-0319-42216ec432da?t=1666097211187
