

**Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie  
vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas**

(2023/C 160/10)

Šis pranešimas skelbiamas Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 <sup>(1)</sup> 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Cariñena“

PDO-ES-A0043-AM03

Pranešimo data: 2023 2 6

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. Dviejų savivaldybių įtraukimas į SKVN nustatytą geografinę vietovę

Aprašymas

Geografinė vietovė išplečiama įtraukiant Fuendetodoso ir Vistabelja de Huervos savivaldybes, kurios yra greta SKVN „Cariñena“ priskiriamos nustatytos geografinės vietovės ribų.

Keičiama specifikacijos 4 dalis „Geografinės vietovės nustatymas“ ir bendrojo dokumento 6 dalis „Nustatyta geografinė vietovė“.

Pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnį šiame dokumente aprašyti pakeitimai, atsižvelgiant į jų priežastis ir pagrindimą, nelaikomi Sąjungos lygmens pakeitimais, nes jais nekeičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, tai yra vynuogių produkto kategorijos pakeitimas, išbraukimas arba papildymas; arba nepaskelbiamas negaliojančiu ryšys su geografinė vietovė ir nenustatoma naujų produkto pardavimo apribojimų. Atsižvelgiant į tai, kas išdėstyta pirmiau, tai laikoma standartinium pakeitimu.

Pagrindimas

Atlikti vietovės tyrimai, daugiausia pagrįsti abiejų savivaldybių dirvožemio ir klimato savybių analize, leido nustatyti SKVN priskiriamos vietovės agronominių potencialą. Daroma išvada, kad nėra didelių skirtumų, palyginti su esama geografinė vietovė.

Fuendetodosose tyrinėtų vynuogių auginimo vietovių savybės labai panašios į vieno iš SKVN „Cariñena“ priskiriamos vietovės plotų, ypač panašūs klintingo dirvožemio plynaukščių duomenys. Nustatyta, kad klimato rodikliai atitinka SKVN aprašyme pateikiamus D klimato zonos klimato rodiklius.

Kalbant apie Vistabeljos savivaldybę, nustatyta, kad dviejų skirtingų vietovių rodikliai atitinka apibūdintus SKVN aprašyme: kalvų dirvožemiuose yra skalūno ir kvarcito, taip pat jiems būdingas vidutinis arba didelis nuolydis. Tyrime padaryta išvada, kad šios savivaldybės klimato duomenys taip pat panašūs į SKVN aprašyme pateikiamus D klimato zonos duomenis.

(<sup>1</sup>) O L L 9, 2019 1 11, p. 2.

## 2. Baltųjų vynuogių veislės įtraukimas (antrinė veislė)

Aprašymas

Vynuogių veislė „Cariñena Blanca“ įtraukta į SKVN specifikacijoje pateiktą antrinių veislių sąrašą.

Keičiama specifikacijos 6 dalis „Vynuogių, iš kurių gaminamas vinas, veislė arba veislės“. Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi, nes tai antrinė veislė.

Pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnį šiame dokumente aprašyti pakeitimai, atsižvelgiant į jų priežastis ir pagrindimą, netaikomi Sąjungos lygmens pakeitimais, nes jais nekeičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, tai yra vynuogių produkto kategorijos pakeitimas, išbraukimas arba papildymas; arba nepaskelbiamas negaliojančiu ryšys su geografinė vietovė ir nenustatoma naujų produkto pardavimo apribojimų. Atsižvelgiant į tai, kas išdėstyta pirmiau, tai laikoma standartiniu pakeitimu.

Pagrindimas

2022 m. rugsėjo 13 d. įsakymu AGM/1312/2022 vynuogių veislės pavadinimas „Cariñena Blanca“ įtrauktas į vynuogių veislių, kurias leidžiama naudoti vyno gamybai Aragone, sąrašą, kaip veislės „Carignan Blanc“ sinonimas.

Ši veislė ypač tinkama, atsižvelgiant į specifines šia nuoroda žymimų vynu gamybai taikomas sąlygas (ir derliaus, ir vyndarystės). Šios veislės vynuogėms būdingas stiprus aromatas ir jos turi panašias juslines savybes, būdingas SKVN „Cariñena“ žymimiems baltiesiems vynams.

### BENDRASIS DOKUMENTAS

#### 1. Produkto pavadinimas

„Cariñena“

#### 2. Geografinės nuorodos tipas

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

#### 3. Vynuogių produktų kategorijos

1. Vinas
3. Likerinis vinas
5. Rūšinis putojantis vinas
8. Pusiau putojantis vinas
16. Vinas iš pernokusių vynuogių

#### 4. Vyno (-ų) aprašymas

1. *Baltieji ir rožiniai vynai*

##### TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Išvaizda: skaidrus

— Baltasis vinas. Geltonai žalsvos šiaudų, šviesiai geltonos, šiaudų geltonos arba geltonos spalvos.

— Rožinis vinas. Svogūno lukšto, lašišos, rausvos, braškių arba rausvai violetinės spalvos.

Kvapas: vaisių ir medienos, jei vinas buvo laikomas medinėse talpose, be defektų.

Skonis: vidutiniškai rūgštus, ne itin saldus, be defektų.

\* Didžiausias sieros dioksido kiekis: 240 mg/l, jeigu cukraus kiekis yra  $\geq 5$  g/l.

\*\* Jei vertės nenurodytos, laikomasi galiojančiuose ES teisės aktuose nustatytų verčių.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,3
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	180

## 2. Raudonieji vynai

### TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Išvaizda: vynas yra skaidrus, raudonai violetinės, violetinės, granato ir vyšnių raudonos spalvos.

Kvapas: vaisių, uogų, medienos, jei vynas buvo laikomas medinėse talpose,

Skonis: vidutiniškai rūgštus, ne itin saldus, vidutiniškai aitrus, be defektų.

\* Didžiausias sieros dioksido kiekis: 180 mg/l, jeigu cukraus kiekis yra  $\geq 5$  g/l.

\*\* Jei vertės nenurodytos, laikomasi galiojančiuose ES teisės aktuose nustatytų verčių.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,3
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	140

## 3. Likerinis vynas

### TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Išvaizda: skaidrus

— Baltasis vynas. Geltonos, gintarinės arba aukso geltonos spalvos.

— Raudonasis vynas. Raudonai violetinės, violetinės, granato ir vyšnių raudonos spalvos.

Kvapas: prinokusių vaisių, medienos, jei vynas buvo laikomas medinėse talpose, be defektų.

Skonis: alkoholio pojūtis (šiluma), saldus, be defektų.

\* Didžiausias sieros dioksido kiekis: 200 mg/l, jeigu cukraus kiekis yra  $\geq 5$  g/l.

\*\* Jei vertės nenurodytos, laikomasi galiojančiuose ES teisės aktuose nustatytų verčių.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	15
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	15
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

#### 4. Rūšinis putojantis vynas

##### TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Išvaizda: vynas yra skaidrus, su anglies dioksido burbuliukais.

- Baltasis vynas. Geltonai žalsvos šiaudų, šviesiai geltonos, šiaudų geltonos arba geltonos spalvos.
- Rožinis vynas. Svogūno lukšto, laišos, rausvos, braškių arba rausvai violetinės spalvos.
- Raudonasis vynas. Raudonai violetinės, violetinės, granato, vyšnių ar rubino raudonos spalvos.

Kvapas: vaisių, be defektų.

Skonis: ragaujant juntamas anglies dioksidas (aštrus ir gaivinantis), vyno skonis šiek tiek rūgštokas (gaivumas), be defektų.

\* Jei vertės nenurodytos, laikomasi galiojančiuose ES teisės aktuose nustatytų verčių.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	10
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	10,83
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	160

#### 5. Pusiau putojantis vynas

##### TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Išvaizda: vynas yra skaidrus, su anglies dioksido burbuliukais.

- Baltasis vynas. Geltonai žalsvos šiaudų, šviesiai geltonos, šiaudų geltonos arba geltonos spalvos.
- Rožinis vynas. Svogūno lukšto, laišos, rausvos, braškių arba rausvai violetinės spalvos.
- Raudonasis vynas. Raudonai violetinės, violetinės, granato, vyšnių ar rubino raudonos spalvos.

Kvapas: vaisių, be defektų.

Skonis: ragaujant juntamas anglies dioksidas (aštrus ir gaivinantis), vyno skonis šiek tiek rūgštokas (gaivumas), be defektų.

\* Baltieji ir rožiniai vynai: didžiausias sieros dioksido kiekis – 180 mg/l; jei cukrus  $\geq 5$  g/l, tada didžiausias sieros dioksido kiekis – 240 mg/l.

\* Raudonasis vynas: didžiausias sieros dioksido kiekis – 140 mg/l; jei cukrus  $\geq 5$  g/l, tada didžiausias sieros dioksido kiekis – 180 mg/l.

\*\* Jei vertės nenurodytos, laikomasi galiojančiuose ES teisės aktuose nustatytų verčių.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	7
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre)	13,3
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

#### 6. Vynas iš pernokusių vynuogių (vėlyvojo derliaus vynas)

##### TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Išvaizda: skaidrus

— Baltasis vynas. Geltonai žalsvos šiaudų, šviesiai geltonos, šiaudų geltonos arba geltonos spalvos.

— Rožinis vynas. Svogūno lukšto, laišos, rausvos, braškių arba rausvai violetinės spalvos.

— Raudonasis vynas. Raudonai violetinės, violetinės, granato, vyšnių ar rubino raudonos spalvos.

Kvapas: prinokusių vaisių, medienos, jei vynas buvo laikomas medinėse talpose, be defektų.

Skonis: alkoholio pojūtis (šiluma), saldus, priklausomai nuo cukraus kiekio, be defektų.

\* Baltieji ir rožiniai vynai: didžiausias sieros dioksido kiekis – 180 mg/l; jei cukrus  $\geq 5$  g/l, tada didžiausias sieros dioksido kiekis – 240 mg/l.

\* Raudonasis vynas: didžiausias sieros dioksido kiekis – 140 mg/l; jei cukrus  $\geq 5$  g/l, tada didžiausias sieros dioksido kiekis – 180 mg/l.

\*\* Jei vertės nenurodytos, laikomasi galiojančiuose ES teisės aktuose nustatytų verčių.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	13
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre)	15
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

7. Vynas iš pernokusių vynuogių (*natūralus saldus*)

## TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Išvaizda: skaidrus

— Baltasis vynas. Geltonai žalsvos šiaudų, šviesiai geltonos, šiaudų geltonos arba geltonos spalvos.

— Rožinis vynas. Svogūno lukšto, laišos, rausvos, braškių arba rausvai violetinės spalvos.

— Raudonasis vynas. Raudonai violetinės, violetinės, granato, vyšnių ar rubino raudonos spalvos.

Kvapas: prinokusių vaisių, medienos, jei vynas buvo laikomas medinėse talpose, be defektų.

Skonis: nuo vidutiniškai iki labai saldaus. Be defektų.

\* Baltieji ir rožiniai vynai: didžiausias sieros dioksido kiekis – 180 mg/l; jei cukrus  $\geq$  5 g/l, tada didžiausias sieros dioksido kiekis – 240 mg/l.

\* Raudonasis vynas: didžiausias sieros dioksido kiekis – 140 mg/l; jei cukrus  $\geq$  5 g/l, tada didžiausias sieros dioksido kiekis – 180 mg/l.

\*\* Jei vertės nenurodytos, laikomasi galiojančiuose ES teisės aktuose nustatytų verčių.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	13
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	15
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

## 5. VYNO GAMYBOS METODAI

## a. Pagrindiniai vynininkystės metodai

## Specifinis vynininkystės metodas

Nuėmus derlių, saugoma nuoroda žymimiems vynams gaminti naudojamos tik sveikos ir tinkamai sunokusios vynuogės, kuriose yra ne mažiau kaip 9 tūrio proc. galimo alkoholio.

Ekstrahuojant misą ar vyną ir atskiriant juos nuo išspaudų turi būti taikomas tinkamas spaudimas, kad išeiga (po maceravimo nupilto kiekio ir išspausto kiekio suma) būtų ne didesnė nei 74 litrai vyno kiekvienam 100 kilogramų nuimto derliaus.

## Auginimo metodas

Sodinių tankis turi būti ne mažesnis kaip 1 500 vynmedžių viename hektare, tolygiai paskirstytų visame sodinimo plote.

## b. Didžiausia išeiga ir derlingumas

## 1. Raudonųjų vynuogių veislės

62,9 hektolitrai iš hektaro

## 2. Raudonųjų vynuogių veislės

8 500 kilogramų vynuogių iš hektaro

3. Baltųjų vynuogių veislės

66,6 hektolitrai iš hektaro

4. Baltųjų vynuogių veislės

9 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

#### 6. Nustatyta geografinė vietovė

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

#### 7. Vyninių vynuogių veislė (-ės)

„CABERNET SAUVIGNON“

„CHARDONNAY“

„GARNACHA BLANCA“

„GARNACHA TINTA“

„MACABEO“ – „VIURA“

„MAZUELA“ – „CARIÑENA“

„MERLOT“

„SYRAH“

„TEMPRANILLO“

#### 8. Ryšys (-iai) su geografine vietove

Aragono vynuogynai pradėti auginti Seltiberos regione. Čia buvo įsikūręs romėnų miestas Carae (dabar – Karinjena), kurio gyventojai, kaip žinoma, jau trečiajame amžiuje prieš mūsų erą gerdavo su medumi maišytą vyną. Jau 1696 m. vynuogynai buvo skirstomi pagal vyno kokybę, o jų ribos sutapo su dabartinės SKVN geografinės vietovės savivaldybėmis.

Dėl skirtingiems geografinės vietovės dirvožemio tipams būdingų savybių, mažo kritulių kiekio, aukštos temperatūros ir šiaurės rytų vėjo (*cierzo*) čia susiformavo atranki ekosistema, kurioje jau keletą šimtmečių auginami vynuogynai, o tai sudaro sąlygas pagaminti specifinį ir išskirtinai su kilmės aplinka susijusį galutinį produktą.

Auginamos veislės yra gerai prisitaikiusios prie vietos dirvožemio ir klimato sąlygų, iš jų vynuogių gaminami vynai pasižymi specifinėmis fizinėmis, cheminėmis ir juslinėmis savybėmis, atspindinčiomis leidžiamų auginti veislių ypatumus.

#### VYNAS

Priklausomai nuo vietovės ypatumų geografinėje vietovėje susiformavę skirtingi dirvožemiai, taip pat klimato ypatumai ir skirtingos auginamos veislės – šios sąlygos padeda vietovėje pagaminti stipraus kvapo, skaidrius, gaivius, subalansuotus, geros struktūros ir ilgai burnoje išliekančio skonio vynus.

#### LIKERINIS VYNAS

Likeriniai vynai šioje geografinėje vietovėje gaminami jau labai seniai. Prie to prisidėjo klimato sąlygos – aukšta dienos temperatūra ir mažas kritulių kiekis, palankūs itin saldžioms vynuogėms išauginti (ypač nuimant vėlyvą derlių).

#### RŪŠINIS PUTOJANTIS VYNAS

Šio tipo vynai geografinės vietovės vyno daryklose gaminami nuo XX a. pradžios. Ekstremali temperatūra ir klintingas dirvožemis palankūs auginti vynuogių veisles, iš kurių gaminami aptakaus skonio ir subalansuoti vynai. Mažas kritulių kiekis ir didelis saulėtumas nulemia natūralią alkoholio koncentraciją, kuri labai svarbi norint pagaminti nustatytą stiprumo rūšinius putojančius vynus.

#### PUSIAU PUTOJANTIS VYNAS

Natūrali alkoholio koncentracija, nedidelis rūgštingumas ir stiprūs vaisių aromatai, kuriais pasižymi pusiau putojantys vynai, išgaunami dėl ilgo vynuogių buvimo saulės šviesoje. Vynuogės optimaliausią laiką išbūna saulės šviesoje ir yra veikiamos didelių temperatūros svyravimų, priklausančių nuo vietovės žemyninio klimato, ir itin mažo kritulių kiekio vynuogių nokimo laikotarpiu.

#### VYNAS IŠ PERNOKUSIŲ VYNUOGIŲ

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Cariñena“ geografinėje vietovėje derlių įprasta nuimti vėliau. Todėl vynuogės pasižymi didesniu cukraus kiekiu, o iš jų gaminami vynai – prinokusių vaisių aromatais, saldžiu skoniu, šilumos pojūčiu dėl alkoholio kiekio ir pusiausvyra, kurią sukuria ilgalaikis vynuogių buvimas saulėje visu nokimo laikotarpiu.

### 9. Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomų sąlygų rūšis

Papildomos su ženkliniu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Kiekviena registruota vyno darykla turi savo komercines etiketes, kurios, laikantis specifikacijos reikalavimų, turi būti pateiktos Reguliavimo tarybai, kuri etiketes įtraukia į registrą.

Etiketėje privaloma pateikti vieną iš dviejų nuorodų:

„Denominación de Origen „Cariñena“ (kilmės nuoroda – tradicinis terminas, nurodytas Reglamente (EB) Nr. 1308/2013) arba „Denominación de Origen Protegida „Cariñena“ (saugoma kilmės vietos nuoroda). Vartoti skirtas produktas žymimas numeruotais garantiniais ženklais, kuriuos išduoda Reguliavimo taryba, o registruota vyno darykla juos uždeda taip, kad jų nebebūtų galima panaudoti antrą kartą.

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomų sąlygų rūšis

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas

Vyno transportavimas ir išpilstymas ne vyno gamybos vietovėje gali pakenkti kokybei. Išpilstymas į butelius kilmės vietovėje leidžia išsaugoti produkto savybes ir kokybę.

Išpilstymas į butelius yra svarbi operacija, kuriai taikomi griežti reikalavimai. Todėl vinas turi būti išpilstomas specifikacijoje nurodytoje vietovėje, kad būtų išsaugotos visos jo fizinės, cheminės ir juslinės savybės.

#### Produkto specifikacijos nuoroda

[https://www.aragon.es/documents/20127/60698006/Pliego\\_de\\_condiciones\\_DOP\\_Cari%C3%B1ena\\_vc\\_2022.pdf/4c84782b-a115-c455-0319-42216ec432da?t=1666097211187](https://www.aragon.es/documents/20127/60698006/Pliego_de_condiciones_DOP_Cari%C3%B1ena_vc_2022.pdf/4c84782b-a115-c455-0319-42216ec432da?t=1666097211187)

---