

**Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta  
specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas  
(ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu**

(2023/C 160/10)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 <sup>(1)</sup> 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Cariñena”

PDO-ES-A0043-AM03

Paziņojuma datums: 6.2.2023.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Divu pašvaldību teritoriju iekļaušana ACVN noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Apraksts

Ģeogrāfiskais apgabals ir paplašināts, lai iekļautu *Fuendetodos* un *Vistabella de Huerva* pašvaldību teritorijas, kuras atrodas blakus ACVN “Cariñena” noteiktajam ģeogrāfiskajam apgabalam.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 4. punktu (Ģeogrāfiskā apgabala robežas) un vienotā dokumenta 6. punktu (Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals).

Saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 14. pantu un pamatojoties uz cēloņiem un iemesliem, šajā dokumentā aprakstītie grozījumi netiek uzskatīti par Savienības grozījumiem, jo tie neietver aizsargātā cilmes vietas nosaukuma izmaiņas, tos neveido vīnkopības produkta kategorijas maiņa, svīturošana vai iekļaušana, tie nepadara saikni par spēkā neesošu un nenosaka turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus. Ņemot vērā iepriekš minēto, tas tiek uzskatīts par standarta grozījumu.

Pamatojums

Teritorijas vides apstākļu (*terroir*) izpētēs, kurās galvenokārt tika analizētas augsnes un klimata īpašības abās pašvaldībās, tika noteikts ACVN apgabalā iekļaujamās teritorijas agronomiskais potenciāls. Tika secināts, ka tā būtiski neatšķiras no pašreizējā ģeogrāfiskā apgabala.

*Fuendetodos* pašvaldībā analizēto vīnkopības teritoriju īpašības ir ļoti līdzīgas vienas ACVN “Cariñena” apgabalā ietilpstošās teritoriālās vienības īpašībām, jo īpaši kaļķakmens plato augsnes profilu ziņā. Tika konstatēts, ka klimatiskie rādītāji ir atbilstoši ACVN apgabala D klimata zonai.

Attiecībā uz *Vistabella* pašvaldības teritoriju tika secināts, ka pastāv divas atsevišķas zonas, kas atbilst ACVN noteiktajām īpašībām: kalnu nogāžu augsnes, ko veido slānekļis un kvarcīts, un nogāžu vidusdaļas un krituma augsnes. Izpētē tika secināts, ka arī šīs pašvaldības teritorijas klimatiskie rādītāji ir līdzīgi ACVN apgabala D klimata zonai noteiktajiem rādītājiem.

(<sup>1</sup>) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

## 2. Baltogu (sekundārās) šķirnes iekļaušana

### Apraksts

ACVN produkta specifikācijā iekļautajam sekundāro šķirņu sarakstam ir pievienota vīnogu šķirne "Cariñena Blanca".

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 6. punktu (Vīnogu šķirne(-es), no kuras(-ām) dara vīnu). Vienoto dokumentu tas neietekmē, jo minētā šķirne ir sekundārā šķirne.

Saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 14. pantu un pamatojoties uz cēloņiem un iemesliem, šajā dokumentā aprakstītie grozījumi netiek uzskatīti par Savienības grozījumiem, jo tie neietver aizsargātā cilmes vietas nosaukuma izmaiņas, tos neveido vīnkopības produkta kategorijas maiņa, svītrosana vai iekļaušana, tie nepadara saikni par spēkā neesošu un nenosaka turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus. Ņemot vērā iepriekš minēto, tas tiek uzskatīts par standarta grozījumu.

### Pamatojums

Ar 2022. gada 13. septembra rīkojumu AGM/1312/2022 šķirne "Cariñena Blanca" kā šķirnes "Carignan Blanc" sinonīms tika iekļauta to vīnogu šķirņu sarakstā, kuras atļauts izmantot vīna darišanai Aragonā.

Šī šķirne ir ļoti atbilstoša ACVN specifiskajiem nosacījumiem gan attiecībā uz ražas iznākumu, gan vīndarības īpašībām. Tā ir izteikti aromātiska un atbilst ar ACVN "Cariñena" apzīmēto baltvīnu tipiskajam sensorajam profilam.

## VIENOTAIS DOKUMENTS

### 1. Produkta nosaukums

Cariñena

### 2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

### 3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns
3. Desertvīns
5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns
8. Pusdzirkstošais vīns
16. Pārgatavu vīnogu vīns

### 4. Vīna vai vīnu apraksts

1. *Baltvīni, sārtvīni*

#### ĪSS APRAKSTS

Izskats: dzidrs.

— Baltvīns: zaļganās salmu krāsas, bāli dzeltens, salmu dzeltens vai dzeltens.

— Sārtvīns: brūngani sārts, laškrāsas, sārts, zemeņsārts vai violeti sārts.

Aromāts: augļains, koksnes aromāts, ja vīns bijis saskarē ar koksni, bez nepilnībām.

Garša: vidējs skābums, neliels saldums, bez trūkumiem.

\* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 240 mg/l, ja cukuru saturs ir  $\geq 5$  g/l.

\*\* Ja robežvērtības nav noteiktas, jāievēro piemērojamajos ES tiesību aktos paredzētās robežvērtības.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums (mīliekvivalentos uz litru)	Izteikts vīnskābē — 4,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru)	13,3
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	180

## 2. *Sarkanvīni*

### ĪSS APRAKSTS

Izskats: dzidrs, krāsas diapazons ietver violetsarkanu, purpursarkanu, granātsarkanu un ķiršsarkanu krāsu.

Aromāts: augļains, sarkano augļu, koksnes aromāts, ja vīns bijis saskarē ar koksni, bez nepilnībām.

Garša: vidējs skābums, neliels saldums, vidēji savelkoša, bez trūkumiem.

\* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 180 mg/l, ja cukuru saturs ir  $\geq 5$  g/l.

\*\* Ja robežvērtības nav noteiktas, jāievēro piemērojamajos ES tiesību aktos paredzētās robežvērtības.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums (mīliekvivalentos uz litru)	Izteikts vīnskābē — 4,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru)	13,3
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	140

## 3. *Desertvīns*

### ĪSS APRAKSTS

Izskats: dzidrs.

— Baltvīns: dzeltens, dzintardzeltens vai zeltaini dzeltens.

— Sarkanvīns: violetsarkans, purpursarkans, granātsarkans vai ķiršsarkans.

Aromāts: gatavu augļu, koksnes aromāts, ja vīns bijis saskarē ar koksni, bez nepilnībām.

Garša: silta sajūta pagaršojot (jūtams spirts) un salda, bez trūkumiem.

\* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 200 mg/l, ja cukuru saturs ir  $\geq 5$  g/l.

\*\* Ja robežvērtības nav noteiktas, jāievēro piemērojamajos ES tiesību aktos paredzētās robežvērtības.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	15
Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos uz litru)	Izteikts vīnskābē — 3,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	15
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

#### 4. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

##### ĪSS APRAKSTS

Izskats: dzidrs, ar oglekļa dioksīda burbuliņiem.

- Baltvīns: zaļganas salmu krāsas, bāli dzeltens, salmu dzeltens vai dzeltens.
- Sārtvīns: brūngani sārts, laškrāsas, sārts, zemeņsārts vai violeti sārts.
- Sarkanvīns: violetsarkans, purpursarkans, granātsarkans, ķiršsarkans vai rubīnsarkans.

Aromāts: augļains, bez nepilnībām.

Garša: mutē jūtams oglekļa dioksīds (atsvaidzinoša garša), neliels (svaigs) skābums, bez trūkumiem.

\* Ja robežvērtības nav noteiktas, jāievēro piemērojamajos ES tiesību aktos paredzētās robežvērtības.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10
Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos uz litru)	Izteikts vīnskābē — 4,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	10,83
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	160

#### 5. *Pusdzirkstošais vīns*

##### ĪSS APRAKSTS

Izskats: dzidrs, ar oglekļa dioksīda burbuliņiem.

- Baltvīns: zaļganas salmu krāsas, bāli dzeltens, salmu dzeltens vai dzeltens.
- Sārtvīns: brūngani sārts, laškrāsas, sārts, zemeņsārts vai violeti sārts.
- Sarkanvīns: violetsarkans, purpursarkans, granātsarkans, ķiršsarkans vai rubīnsarkans.

Aromāts: augļains, bez nepilnībām.

Garša: mutē jūtams oglekļa dioksīds (atsvaidzinoša garša), neliels (svaigs) skābums, bez trūkumiem.

\* Baltvīns un sārtvīns: maksimālais sēra dioksīda saturs 180 mg/l: ja cukuru saturs ir  $\geq 5$  g/l, tad 240 mg/l.

\* Sarkanvīns: maksimālais sēra dioksīda saturs 140 mg/l: ja cukuru saturs ir  $\geq 5$  g/l, tad 180 mg/l.

\*\* Ja robežvērtības nav noteiktas, jāievēro piemērojamajos ES tiesību aktos paredzētās robežvērtības.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	7
Minimālais kopējais skābums (miliiekvivalentos uz litru)	Izteikts vīnskābē — 4,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliiekvivalentos uz litru)	13,3
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

#### 6. Pārgatavu vīnogu vīns (vēlīnā raža)

##### ĪSS APRAKSTS

Izskats: dzidrs.

— Baltvīns: zaļganu salmu krāsas, bāli dzeltens, salmu dzeltens vai dzeltens.

— Sārtvīns: brūngani sārts, laškrāsas, sārts, zemeņsārts vai violeti sārts.

— Sarkanvīns: violetsarkans, purpursarkans, granātsarkans, ķiršsarkans vai rubīnsarkans.

Aromāts: gatavu augļu, koksnes aromāts, ja vīns bijis saskarē ar koksni, bez nepilnībām.

Garša: silta sajūta pagāršojot (jūtams spirts), saldums atkarīgs no cukuru satura, bez trūkumiem.

\* Baltvīns un sārtvīns: maksimālais sēra dioksīda saturs 180 mg/l: ja cukuru saturs ir  $\geq 5$  g/l, tad 240 mg/l.

\* Sarkanvīns: maksimālais sēra dioksīda saturs 140 mg/l: ja cukuru saturs ir  $\geq 5$  g/l, tad 180 mg/l.

\*\* Ja robežvērtības nav noteiktas, jāievēro piemērojamajos ES tiesību aktos paredzētās robežvērtības.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	13
Minimālais kopējais skābums (miliiekvivalentos uz litru)	Izteikts vīnskābē — 4,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliiekvivalentos uz litru)	15
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

7. *Pārgatavu vīnogu vīns (dabiski saldo)*

## ĪSS APRAKSTS

Izskats: dzidrs.

— Baltvīns: zaļganas salmu krāsas, bāli dzeltens, salmu dzeltens vai dzeltens.

— Sārtvīns: brūngani sārts, laškrāsas, sārts, zemeņsārts vai violeti sārts.

— Sarkanvīns: violetsarkans, purpursarkans, granātsarkans, ķiršsarkans vai rubīnsarkans.

Aromāts: gatavu augļu, koksnes aromāts, ja vīns bijis saskarē ar koksni, bez nepilnībām.

Garša: vidēji salda līdz salda, bez trūkumiem.

\* Baltvīns un sārtvīns: maksimālais sēra dioksīda saturs 180 mg/l; ja cukuru saturs ir  $\geq 5$  g/l, tad 240 mg/l.

\* Sarkanvīns: maksimālais sēra dioksīda saturs 140 mg/l; ja cukuru saturs ir  $\geq 5$  g/l, tad 180 mg/l.

\*\* Ja robežvērtības nav noteiktas, jāievēro piemērojamajos ES tiesību aktos paredzētās robežvērtības.

## Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	13
Minimālais kopējais skābums (mīliekvivalentos uz litru)	Izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru)	15
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. **Vīndarības metodes**a) *Galvenās vīndarības metodes*

## Īpašā vīndarības metode

Ar ACVN aizsargātu vīnu ražošanā tiek izmantoti tikai veselīgi vīnogu ķekari, kas sasnieguši pienācīgu gatavības pakāpi un kam, visticamāk, spirta saturs būs vismaz 9 %.

Jānodrošina pietiekams spiediens, lai iegūtu vīnogu misu vai vīnu un atdalītu to no čagām tā, lai iegūtais šķidrums daudzums (pēc tvertņu iztukšošanas un atkārtotas piepildīšanas un spiešanas darbībām) nepārsniegtu 74 litrus vīna no katriem 100 kilogramiem vīnogu.

## Audzēšanas metode

Stādījumu biežībai jābūt vismaz 1 500 vīnogulāju uz hektāru, kas vienmērīgi izkliedēti pa plantāciju.

b) *Maksimālais ražas iznākums*

## 1. Sarkanogu šķirnes

62,9 hektolitri no hektāra

## 2. Sarkanogu šķirnes

8 500 kg vīnogu no hektāra

### 3. Baltogu šķirnes

66,6 hektolitri no hektāra

### 4. Baltogu šķirnes

9 000 kg vīnogu no hektāra

## 6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Šādu pašvaldību teritorija: *Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Fuendetodos, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos, Villanueva de Huerva un Vistabella de Huerva.*

## 7. Vīna vīnogu šķirne(-es)

“CABERNET SAUVIGNON”

“CHARDONNAY”

“GARNACHA BLANCA”

“GARNACHA TINTA”

“MACABEO” — “VIURA”

“MAZUELA” — “CARIÑENA”

“MERLOT”

“SYRAH”

“TEMPRANILLO”

## 8. Saiknes apraksts

Aragonas vīndārzi atrodas reģionā, ko sauc par Seltiberu [*Celtibera*], kur atradās Romas impērijas pilsēta *Caracae* (mūsdienās *Kariņena* [*Cariñena*]). Ir zināms, ka tās iedzīvotāji dzēra ar medu sajauktu vīnu jau 3. gs. p.m.ē. Jau 1696. gadā stādīšana tika ierobežota kvalitātes apsvērumu dēļ, atļaujot to tikai to pašvaldību teritorijā, uz kurām attiecas šis ACVN.

Šā ģeogrāfiskā apgabala dažādo augšņu īpašības kombinācijā ar mazo nokrišņu daudzumu, ekstrēmām temperatūrām un valdošajiem ziemeļu vējiem, ko sauc par *cierzo*, veido selektīvo ekosistēmu, kur vīnogulāji ir audzēti jau daudzus gadsimtus, iegūstot galaproduktu, kas ir specifisks un unikālā veidā pielāgots videi, kur tas tiek ražots.

Izmantotās vīnogu šķirnes ir labi pielāgojušās esošajai augsnei un klimatiskajiem apstākļiem, ļaujot iegūt dažādus vīnus, kam ir specifiskas fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības, kuras ir raksturīgas no atļautajām šķirnēm iegūtiem vīniem.

### VĪNS

Tas, kā ir izveidojušās dažādas ģeogrāfiskā apgabala augsnes atbilstoši vietējās teritorijas raksturīgajām īpašībām, kombinācijā ar klimatiskajiem apstākļiem un dažādajām šķirnēm ļauj ražot vīnus ar līdzsvarotu garšu un intensīviem un svaigiem aromātiem, kā arī labu struktūru un ilgstošu pēcgaršu.

### DESERTVĪNS

Desertvīns ir daļa no vīndarības vēstures šajā ģeogrāfiskajā apgabalā, pateicoties klimatiskajiem apstākļiem, kas ietver augstu temperatūru dienas laikā un mazu nokrišņu daudzumu, kā rezultātā tiek iegūta raža ar ļoti augstu cukuru saturu, jo īpaši tad, ja raža tiek novākta vēlu.

### KVALITATĪVS DZIRKSTOŠAIS VĪNS

Šis vīndarības process, kas balstās uz tradicionāliem paņēmieniem, ir izmantots šā apgabala vīna darītavās jau kopš 20. gs. sākuma. Ekstrēmās temperatūras un ar kaļķakmeni bagātās augsnes ļauj audzēt šķirnes, kas piešķir vīnam miesīgumu un līdzsvarotu garšu. Mazais nokrišņu daudzums un saulaino stundu skaits nodrošina tādu dabisko spirta saturu, kas ļauj darīt kvalitatīvus dzirkstošos vīnus ar norādītajām spirta satura vērtībām.

#### PUSDZIRKSTOŠAIS VĪNS

Spirta dabiskais saturs, nelielais skābums un augļainā aromāta intensitāte pusdzirkstošajos vīnos tiek panākta, pateicoties saulesgaismas stundām, kas nodrošina optimālu saules staru iedarbību, un izteiktajām temperatūras atšķirībām šā apgabala kontinentālā klimata dēļ, kā arī mazajam lietus riskam vīnogu nogatavošanās laikā.

#### PĀRGATAVU VĪNOGU VĪNS

Lai iegūtu vīnogas ar augstāku cukuru saturu, aizsargātā cilmes vietas nosaukuma "Cariñena" ģeogrāfiskajā apgabalā ražu novāc vēlu, tāpēc šiem vīniem ir raksturīgs gatavu augļu aromāts un dominē saldā garša vai siltā sajūta, ko rada spirta saturs. Šāds līdzsvars tiek panākts, atstājot vīnogas saulē garajā nogatavošanās periodā.

### 9. Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķēšana, citas prasības)

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Katras reģistrētās vīna darītavas tirdzniecības marķējums ir jāziņo Reglamentējošajai padomei saskaņā ar prasībām, kas izklāstītas šajā produkta specifikācijā, lai to iekļautu Marķējuma reģistrā.

Uz marķējuma ir jānodrukā viena no šādām frāzēm:

"Denominación de Origen "Cariñena"" (tradicionāls apzīmējums Regulas (ES) Nr. 1308/2013 nozīmē) vai "Denominación de Origen Protegida "Cariñena"". Uz patēriņam paredzētiem produktiem ir jābūt garantijas zīmei, kas ir numurēta un ko izdod Reglamentējošā padome. Zīme ir jāpiestiprina reģistrētajā vīndarītavā tā, lai to nevarētu atkārtoti izmantot.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

iepakojuma noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Pārvadāšana un pildīšana pudelēs ārpus ražošanas apgabala apdraud vīna kvalitāti. Pildīšana pudelēs izcelsmes apgabalā ļauj saglabāt produkta īpašības un kvalitāti.

Pildīšana pudelēs ir svarīga darbība, un ir jāievēro stingras prasības. Lai saglabātu visas fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības, pildīšanai pudelēs jānotiek specifikācijā noteiktajā apgabalā.

### Saite uz produkta specifikāciju

[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)