C/2025/6770

22.12.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6770)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Cariñena«

EU-referencenummer: PDO-ES-A0043-AM04 — 7.10.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Cariñena«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer. Generaldirektoratet for fødevarer. Undergeneraldirektoratet for fødevarekvalitetskontrol og landbrugsfødevarelaboratorier.

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne betragtes som standardændringer i henhold til artikel 24 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143, da de ikke omfatter en ændring af den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller anvendelsen af denne betegnelse, ikke indebærer en ændring, sletning eller tilføjelse af en kategori af vinavlsprodukter, ikke risikerer at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område og ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Overskrift

Medtagelse af vine med reduceret alkoholindhold

Beskrivelse

Vine med reduceret alkoholindhold (hvidvine, rosévine og rødvine) er blevet tilføjet i kategori 1. Følgende kriterier gælder for fremstillingen af disse vine:

— De skal have de samme organoleptiske egenskaber som basisvinen.

— Metoderne til reduktion af alkoholindholdet må ikke medføre organoleptiske fejl.

— Reduktion af alkoholindholdet i BOB-produktet må kun udføres på faciliteter, der er beliggende i det afgrænsede geografiske område.

Ændringen vedrører punkt 2, »Beskrivelse af vinen. Produktets analytiske og organoleptiske egenskaber«, og punkt 3, litra b), »Særlige ønologiske fremgangsmåder«, i produktspecifikationen samt punkt 6, »Beskrivelse af vinen(e)«, og punkt 7.1, »Særlige ønologiske fremgangsmåder«, i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af ordlyden om organoleptiske fejl i alle vinkategorier.

Beskrivelse

I beskrivelsen af duften og smagen udgår ordet »fejlfri« for alle de vinavlsprodukter, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Årsagen til denne ændring er, at det i de organoleptiske beskrivelser af duften og smagen i produktspecifikationen allerede fastsættes, at produktet ikke må have nogen fejl. Derfor er det ikke nødvendigt – eller kan det endda være overflødigt – at angive dette udtrykkeligt i beskrivelsen af duften og smagen.

Denne ændring vedrører punkt 2, litra b), »Organoleptiske egenskaber«, i produktspecifikationen og punkt 6, »Beskrivelse af vinen(e)«, i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Medtagelse af pligten til at anvende feromonbaserede behandlinger af vinstokkene.

Beskrivelse

En obligatorisk anvendelse af feromonbaserede behandlinger i stedet for konventionelle plantebeskyttelsesmidler er blevet medtaget som led i de miljøvenlige dyrkningsmetoder, der har til formål at bekæmpe vinviklere.

Derfor udgår det afsnit, hvor der står, at kontrolorganet årligt godkender miljøvenlige dyrkningsmetoder i overensstemmelse med klimaforholdene eller internationale tekniske kriterier.

Denne ændring vedrører punkt 8, litra b), nr. i), »Yderligere krav. Dyrkningsmetoder« i produktspecifikationen. Den berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Cariñena«

EU-referencenummer: PDO-ES-A0043-AM04 — 7.10.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Cariñena«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin
3. Hedvin
5. Mousserende kvalitetsvin
8. Perlevin
16. Vin af overmodne druer

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

Hvidvin og rosévin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Klar.

— Hvidvin: grønlig stråfarvet, lysegul, strågul eller gul.

— Rosévin: løgfarvet, laksefarvet, lyserød, jordbærfarvet eller lys violetrød.

Duft

Frugtagtig, duft af træ, hvis vinen har været i kontakt hermed.

Hvidvin fremstillet ved udblødning under kulsyretryk, ny hvidvin og ny rosévin: en markant frugtagtig karakter. Ingen duft fra lagring på træ.

Smag

Mellemhøj grad af syrlighed, lav grad af sødme.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Hvidvine og rosévine med reduceret alkoholindhold skal have de samme organoleptiske egenskaber som basisvinen. De anvendte metoder til reduktion af alkoholindholdet må ikke medføre organoleptiske fejl.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	9
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l):

180 ved et sukkerindhold på < 5 g/l

240 ved et sukkerindhold på ≥ 5 g/l

Hvidvine og rosévine med reduceret alkoholindhold:

Virkeligt alkoholindhold (% vol.): 0,5-8,5

Minimalt totalt syreindhold (i g/l): 4

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 15

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rødvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Klar, med en farve, der spænder over rødviolet, lillarød, dybrød og kirsebærrød.

Unge rødvine: rødviolet, lillarød, dybrød, kirsebærrød eller rubinrød.

Duft

Frugtagtig, bær, duft af træ, hvis vinen har været i kontakt hermed.

Nye rødvine og rødvine fremstillet ved udblødning under kulsyretryk: en markant frugtagtig karakter, mange røde frugter. Ingen duft fra lagring på træ.

Unge rødvine: moderat frugtagtig karakter. Let duft af træ, hvis vinen har været i kontakt med træ i kort tid.

Smag

Mellemhøj grad af syrlighed, lav grad af sødme, snerpende i mellemhøj grad.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Rødvine med reduceret alkoholindhold skal have de samme organoleptiske egenskaber som basisvinen. De anvendte metoder til reduktion af alkoholindholdet må ikke medføre organoleptiske fejl.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	9
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l):

140 ved et sukkerindhold på < 5 g/l

180 ved et sukkerindhold på ≥ 5 g/l

Rødvine med reduceret alkoholindhold:

Virkeligt alkoholindhold (% vol.): 0,5-8,5

Minimalt totalt syreindhold (i g/l): 4

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 15

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Hedvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Klar.

— Hvid hedvin: gul, ravgul eller gyldengul farve.

— Rød hedvin: rødviolet, lillarød, dybrød eller kirsebærrød farve.

Duft

Moden frugt, træ, hvis vinen har været i kontakt hermed.

Smag

Tydelig alkohol (varm fornemmelse i munden) og sødme.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	15
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	15
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l):

150 ved et sukkerindhold på < 5 g/l

200 ved et sukkerindhold på ≥ 5 g/l

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Mousserende kvalitetsvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Klar med kuldioxidbobler.

— Hvidvin: grønlig stråfarvet, lysegul, strågul eller gul.

— Rosévin: løgfarvet, laksefarvet, lyserød, jordbærfarvet eller lys violetrød.

— Rødvin: rødviolet, lillarød, dybrød, kirsebærrød eller rubinrød.

Duft

Frugtagtig.

Smag

En følelse af kuldioxid i munden (forfriskende smag), let syrlig (frisk) smag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	10
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	10,83
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	160

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Perlevin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Klar med kuldioxidbobler.

— Hvidvin: grønlig stråfarvet, lysegul, strågul eller gul.

— Rosévin: løgfarvet, laksefarvet, lyserød, jordbærfarvet eller lys violetrød.

— Rødvin: rødviolet, lillarød, dybrød, kirsebærrød eller rubinrød.

Duft

Frugtagtig.

Smag

En følelse af kuldioxid i munden (forfriskende smag), let syrlig (frisk) smag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	7
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l):

180 i hvidvine og rosévine, 140 i rødvine ved et sukkerindhold på < 5 g/l

240 i hvidvine og rosévine, 180 i rødvine ved et sukkerindhold på ≥ 5 g/l

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Vin af overmodne druer (sen høst)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Klar.

— Hvidvin: grønlig stråfarvet, lysegul, strågul eller gul.

— Rosévin: løgfarvet, laksefarvet, lyserød, jordbærfarvet eller lys violetrød.

— Rødvin: rødviolet, lillarød, dybrød, kirsebærrød eller rubinrød.

Duft

Moden frugt, træ, hvis vinen har været i kontakt hermed.

Smag

Tydelig alkohol (varm fornemmelse i munden), sødme afhængig af sukkerindhold.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	13
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	15
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l):

180 i hvidvine og rosévine, 140 i rødvine ved et sukkerindhold på < 5 g/l

240 i hvidvine og rosévine, 180 i rødvine ved et sukkerindhold på ≥ 5 g/l

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Vin af overmodne druer (naturligt sød)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Klar.

— Hvidvin: grønlig stråfarvet, lysegul, strågul eller gul.

— Rosévin: løgfarvet, laksefarvet, lyserød, jordbærfarvet eller lys violetrød.

— Rødvin: rødviolet, lillarød, dybrød, kirsebærrød eller rubinrød.

Duft

Moden frugt, træ, hvis vinen har været i kontakt hermed.

Smag

Mellemhøj grad af sødme.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	13
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	15
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l): 240 i hvidvine og rosévine, 180 i rødvine.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Kun sunde drueklaser, der er tilpas modne, og som må antages at have et alkoholindhold på mindst 9 %, anvendes til at fremstille vine omfattet af BOB'en.

Der skal bruges et passende pres til at udvinde vinmosten og skille den fra vinresterne, således at udbyttet (en kombination af omhældning og presning) ikke overstiger 74 liter vin for hver 100 kg druer.

Reduktion af alkoholindholdet må kun udføres på faciliteter, der er beliggende i det afgrænsede geografiske område.

Vinfremstillingsmetode

Type ønologisk fremgangsmåde

Relevante restriktioner for fremstillingen af vinene

Beskrivelse

Beplantningstætheden skal være på mindst 1 500 vinstokke pr. hektar, fordelt ligeligt over jordene.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Røde druesorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	62,9
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde druesorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	8 500
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide druesorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	66,6
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide druesorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	9 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— CABERNET SAUVIGNON

— CARIÑENA BLANCA

— CHARDONNAY

— GARNACHA BLANCA

— GARNACHA TINTA

— MACABEO – VIURA

— MAZUELA – CARIÑENA

— MERLOT

— MONASTRELL

— MORISTEL – JUAN IBÁÑEZ

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— PARELLADA

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

— VERDEJO

— VIDADILLO

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cariñena« omfatter arealer, der er beliggende i følgende kommuner i den selvstyrende region Aragonien i provinsen Zaragoza: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Fuendetodos, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos, Villanueva de Huerva og Vistabella de Huerva.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Kategori af vinavlsprodukter

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Aragoniens vingårde tilhører den region, der kendes som Celtiberia, stedet, hvor den romerske by Carae (nu om dage kaldet Cariñena) lå, og hvis indbyggere vides at have drukket vin blandet med honning helt tilbage i det tredje århundrede før vor tidsregning. Allerede i 1696 var der kvalitetsregler for beplantning i de kommuner, der i dag hører under denne BOB. Kendetegnene ved de forskellige jordbundstyper i det geografiske område, kombineret med en lav nedbørsmængde, ekstreme temperaturer og den dominerende nordenvind, kendt som »cierzo«, udgør tilsammen et særligt økosystem, hvor der er blevet dyrket vin i århundreder. Resultatet er et slutprodukt, der på særlig og enestående vis er tilpasset det miljø, det stammer fra. De anvendte sorter er tilpasset de eksisterende jordbundsforhold og klimatiske betingelser, hvilket resulterer i en række vine med helt særlige fysisk-kemiske og sensoriske egenskaber, der kendetegner vine fremstillet af de godkendte sorter.

En kombination af den måde, hvorpå de forskellige jordbundstyper i det geografiske område har udviklet sig som følge af lokalområdets særlige kendetegn, klimaet og de forskellige sorter udmønter sig alt sammen i afbalancerede vine med intens, frisk aroma, god struktur og lang eftersmag.

Kategori af vinavlsprodukter

3. Hedvin

Sammenfatning af tilknytningen

Hedvin hører til det geografiske områdes vinfremstillingshistorie, takket være de klimatiske betingelser med høje dagtemperaturer og sparsom nedbør, hvilket giver en høst med særdeles højt sukkerindhold, navnlig hvad angår de sent høstede druer.

Kategori af vinavlsprodukter

5. Mousserende kvalitetsvin

Sammenfatning af tilknytningen

Den ønologiske proces er baseret på traditionelle metoder og er blevet anvendt på områdets vingårde siden begyndelsen af 1900-tallet. De ekstreme temperaturer og den rige kalkstensjord gør det muligt at dyrke sorter, der giver vinene krop og balance. Den sparsomme nedbør og solskinstimerne fører til en naturlig alkoholstyrke, der gør det muligt at fremstille mousserende kvalitetsvine med det fastsatte alkoholindhold.

Kategori af vinavlsprodukter

8. Perlevin

Sammenfatning af tilknytningen

Det naturlige alkoholindhold, den svage syrlighed og den intense, frugtagtige aroma, man opnår i perlevin, kan tilskrives det optimale antal solskinstimer kombineret med de store temperatursvingninger som følge af områdets kontinentale klima og den lave risiko for nedbør i druernes modningsperiode.

Kategori af vinavlsprodukter

16. Vin af overmodne druer

Sammenfatning af tilknytningen

Den fremgangsmåde, der går ud på at forsinke høsten i det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cariñena« med henblik på at opnå druer med et højere sukkerindhold, giver disse vine deres karakteristiske aroma af moden frugt og ligedan deres dominerede søde eller varme toner, som skyldes alkoholindholdet. Denne balance opnås ved at lade druerne forblive i solen under den lange modningsperiode.

11. **Yderligere gældende krav**

Beskrivelse af kravet eller undtagelsen

MÆRKNING

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere krav eller undtagelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Den kommercielle etiket for hver registreret vingård skal indberettes til kontrolorganet i henhold til betingelserne oplistet i denne produktspecifikation med henblik på indlemmelse i mærkeregisteret. Et af følgende udtryk skal trykkes på etiketterne: »Denominación de Origen »Cariñena«« (en traditionel benævnelse som defineret i forordning (EU) nr. 1308/2013) eller »Denominación de Origen Protegida »Cariñena««. Produkter bestemt til forbrug skal bære garantisegl, som er nummereret og udstedt af kontrolorganet. De skal påsættes på den registrerede vingård på en sådan måde, at de ikke kan genanvendes.

Beskrivelse af kravet eller undtagelsen

EMBALLAGE

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Transport og tapning uden for produktionsområdet udgør en risiko for vinenes kvalitet. Tapning i oprindelsesområdet gør det muligt at bevare produktets karakteristika og kvalitet. Tapning er en vigtig proces, hvor strenge krav skal overholdes. Tapning skal derfor foregå i det i produktspecifikationen afgrænsede område for at bevare alle fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://www.aragon.es/documents/d/guest/pliego_condiciones_dop_carinena