C/2025/6770

22.12.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/6770)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Cariñena“

EU.-Nr.: PDO-ES-A0043-AM04 — 7.10.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Cariñena“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderungen gelten nach Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates als Standardänderungen, da sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung enthalten, keine Änderung, Streichung oder Hinzufügung einer Kategorie von Weinbauerzeugnissen beinhalten und den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet nicht aufheben und keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Aufnahme teilweise entalkoholisierter Weine

Beschreibung

Teilweise entalkoholisierte Weine (Weiß-, Rosé- und Rotweine) werden in die Kategorie 1 aufgenommen. Für die Herstellung dieser Weine gelten folgende Kriterien:

— Sie müssen dieselben organoleptischen Eigenschaften wie der Grundwein aufweisen.

— Die Entalkoholisierung darf nicht zu organoleptischen Mängeln führen.

— Die Entalkoholisierung des Erzeugnisses mit der g.U. darf nur in Anlagen erfolgen, die sich in dem abgegrenzten geografischen Gebiet befinden.

Die Änderung betrifft Nummer 2 „Beschreibung des Weins/der Weine. Analytische Merkmale und organoleptische Eigenschaften des Erzeugnisses“ und Nummer 3 Buchstabe b „Spezifische önologische Verfahren“ der Produktspezifikation sowie Punkt 6 „Beschreibung des Weins/der Weine“ und Punkt 7.1 „Spezifische önologische Verfahren“ des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung des Wortlauts zu organoleptischen Mängeln in allen Weinkategorien

Beschreibung

In der Beschreibung des Geruchs und Geschmacks wird für alle Weinbauerzeugnisse mit der g.U. die Angabe „fehlerfrei“ gestrichen. Diese Änderung liegt darin begründet, dass in der organoleptischen Beschreibung des Geruchs und Geschmacks in der Produktspezifikation bereits festgelegt ist, dass das Erzeugnis keine Mängel aufweisen darf. Daher ist es nicht erforderlich oder möglicherweise sogar überflüssig, dies bei der Beschreibung des Geruchs und Geschmacks ausdrücklich zu erwähnen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstabe b „Organoleptische Eigenschaften“ der Produktspezifikation und Punkt 6 „Beschreibung des Weines/der Weine“ des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Einführung der Verpflichtung zur Behandlung der Reben mit Pheromonen

Beschreibung

Die verpflichtende Anwendung von Behandlungen mit Pheromonen anstelle herkömmlicher Pflanzenschutzmethoden wird als Teil der agrarökologischen Anbauverfahren zur Bekämpfung des Bekreuzten Traubenwicklers eingeführt.

Folglich wird der Absatz, der sich auf die jährliche Genehmigung nachhaltiger agrarökologischer Anbauverfahren gemäß den klimatischen Bedingungen oder internationalen technischen Kriterien durch den Regulierungsausschuss bezieht, gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Buchstabe b Ziffer i „Zusätzliche Anforderungen. Anbaumethoden“ der Produktspezifikation. Sie betrifft nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Cariñena“

EU.-Nr.: PDO-ES-A0043-AM04 — 7.10.2025

1. **Name(n)**

„Cariñena“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

3. Likörwein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

16. Wein aus überreifen Trauben

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinerzeugnis

Weiß- und Roséwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

rein.

— Weißwein: strohgelb-grünlich, hellgelb, strohgelb oder gelb.

— Roséwein: zwiebelhautfarben, lachsrosa, rosa, erdbeerrosa oder violettrosa.

Geruch

fruchtig, Holzaroma, wenn der Wein mit Holz in Kontakt war.

Weißwein mit der Angabe „Maceración carbónica“ (Kohlensäuremaischung), Weiß- und Roséwein mit der Angabe „Nuevo“ (neu): hohe Fruchtigkeit, keine für die Reifung in Holzfässern typischen Aromen.

Geschmack

mittlere Säure, geringe Süße.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Teilweise entalkoholisierte Weiß- und Roséweine müssen dieselben organoleptischen Eigenschaften wie der Grundwein aufweisen. Die Entalkoholisierung darf nicht zu organoleptischen Mängeln führen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	9
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

180 bei einem Zuckergehalt von < 5 g/l

240 bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l

Teilweise entalkoholisierte Weiß- und Roséweine:

Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) 0,5-8,5

Mindestgesamtsäure (in g/l): 4

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (mEq/l): 15

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinerzeugnis

Rotwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

rein, violettrot, dunkelviolett, granatrot oder kirschrot.

Rotweine mit der Angabe „Joven“ (jung): violettrot, dunkelviolett, granatrot, kirschrot oder rubinrot.

Geruch

fruchtig, rote Früchte, Holzaroma, wenn der Wein mit Holz in Kontakt war.

Rotweine mit der Angabe „Nuevo“ (neu) und Rotweine mit der Angabe „Maceración carbónica“ (Kohlensäuremaischung): hohe Fruchtigkeit, ausgeprägtes Aroma roter Früchte, keine für die Reifung in Holzfässern typischen Aromen.

Rotweine mit der Angabe „Joven“ (jung): mittlere Fruchtigkeit, leichtes Holzaroma, wenn der Wein kurzzeitig mit Holz in Kontakt war.

Geschmack

mittlere Säure, geringe Süße, adstringierender Eindruck.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Teilweise entalkoholisierte Rotweine müssen dieselben organoleptischen Eigenschaften wie der Grundwein aufweisen. Die Entalkoholisierung darf nicht zu organoleptischen Mängeln führen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	9
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

140 bei einem Zuckergehalt von < 5 g/l

180 bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l

Teilweise entalkoholisierte Rotweine:

Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) 0,5-8,5

Mindestgesamtsäure (in g/l): 4

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (mEq/l): 15

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinerzeugnis

Likörwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

rein.

— Weißer Likörwein: gelb, bernsteingelb oder goldgelb.

— Roter Likörwein: violettrot, dunkelviolett, granatrot oder kirschrot.

Geruch

reife Früchte, Holzaroma, wenn der Wein mit Holz in Kontakt war.

Geschmack

Empfindung von Alkohol (Wärme) und Süße.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	15
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	15
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

150 bei einem Zuckergehalt von < 5 g/l

200 bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinerzeugnis

Qualitätsschaumwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

rein, Kohlensäurebläschen.

— Weißwein: strohgelb-grünlich, hellgelb, strohgelb oder gelb.

— Roséwein: zwiebelhautfarben, lachsrosa, rosa, erdbeerrosa oder violettrosa.

— Rotwein: violettrot, dunkelviolett, granatrot, kirschrot oder rubinrot.

Geruch

fruchtig.

Geschmack

Gefühl von Kohlensäure im Mund (erfrischendes Prickeln), leicht säuerlicher Geschmack (Frische).

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	10,83
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	160

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinerzeugnis

Perlwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

rein, Kohlensäurebläschen.

— Weißwein: strohgelb-grünlich, hellgelb, strohgelb oder gelb.

— Roséwein: zwiebelhautfarben, lachsrosa, rosa, erdbeerrosa oder violettrosa.

— Rotwein: violettrot, dunkelviolett, granatrot, kirschrot oder rubinrot.

Geruch

fruchtig.

Geschmack

Gefühl von Kohlensäure im Mund (erfrischendes Prickeln), leicht säuerlicher Geschmack (Frische).

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	7
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

180 für Weiß- und Roséweine, 140 für Rotweine bei einem Zuckergehalt < 5 g/l

240 für Weiß- und Roséweine, 180 für Rotweine bei einem Zuckergehalt ≥ 5 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Wein aus überreifen Trauben (Spätlese)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

rein.

— Weißwein: strohgelb-grünlich, hellgelb, strohgelb oder gelb.

— Roséwein: zwiebelhautfarben, lachsrosa, rosa, erdbeerrosa oder violettrosa.

— Rotwein: violettrot, dunkelviolett, granatrot, kirschrot oder rubinrot.

Geruch

reife Früchte, Holzaroma, wenn der Wein mit Holz in Kontakt war.

Geschmack

Empfindung von Alkohol (Wärme), Süße je nach Zuckergehalt.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	13
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	15
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

180 für Weiß- und Roséweine, 140 für Rotweine bei einem Zuckergehalt < 5 g/l

240 für Weiß- und Roséweine, 180 für Rotweine bei einem Zuckergehalt ≥ 5 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Wein aus überreifen Trauben (natursüß)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

rein.

— Weißwein: strohgelb-grünlich, hellgelb, strohgelb oder gelb.

— Roséwein: zwiebelhautfarben, lachsrosa, rosa, erdbeerrosa oder violettrosa.

— Rotwein: violettrot, dunkelviolett, granatrot, kirschrot oder rubinrot.

Geruch

reife Früchte, Holzaroma, wenn der Wein mit Holz in Kontakt war.

Geschmack

mittlere bis starke Süße.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	13
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	15
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 240 für Weiß- und Roséweine, 180 für Rotweine

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinherstellungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine und einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Bei der Lese werden ausschließlich die gesunden Trauben mit dem notwendigen Reifegrad und einem wahrscheinlichen Alkoholgehalt von mindestens 9 % vol für die Herstellung von Weinen mit der g.U. verwendet.

Der Druck bei der Most- oder Weinextraktion und der Trennung vom Trester wird so angepasst, dass die Ausbeute (Summe der Saignée- und Pressvorgänge) 74 Liter Wein pro 100 kg Trauben nicht übersteigt.

Die Entalkoholisierung darf nur in Anlagen erfolgen, die sich in dem abgegrenzten geografischen Gebiet befinden.

Weinbereitungsverfahren

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung

Beschreibung

Die Pflanzdichte beträgt mindestens 1 500 Rebstöcke pro Hektar, die gleichmäßig auf die gesamte Anbaufläche verteilt sind.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Rote Rebsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	62,9
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Rote Rebsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	8 500
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Weiße Rebsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	66,6
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Weiße Rebsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	9 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— 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. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet der g.U. „Cariñena“ umfasst die folgenden Gemeinden der Provinz Saragossa in der Autonomen Gemeinschaft Aragonien: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Fuendetodos, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos, Villanueva de Huerva und Vistabella de Huerva.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der Ursprung des aragonischen Weinbaugebiets liegt in der sogenannten Keltiberischen Region, in der sich das römische Städtchen Carae (heute Cariñena) befand; es ist überliefert, dass die dort ansässige Bevölkerung bereits im 3. Jahrhundert vor Christus eine Mischung aus Wein und Honig trank. Bereits im Jahr 1696 wurden Anpflanzungen nach ihrer Qualität abgegrenzt und diese Grenzen entsprechen den heutigen Gemeindegebieten, die zu dieser g.U. gehören. Die Eigenschaften der verschiedenen Böden in dem geografischen Gebiet bilden in Verbindung mit den geringen Niederschlägen, den extremen Temperaturen und dem „Cierzo“ genannten Nordwind ein selektives Ökosystem, in dem sich im Laufe der Jahrhunderte der Weinanbau etabliert hat und ein besonderes, einzigartiges, an die Umweltbedingungen angepasstes Enderzeugnis hervorgebracht wurde. Die verwendeten Rebsorten sind an die bestehenden Boden- und Klimaverhältnisse angepasst und bringen Weine hervor, die sowohl in physikalisch-chemischer als auch in sensorischer Hinsicht besonders sind und deren Alleinstellungsmerkmale auf die zulässigen Sorten zurückgehen.

Die verschiedenen Böden des geografischen Gebiets bringen je nach den Besonderheiten des Geländes, der Witterung und den unterschiedlichen Rebsorten Weine mit intensiven Aromen hervor, die rein, frisch und ausgewogen sind und eine gute Struktur sowie einen langen Abgang haben.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

3. Likörwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

In diesem geografischen Gebiet werden schon seit Langem Likörweine hergestellt, für die die Witterungsbedingungen mit hohen Tagestemperaturen und geringen Niederschlägen, die insbesondere bei den Spätlesen zu Trauben mit hohem Zuckergehalt führen, förderlich sind.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

5. Qualitätsschaumwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Dieses önologische Verfahren nach der traditionellen Methode wird bereits seit Anfang des 20. Jahrhunderts verwendet. Die extremen Temperaturen und die stark kalkhaltigen Böden ermöglichen den Anbau von Rebsorten, die den Weinen Üppigkeit und Ausgewogenheit verleihen. Die geringen Niederschläge und die Sonnenstunden sorgen für einen natürlichen Alkoholgehalt, der die Herstellung von erstklassigen Schaumweinen mit dem jeweils festgelegten Alkoholgehalt ermöglicht.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

8. Perlwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der natürliche Alkoholgehalt, die leichte Säure und die intensiven Fruchtaromen, die bei den Perlweinen erzielt werden, sind auf die optimale Anzahl Sonnenstunden in Verbindung mit den starken Temperaturkontrasten infolge des Kontinentalklimas in der Gegend und auf die geringe Niederschlagsgefahr während der Reifezeit der Trauben zurückzuführen.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

16. Wein aus überreifen Trauben

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die späte Lese in dem geografischen Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Cariñena“, um Trauben mit höherem Zuckergehalt zu erzielen, verleiht diesen Erzeugnissen ihr charakteristisches Aroma reifer Früchte, ebenso wie einen vorherrschenden süßen Geschmack oder ein Wärmegefühl infolge des Alkoholgehalts; diese Ausgewogenheit ist darauf zurückzuführen, dass die Trauben während ihrer langen Reifedauer weiterhin der Sonne ausgesetzt sind.

11. **Weitere geltende Vorschriften**

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

ETIKETTIERUNG

Rechtsrahmen:

Nationales Recht

Art der zusätzlichen Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Etikettierungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die jeweils eigenen Handelsetiketten jeder eingetragenen Weinkellerei müssen dem Regulierungsausschuss vorgelegt werden, damit sie nach einer Kontrolle der in dieser Spezifikation aufgeführten Anforderungen im Etikettenverzeichnis erfasst werden können. Sie müssen auf jeden Fall eine der beiden nachfolgend angegebenen Angaben enthalten: „Ursprungsbezeichnung Cariñena“ (traditioneller Begriff gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013) oder „Geschützte Ursprungsbezeichnung Cariñena“. Das für den Verzehr bestimmte Erzeugnis wird mit Gütesiegeln versehen, die nummeriert sind und von der Regulierungsbehörde ausgegeben werden. Sie werden im eingetragenen Weinbaubetrieb so aufgebracht, dass ihre Wiederverwendung nicht möglich ist.

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

ABFÜLLUNG

Rechtsrahmen:

Nationales Recht

Art der zusätzlichen Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der Transport und die Abfüllung außerhalb des Erzeugungsgebiets würden die Qualität des Weins beeinträchtigen. Mit der Abfüllung am Ursprungsort können die Eigenschaften und die Qualität des Erzeugnisses gewahrt werden. Die Abfüllung ist ein wichtiger Vorgang, bei dem strengste Anforderungen eingehalten werden müssen. Deshalb muss die Abfüllung in dem gemäß der Spezifikation abgegrenzten Gebiet erfolgen, sodass alle physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften erhalten bleiben.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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