C/2025/6770

22.12.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6770)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Cariñena»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0043-AM04 — 7.10.2025

1. **Dénomination du produit**

«Cariñena»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

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

6. **Qualification en tant que modification standard**

Conformément à l'article 24 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil, les modifications sont considérées comme des modifications standard parce qu'elles n'incluent pas de changement de la dénomination ni de l'utilisation de la dénomination de l'appellation d'origine protégée; n'entraînent pas de changement, de suppression ni d'ajout d'une catégorie de produits de la vigne; ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique et n'entraînent pas non plus de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Introduction des vins partiellement désalcoolisés

Description du produit

Les vins partiellement désalcoolisés (blancs, rosés et rouges) sont ajoutés à la catégorie 1. Les critères suivants s'appliquent à la production de ces vins:

— ils présentent les mêmes caractéristiques organoleptiques que le vin de base;

— les opérations de désalcoolisation ne doivent pas entraîner de défauts organoleptiques;

— la désalcoolisation du produit protégé ne peut avoir lieu que dans des installations situées dans l'aire géographique de l'AOP.

La modification concerne la rubrique 2) «Description du ou des vins», point a) «Caractéristiques analytiques du produit» et point b) «Caractéristiques organoleptiques», et la rubrique 3, point b) «Pratiques œnologiques spécifiques» du cahier des charges, ainsi que la section 6) «Description du ou des vins» et la section 7.1) «Pratiques œnologiques spécifiques» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification de la mention relative aux défauts organoleptiques dans toutes les catégories de produits de la vigne.

Description du produit

Aux stades olfactif et gustatif, la mention «sans défauts» est supprimée pour tous les produits de la vigne couverts par l'AOP, car le respect des descripteurs sensoriels de chaque étape figurant dans le cahier des charges correspond déjà à l'absence de défauts dans le produit. Par conséquent, il est facultatif, voire redondant, de les indiquer explicitement aux stades olfactif et gustatif.

La présente modification concerne la rubrique 2), point b) «Caractéristiques organoleptiques» du cahier des charges, ainsi que la section 6) «Description du ou des vins» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Introduction de l'obligation d'utiliser des traitements aux phéromones sur la vigne.

Description du produit

L'utilisation obligatoire de traitements aux phéromones, qui remplacent les traitements phytosanitaires traditionnels, est introduite parmi les pratiques culturales agroenvironnementales pour le contrôle de la teigne de la grappe.

Est par conséquent supprimé le paragraphe relatif à la détermination annuelle par le Consejo regulador des pratiques culturales agroenvironnementales durables à appliquer en fonction des conditions climatiques ou des critères techniques internationaux.

Cette modification concerne la rubrique 8, point b), i) «Prescriptions supplémentaires. Pratiques culturales» du cahier des charges. Elle n'a pas d'incidence sur le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Cariñena»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0043-AM04 — 7.10.2025

1. **Dénomination(s)**

«Cariñena»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin
3. Vin de liqueur
5. Vin mousseux de qualité
8. Vin pétillant
16. Vin de raisins surmûris

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins blancs et rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

claire.

— Vin blanc: robe jaune paille verdâtre, jaune pâle, jaune paille ou jaune.

— Vin rosé: robe pelure d'oignon, rose saumon, rose, rose fraise ou rose violet.

Nez

fruité, nez boisé si le vin a été mis en contact avec du bois.

Vin blanc «macération carbonique», vin blanc «nouveau» et vin rosé «nouveau»: fruité puissant. Sans arôme de vieillissement en fût de bois.

Bouche

acidité moyenne, douceur faible.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs et rosés partiellement désalcoolisés doivent présenter les mêmes caractéristiques organoleptiques que le vin de base. Les opérations de désalcoolisation effectuées ne doivent pas entraîner de défauts organoleptiques.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Teneur maximale en anhydride sulfureux (mg/l):

180 si teneur en sucre inférieure à 5 g/l

240 si teneur en sucre supérieure ou égale à 5 g/l

Vins blancs et rosés partiellement désalcoolisés:

Titre alcoométrique acquis (% vol.) de 0,5 à 8,5

Acidité totale minimale (g/l): 4

Acidité volatile maximale (meq/l) 15

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

claire, robe rouge violacé, rouge violet, rouge grenat ou rouge cerise.

Vins rouges «jeunes»: robe rouge violacé, rouge violet, rouge grenat, rouge cerise ou rouge rubis.

Nez

fruité, fruits rouges, nez boisé si le vin a été en contact avec le bois.

Vin rouge «nouveau» et vin rouge «macération carbonique»: fruit rouge puissant et fruité puissant. Sans arôme de vieillissement en fût de bois.

Vin rouge «jeune»: fruité moyen. Léger arôme boisé si le vin a été brièvement mis en contact avec du bois.

Bouche

acidité moyenne, douceur modérée, sensation d'astringence moyenne.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Le vin rouge partiellement désalcoolisé doit présenter les mêmes caractéristiques organoleptiques que le vin de base. Les opérations de désalcoolisation effectuées ne doivent pas entraîner de défauts organoleptiques.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Teneur maximale en anhydride sulfureux (mg/l):

140 si teneur en sucre inférieure à 5 g/l

180 si teneur en sucre supérieure ou égale à 5 g/l

Vins rouges partiellement désalcoolisés:

Titre alcoométrique acquis (% vol.) de 0,5 à 8,5

Acidité totale minimale (g/l): 4

Acidité volatile maximale (meq/l) 15

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin de liqueur

Caractéristiques organoleptiques

Robe

claire.

— Vin de liqueur blanc: robe jaune, jaune ambré ou jaune doré.

— Vin rouge de liqueur: robe rouge violacé, rouge violet, rouge grenat ou rouge cerise.

Nez

fruits mûrs, nez boisé si le vin a été mis en contact avec du bois.

Bouche

sensation d'alcool (chaleur) et de douceur.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	15
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	15
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Teneur maximale en anhydride sulfureux (mg/l):

150 si teneur en sucre inférieure à 5 g/l

200 si teneur en sucre supérieure ou égale à 5 g/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin mousseux de qualité

Caractéristiques organoleptiques

Robe

claire, bulles de dioxyde de carbone.

— Vin blanc: robe jaune paille verdâtre, jaune pâle, jaune paille ou jaune.

— Vin rosé: robe pelure d'oignon, rose saumon, rose, rose fraise ou rose violet.

— Vin rouge: robe rouge violacé, rouge violet, rouge grenat, rouge cerise ou rouge rubis.

Nez

fruité.

Bouche

sensation gazeuse en bouche (piquant et rafraîchissant), légère saveur acide (fraîcheur).

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	10,83
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	160

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin pétillant

Caractéristiques organoleptiques

Robe

claire, bulles de dioxyde de carbone.

— Vin blanc: robe jaune paille verdâtre, jaune pâle, jaune paille ou jaune.

— Vin rosé: robe pelure d'oignon, rose saumon, rose, rose fraise ou rose violet.

— Vin rouge: robe rouge violacé, rouge violet, rouge grenat, rouge cerise ou rouge rubis.

Nez

fruité.

Bouche

sensation gazeuse en bouche (piquant et rafraîchissant), légère saveur acide (fraîcheur).

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	7
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Teneur maximale en anhydride sulfureux (mg/l):

180 pour les blancs et rosés, 140 pour les rouges, si teneur en sucre inférieure à 5 g/l;

240 pour les blancs et rosés, 180 pour les rouges, si teneur en sucre supérieure ou égale à 5 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin de raisins surmûris (vendanges tardives)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

claire.

— Vin blanc: robe jaune paille verdâtre, jaune pâle, jaune paille ou jaune.

— Vin rosé: robe pelure d'oignon, rose saumon, rose, rose fraise ou rose violet.

— Vin rouge: robe rouge violacé, rouge violet, rouge grenat, rouge cerise ou rouge rubis.

Nez

fruits mûrs, nez boisé si le vin a été mis en contact avec du bois.

Bouche

sensation d'alcool (chaleur), douceur en fonction de la teneur en sucres.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	13
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	15
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Teneur maximale en anhydride sulfureux (mg/l):

180 pour les blancs et rosés, 140 pour les rouges, si teneur en sucre inférieure à 5 g/l;

240 pour les blancs et rosés, 180 pour les rouges, si teneur en sucre supérieure ou égale à 5 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin de raisins surmûris (doux naturels)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

claire.

— Vin blanc: robe jaune paille verdâtre, jaune pâle, jaune paille ou jaune.

— Vin rosé: robe pelure d'oignon, rose saumon, rose, rose fraise ou rose violet.

— Vin rouge: robe rouge violacé, rouge violet, rouge grenat, rouge cerise ou rouge rubis.

Nez

fruits mûrs, nez boisé si le vin a été mis en contact avec du bois.

Bouche

douceur moyenne-élevée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	13
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	15
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Teneur maximale en anhydride sulfureux (mg/l): 240 pour les blancs et rosés, 180 pour les rouges.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique essentielle

Description du produit

Lors des vendanges, seules sont utilisées pour l'élaboration des vins protégés par l'AOP les parties saines des raisins ayant atteint le degré de maturité nécessaire et présentant un titre alcoométrique probable égal ou supérieur à 9 % vol.

Des pressions appropriées doivent être appliquées pour l'extraction du moût ou du vin et leur séparation du marc, de façon que le rendement (combinaison des saignées et des pressurages) ne soit pas supérieur à 74 litres de vin pour 100 kilogrammes de raisin.

La désalcoolisation ne peut avoir lieu que dans des installations situées dans l'aire géographique définie.

Pratique vitivinicole

Type de pratique œnologique

Restriction applicable à la vinification

Description du produit

La densité minimale de plantation est de 1 500 pieds par hectare, répartis de manière uniforme sur toute la surface de plantation.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages rouges

Rendement maximal:

Rendement maximal:	62,9
Rendements maximaux par unité:	hectolitre par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages rouges

Rendement maximal:

Rendement maximal:	8 500
Rendements maximaux par unité:	kilos de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Variétés de cépage blanc

Rendement maximal:

Rendement maximal:	66,6
Rendements maximaux par unité:	hectolitre par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Variétés de cépage blanc

Rendement maximal:

Rendement maximal:	9 000
Rendements maximaux par unité:	kilos de raisins par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— 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. **Description succincte de la zone géographique délimitée**

L'aire géographique de l'AOP «Cariñena» est constituée des terrains situés dans les communes énumérées ci-après, dans la province de Saragosse au sein de la communauté autonome d'Aragon: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Fuendetodos, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos, Villanueva de Huerva et Vistabella de Huerva.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégories de produits de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Les vins aragonais tirent leur origine de la région connue sous le nom de Celtibère, où se trouvait la ville romaine de Carae (aujourd'hui Cariñena), dont les habitants buvaient déjà du vin mêlé de miel dès le IIIe siècle avant notre ère. En 1696 déjà, les plantations ont été limitées en fonction de la qualité, dans une zone qui correspond aux communes actuellement incluses dans l'AOP. Les caractéristiques des différents types de sol présents dans la zone géographique, couplées aux conditions de faibles précipitations, de températures extrêmes et d'un vent de nord-est connu sous le nom de «cierzo», forment un écosystème sélectif au sein duquel la culture de la vigne s'est poursuivie pendant des siècles, créant un produit final spécifique et unique, adapté à son environnement. Les variétés présentes sont adaptées et supportent les conditions pédoclimatiques existantes, elles donnent un éventail de vins spécifiques d'un point de vue physico-chimique et sensoriel qui présentent les caractéristiques des vins produits à partir des variétés de cépage autorisées.

L'évolution des différents types de sols présents dans la zone géographique, en fonction des spécificités du territoire, ainsi que le climat et les différentes variétés de cépages produisent des vins aux arômes intenses, clairs et frais, équilibrés, avec une bonne structure et une grande persistance.

Catégories de produits de la vigne

3. Vin de liqueur

Résumé du lien

L'élaboration des vins de liqueur fait partie de l'histoire de cette zone géographique. Elle est facilitée par les conditions climatiques, caractérisées par des températures diurnes élevées et des précipitations limitées, qui permettent d'obtenir des raisins très riches en sucres, notamment dans le cas des vendanges tardives.

Catégories de produits de la vigne

5. Vin mousseux de qualité

Résumé du lien

Ce processus œnologique, qui applique des méthodes traditionnelles, est mis en œuvre dans les caves de la zone depuis le début du XXe siècle. Les températures extrêmes et la richesse du sol en calcaire permettent de cultiver les variétés de cépage conférant aux vins ampleur et équilibre. La faible pluviométrie et les longues heures d'ensoleillement confèrent au raisin un titre alcoométrique naturel permettant de préparer des vins mousseux de qualité conformes aux spécifications.

Catégories de produits de la vigne

8. Vin pétillant

Résumé du lien

Le titre alcoométrique naturel, la légère acidité et l'intensité des arômes fruités obtenus pour les vins pétillants sont apportés par les longues heures d'exposition au soleil permettant un degré d'ensoleillement optimal, ainsi que par les contrastes thermiques marqués dus au climat continental de la zone et au faible risque de précipitations pendant la période de maturation des raisins.

Catégories de produits de la vigne

16. Vin de raisins surmûris

Résumé du lien

La pratique consistant à retarder les vendanges dans la zone géographique de l'appellation d'origine protégée «Cariñena», afin d'obtenir des raisins avec une teneur en sucres plus élevée confère à ce produit ses arômes caractéristiques de fruit mûr et met en avant ses saveurs douces ou sa sensation de chaleur, en raison de sa teneur en alcool, un équilibre que l'on doit à la longue exposition des raisins au soleil tout au long de leur période de maturation.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

ÉTIQUETAGE

Cadre juridique

Dans la législation nationale

Type supplémentaire d'exigence/de dérogation

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Les étiquettes commerciales, propres à chaque cave inscrite, doivent être communiquées au conseil régulateur en ce qui concerne les exigences prévues par le cahier des charges en vue de leur inclusion dans le registre des étiquettes. Une des deux mentions indiquées ci-dessous doit nécessairement figurer sur l'étiquette: Denominación de Origen «Cariñena» [appellation d'origine, terme traditionnel mentionné dans le règlement (CE) nº 1308/2013] ou Denominación de Origen Protegida «Cariñena» (appellation d'origine protégée). Le produit destiné à la consommation doit porter des marques de garantie, numérotées et délivrées par le Conseil régulateur, qui seront placées dans l'établissement vinicole enregistré de telle sorte qu'elles ne puissent pas être réutilisées.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

CONDITIONNÉ

Cadre juridique

Dans la législation nationale

Type supplémentaire d'exigence/de dérogation

Conditionnement dans la zone géographique délimitée.

Description de l'exigence/de la dérogation

Le transport et la mise en bouteille en dehors de la zone d'élaboration représentent un risque pour la qualité du vin. La mise en bouteilles dans la zone d'origine permet de préserver les caractéristiques et les qualités du produit. La mise en bouteille est une opération importante, qui doit respecter des exigences strictes. Dès lors, la mise en bouteille dans la zone délimitée par le cahier des charges est nécessaire afin de préserver toutes les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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