C/2025/6770

2025.12.22.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/6770)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Cariñena”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-A0043-AM04 – 2025.10.7.

1. **A termék elnevezése**

„Cariñena”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ mezőgazdasági termékek

☑ borok

☐ szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium, Élelmiszerügyi Főigazgatóság, Élelmiszerminőség-ellenőrzéssel és agrár-élelmiszeripari laboratóriumokkal foglalkozó aligazgatóság.

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítások az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikke szerinti standard módosításnak minősülnek, mivel nem foglalják magukban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének vagy az elnevezés használatának megváltoztatását; nem vonják maguk után a szőlőből készült termékek valamely kategóriájának megváltoztatását, törlését vagy új kategória hozzáadását; nem járnak a kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, illetve nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A részlegesen alkoholmentesített borok felvétele

Leírás

Az 1. kategória kiegészült a részlegesen alkoholmentesített borokkal (fehérborok, rozék és vörösborok). E borok előállítására a következő kritériumok vonatkoznak:

— A szóban forgó boroknak ugyanazokkal az érzékszervi jellemzőkkel kell rendelkezniük, mint az alapbornak.

— Az alkoholmentesítési műveletek nem eredményezhetnek érzékszervi hibákat.

— Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék alkoholmentesítése csak a meghatározott földrajzi területen található létesítményekben végezhető.

A módosítás a termékleírás 2. pontját („A bor leírása – A termék analitikai és érzékszervi jellemzői”) és 3.b) pontját („Konkrét borászati eljárások”), valamint az egységes dokumentum 6. pontját („A bor leírása”) és 7.1. pontját („Konkrét borászati eljárások”) érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az érzékszervi hibákra vonatkozó megfogalmazás módosítása valamennyi borkategóriánál.

Leírás

Az aroma és az íz leírásából az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott, szőlőből készült termékek mindegyike esetében törlésre került a „hibátlan” kifejezés. E módosítás oka, hogy a termékleírásban szereplő, az aromára és az ízre vonatkozó érzékszervi leírások már tartalmazzák, hogy a terméknek hibátlannak kell lennie. Ezért ezt az aroma és az íz leírásakor nem szükséges, sőt akár felesleges is kifejezetten feltüntetni.

Ez a módosítás a termékleírás 2.b) pontját („Érzékszervi jellemzők”) és az egységes dokumentum 6. pontját („A bor(ok) leírása”) érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A feromonalapú kezelések szőlőn történő alkalmazására vonatkozó kötelezettség beillesztése.

Leírás

A szőlőmoly elleni védekezést célzó agrár-környezetvédelmi termesztési gyakorlatok részeként beillesztésre került a feromonalapú kezelések hagyományos növényvédelmi módszerek helyetti kötelező alkalmazása.

Következésképpen törölték az arra utaló bekezdést, hogy a Szabályozó Tanács az éghajlati viszonyokkal vagy a nemzetközi technikai kritériumokkal összhangban évente jóváhagyja a fenntartható agrár-környezetvédelmi termesztési gyakorlatokat.

Ez a módosítás a termékleírás 8.b) pontjának i. alpontját („További követelmények – Termesztési gyakorlatok”) érinti. Ez a módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Cariñena”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-A0043-AM04 – 2025.10.7.

1. **Elnevezés(ek)**

„Cariñena”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor
3. Likőrbor
5. Minőségi pezsgő
8. Gyöngyözőbor
16. Túlérett szőlőből készült bor

6. **A bor(ok) leírása**

Borászati termék

Fehérborok és rozé borok

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Tiszta.

— Fehérbor: zöldessárga, halványsárga, szalmasárga vagy sárga színű.

— Rozé bor: hagymahéj, lazacrózsaszín, rózsaszín, eperrózsaszín vagy ibolyarózsaszín színű.

Aroma

Gyümölcsös, fával érintkező bor esetében a fa aromájával.

„Szénsavas macerációval készült” fehérbor, „új” fehérbor és „új” rozé bor: nagyfokú gyümölcsösség. Fahordós érlelésből eredő aromák nincsenek jelen.

Íz

Közepesen savas, kevéssé édes.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

A részlegesen alkoholmentesített fehér- és rozé boroknak ugyanazokkal az érzékszervi jellemzőkkel kell rendelkezniük, mint az alapbornak. Az alkoholmentesítési műveletek nem eredményezhetnek érzékszervi hibákat.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális kén-dioxid-tartalom (mg/l):

180, ha a cukortartalom < 5 g/l

240, ha a cukortartalom ≥ 5 g/l

Részben alkoholmentesített fehér- és rozé borok:

Tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 0,5–8,5

Minimális összes savtartalom (g/l): 4

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 15

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Borászati termék

Vörösborok

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Tiszta, színe az ibolyavörös, a bíborvörös, a gránátvörös és a meggypiros között változik.

„Fiatal” vörösborok: ibolyavörös, bíborvörös, gránátvörös, meggypiros vagy rubinvörös.

Aroma

Gyümölcsös, piros gyümölcsös, fával érintkező bor esetében a fa aromájával.

„Új” vörösborok és „szénsavas maceracióval készült” vörösborok: nagyfokú gyümölcsösség, piros gyümölcsök erőteljes jelenléte. Fahordós érlelésből eredő aromák nincsenek jelen.

„Fiatal” vörösborok: közepes gyümölcsösség. Enyhén fás aroma, ha a bor rövid ideig érintkezett fával.

Íz

Közepesen savas, kevéssé édes, közepesen fanyar.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

A részlegesen alkoholmentesített vörösboroknak ugyanazokkal az érzékszervi jellemzőkkel kell rendelkezniük, mint az alapbornak. Az alkoholmentesítési műveletek nem eredményezhetnek érzékszervi hibákat.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális kén-dioxid-tartalom (mg/l):

140, ha a cukortartalom < 5 g/l

180, ha a cukortartalom ≥ 5 g/l

Részben alkoholmentesített vörösborok:

Tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 0,5–8,5

Minimális összes savtartalom (g/l): 4

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 15

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Borászati termék

Likőrbor

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Tiszta.

— Fehér likőrbor: sárga, borostyánsárga vagy aranysárga színű.

— Vörös likőrbor: ibolyavörös, bíborvörös, gránátvörös vagy meggypiros színű.

Aroma

Érett gyümölcsök, fával érintkező bor esetében a fa aromájával.

Íz

Érezhető alkohol (meleg érzet a szájban) és édesség.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	15
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális kén-dioxid-tartalom (mg/l):

150, ha a cukortartalom < 5 g/l

200, ha a cukortartalom ≥ 5 g/l

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Borászati termék

Minőségi pezsgő

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Tiszta, szén-dioxid buborékokkal.

— Fehérbor: zöldessárga, halványsárga, szalmasárga vagy sárga színű.

— Rozé bor: hagymahéj, lazacrózsaszín, rózsaszín, eperrózsaszín vagy ibolyarózsaszín színű.

— Vörösbor: ibolyavörös, bíborvörös, gránátvörös, meggypiros vagy rubinvörös.

Aroma

Gyümölcsös.

Íz

Szén-dioxid érzete a szájban (frissítő jelleg), enyhén savas (friss) íz.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	10
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	10,83
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	160

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Borászati termék

Gyöngyözőbor

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Tiszta, szén-dioxid buborékokkal.

— Fehérbor: zöldessárga, halványsárga, szalmasárga vagy sárga színű.

— Rozé bor: hagymahéj, lazacrózsaszín, rózsaszín, eperrózsaszín vagy ibolyarózsaszín színű.

— Vörösbor: ibolyavörös, bíborvörös, gránátvörös, meggypiros vagy rubinvörös.

Aroma

Gyümölcsös.

Íz

Szén-dioxid érzete a szájban (frissítő jelleg), enyhén savas (friss) íz.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	7
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális kén-dioxid-tartalom (mg/l):

180 a fehér- és rozé boroknál, 140 a vörösborok esetében, ha a cukortartalom < 5 g/l

240 a fehér- és rozé boroknál, 180 a vörösborok esetében, ha a cukortartalom ≥ 5 g/l

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Borászati termék

Túlérett szőlőből készült bor (késői szüretelésű)

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Tiszta.

— Fehérbor: zöldessárga, halványsárga, szalmasárga vagy sárga színű.

— Rozé bor: hagymahéj, lazacrózsaszín, rózsaszín, eperrózsaszín vagy ibolyarózsaszín színű.

— Vörösbor: ibolyavörös, bíborvörös, gránátvörös, meggypiros vagy rubinvörös.

Aroma

Érett gyümölcsök, fával érintkező bor esetében a fa aromájával.

Íz

Érezhető alkohol (meleg érzet a szájban), cukortartalomtól függő édesség.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	13
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális kén-dioxid-tartalom (mg/l):

180 a fehér- és rozé boroknál, 140 a vörösborok esetében, ha a cukortartalom < 5 g/l

240 a fehér- és rozé boroknál, 180 a vörösborok esetében, ha a cukortartalom ≥ 5 g/l

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Borászati termék

Túlérett szőlőből készült bor (természetesen édes)

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Tiszta.

— Fehérbor: zöldessárga, halványsárga, szalmasárga vagy sárga színű.

— Rozé bor: hagymahéj, lazacrózsaszín, rózsaszín, eperrózsaszín vagy ibolyarózsaszín színű.

— Vörösbor: ibolyavörös, bíborvörös, gránátvörös, meggypiros vagy rubinvörös.

Aroma

Érett gyümölcsök, fával érintkező bor esetében a fa aromájával.

Íz

A közepestől a nagyfokúig terjedő édesség.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	13
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális kén-dioxid-tartalom (mg/l): 240 a fehér- és rozé boroknál, 180 a vörösborok esetében.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

Az OEM hatálya alá tartozó borok előállításához csak egészséges szőlőfürtök használhatók fel, amelyek elérték a megfelelő érettségi szintet és valószínű alkoholtartalmuk legalább 9 térfogatszázalék.

A must vagy a bor kinyeréséhez és a szőlőtörkölytől való elválasztásához akkora nyomást kell alkalmazni, hogy a 100 kilogramm szőlőből nyert hozam (a lefejtési és préselési műveletek kombinációja) ne haladja meg a 74 litert.

Alkoholmentesítés csak a meghatározott földrajzi területen található létesítményekben végezhető.

Borkészítési eljárás

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Leírás

Az ültetési sűrűség hektáronként legalább 1 500 tőke, az ültetvényen egyenletesen elosztva.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Kék szőlőfajták

Maximális hozam

Maximális hozam:	62,9
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Kék szőlőfajták

Maximális hozam

Maximális hozam:	8 500
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér szőlőfajták

Maximális hozam

Maximális hozam:	66,6
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér szőlőfajták

Maximális hozam

Maximális hozam:	9 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— 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. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Cariñena” OEM földrajzi területe Aragónia autonóm közösség Zaragoza tartományában, a következő településeken található földterületekből áll: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Fuendetodos, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos, Villanueva de Huerva és Vistabella de Huerva.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Szőlőből készült termék kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

Aragónia szőlőültetvényeinek története a Celtiberia elnevezésű régióban kezdődött – itt volt a rómaiak által alapított egykori Carae (mai nevén Cariñena) település. Lakosairól ismert, hogy mézzel kevert bort ittak már a Kr. e. 3. században. A minőség alapján az ültetés már 1696-ban a jelen OEM hatálya alá tartozó településekre korlátozódott. A földrajzi területen található különböző talajok jellemzői a kevés csapadékkal, a szélsőséges hőmérsékletekkel és a „cierzo” nevű uralkodó északi széllel párosulva egyedi ökoszisztémát hoznak létre, ahol évszázadok óta jelen van a szőlő, olyan különleges készterméket eredményezve, amely egyedi módon alkalmazkodott a származási környezetéhez. A termesztett fajták jól alkalmazkodtak a meglévő éghajlati és talajviszonyokhoz, a belőlük nyert borok pedig különleges fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságaikkal fémjelzik az engedélyezett fajtákból előállított borokat.

A földrajzi területen található, a helyi térség sajátos jellemzőinek megfelelő módon alakult különböző talajok az éghajlattal és a különböző fajtákkal párosulva szépen kiegyensúlyozott, intenzív és friss aromájú, jó szerkezetű és hosszú lecsengésű borok előállítását teszik lehetővé.

Szőlőből készült termék kategóriája

3. Likőrbor

A kapcsolat összefoglalása

A magas nappali hőmérsékletekkel és kevés csapadékkal jellemzett és emiatt – különösen késői szüretelés esetén – nagyon magas cukortartalmú gyümölcsöt eredményező éghajlati viszonyoknak köszönhetően a likőrbor része a földrajzi terület borászati hagyományainak.

Szőlőből készült termék kategóriája

5. Minőségi pezsgő

A kapcsolat összefoglalása

Ezt a hagyományos módszeren alapuló borászati eljárást a 20. század eleje óta alkalmazzák a területen található borászatokban. A szélsőséges hőmérsékletek és a mészben gazdag talajok testes és kiegyensúlyozott borokat adó fajták termesztését teszik lehetővé. A kevés csapadék és napsütéses órák száma olyan természetes alkoholtartalmat eredményez, amely kedvez a meghatározott alkoholtartalmú minőségi pezsgők előállításának.

Szőlőből készült termék kategóriája

8. Gyöngyözőbor

A kapcsolat összefoglalása

A gyöngyözőborokra jellemző természetes alkoholtartalmat, enyhe savasságot és intenzív gyümölcsös aromákat a napfénynek való optimális kitettséget biztosító napsütéses órák száma adja; ez párosul a terület kontinentális éghajlatából adódó jelentős hőmérséklet-változásokkal és a szőlőérés időszakát jellemző kevés csapadékkal.

Szőlőből készült termék kategóriája

16. Túlérett szőlőből készült bor

A kapcsolat összefoglalása

A „Cariñena” oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területén a szüret késleltetésének gyakorlatával érik el a szőlő magasabb cukortartalmát, és ez eredményezi az e borokra jellemző érett gyümölcsös aromát, valamint az alkoholtartalomból fakadó, domináns édes vagy meleg jegyeket. Ez az egyensúly annak köszönhető, hogy a szőlőt a hosszú érési időszaka során sok napsütés éri.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény, illetve eltérés leírása

CÍMKÉZÉS

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény vagy eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Az e termékleírásban felsorolt követelmények kapcsán minden nyilvántartásba vett borászat kereskedelmi címkéiről értesíteni kell a Szabályozó Tanácsot, hogy rögzíthessék azokat a címkenyilvántartásban. A címkékre az alábbi kifejezések valamelyikét kell nyomtatni: „Denominación de Origen »Cariñena«” (az 1308/2013/EU rendelet szerinti hagyományos kifejezés) vagy „Denominación de Origen Protegida »Cariñena«”. A fogyasztásra szánt termékeket a Szabályozó Tanács által kibocsátott számozott garanciavédjeggyel kell ellátni. Ezeket a nyilvántartásba vett borászatban az ismételt felhasználást lehetetlenné tevő módon kell rögzíteni.

A követelmény, illetve eltérés leírása

CSOMAGOLÁS

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény vagy eltérés típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A követelmény/eltérés leírása

Az előállítási területen kívülre szállítás és az ottani palackozás veszélyezteti a bor minőségét. A származási területen történő palackozással biztosítható a termék jellemzőinek és minőségének megőrzése. A palackozás fontos művelet, amelynek során szigorú követelményeket kell betartani. Az összes fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonság megőrzése érdekében tehát a palackozásnak a termékleírásban meghatározott területen kell történnie.

Elektronikus (URL–)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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