C/2025/6770

22.12.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6770)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Cariñena»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A0043-AM04 — 7.10.2025

1. **Nome del prodotto**

«Cariñena»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministero dell'Agricoltura, della Pesca e dell'Alimentazione Direzione generale dell'Alimentazione, Sottodirezione generale per il Controllo della qualità degli alimenti e i Laboratori agroalimentari.

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche sono da considerarsi «ordinarie» a norma dell'articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio in quanto non implicano una variazione del nome o dell'uso del nome della denominazione di origine protetta; non comportano la variazione, la soppressione o l'aggiunta di una categoria di prodotti vitivinicoli; non rischiano di annullare il legame con la zona geografica o comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Inclusione dei vini parzialmente dealcolizzati

Descrizione

Alla categoria 1 sono stati aggiunti i vini parzialmente dealcolizzati (bianchi, rosati e rossi). Per la produzione di questi vini si applicano i criteri seguenti:

— devono presentare le stesse caratteristiche organolettiche del vino di base;

— le operazioni di dealcolizzazione non devono provocare difetti organolettici;

— le pratiche di dealcolizzazione del prodotto DOP possono essere effettuate solo in impianti situati nella zona geografica delimitata.

La modifica riguarda la sezione 2 «Descrizione del vino». Caratteristiche analitiche e organolettiche del prodotto" e la sezione 3, lettera b) «Pratiche enologiche specifiche» del disciplinare di produzione; e la sezione 6 «Descrizione del vino» e la sezione 7.1 «Pratiche enologiche specifiche» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica della formulazione relativa ai difetti organolettici in tutte le categorie di vino.

Descrizione

Nella descrizione dell'odore e del sapore, la dicitura «senza difetti» è stata eliminata per tutti i prodotti vitivinicoli protetti dalla DOP. Tale modifica è giustificata dal fatto che le descrizioni organolettiche relative all'odore e al sapore di cui al disciplinare di produzione stabiliscono già che il prodotto non deve presentare difetti. Pertanto, non è necessario, o potrebbe addirittura essere ridondante, indicarlo espressamente nella descrizione dell'odore e del sapore.

La modifica riguarda la sezione 2, lettera b) «Caratteristiche organolettiche» del prodotto del disciplinare e la sezione 6 «Descrizione dei vini» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Inserimento dell'obbligo di utilizzare trattamenti a base di feromoni sulle viti.

Descrizione

L'uso obbligatorio di trattamenti a base di feromoni, in sostituzione dei metodi convenzionali di protezione fitosanitaria, è stato inserito nell'ambito delle pratiche di coltivazione agroambientale volte al controllo della tignoletta dell'uva.

È stato pertanto soppresso il paragrafo che faceva riferimento all'approvazione annuale, da parte del Consejo Regulador, delle pratiche di coltivazione agroambientale sostenibili in base alle condizioni climatiche o ai criteri tecnici internazionali.

Tale modifica riguarda la sezione 8, lettera b), punto i), «Requisiti supplementari. Pratiche colturali» del disciplinare. Non incide sul documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Cariñena»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A0043-AM04 — 7.10.2025

1. **Nome o nomi**

«Cariñena»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino
3. Vino liquoroso
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante
16. Vino di uve stramature

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vini bianchi e vini rosati

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido.

— Vino bianco: colore giallo paglierino con riflessi verdolini, giallo pallido, giallo paglierino o giallo.

— Vino rosato: color buccia di cipolla, rosa salmone, rosa, rosa fragola o rosa viola.

Odore

fruttato, con un aroma di legno se quest'ultimo è venuto a contatto con il vino.

Vino bianco «a macerazione carbonica», vino bianco «nuovo» e vino rosato «nuovo»: molto fruttato. Nessun odore derivante dall'invecchiamento in legno.

Sapore

Acidità media, bassa dolcezza.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

I vini bianchi e rosati parzialmente dealcolizzati devono presentare le stesse caratteristiche organolettiche del vino di base. Le operazioni di dealcolizzazione effettuate non devono provocare difetti organolettici.

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l):

180 se il tenore di zuccheri è inferiore a 5 g/l

240 se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l

Vini bianchi e rosati parzialmente dealcolizzati:

Titolo alcolometrico effettivo (in % vol): 0,5 - 8,5

Acidità totale minima (g/l): 4

Acidità volatile massima (mEq/l): 15

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini rossi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido di color rosso violaceo, rosso porpora, rosso granato o rosso ciliegia.

Vini rossi «giovani»: colore rosso violaceo, rosso porpora, rosso granato, rosso ciliegia o rosso rubino.

Odore

fruttato, frutti rossi, aroma di legno se quest'ultimo è venuto a contatto con il vino.

Vini rossi «nuovi» e vini rossi «a macerazione carbonica»: molto fruttati, frutti rossi accentuati. Nessun odore derivante dall'invecchiamento in legno.

Vini rossi «giovani»: mediamente fruttati. Leggero aroma di legno se quest'ultimo è venuto a contatto con il vino.

Sapore

Acidità media, bassa dolcezza, sensazione di astringenza media.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

I vini rossi parzialmente dealcolizzati devono presentare le stesse caratteristiche organolettiche del vino di base. Le operazioni di dealcolizzazione effettuate non devono provocare difetti organolettici.

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l):

140 se il tenore di zuccheri è inferiore a 5 g/l

180 se il tenore di zuccheri è pari a 5 g/l o superiore

Vini rossi parzialmente dealcolizzati:

Titolo alcolometrico effettivo (in % vol): 0,5 - 8,5

Acidità totale minima (g/l): 4

Acidità volatile massima (mEq/l): 15

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino liquoroso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido.

— Vino liquoroso bianco: colore giallo, giallo ambrato o giallo dorato.

— Vino liquoroso rosso: color rosso violaceo, rosso porpora, rosso granato o rosso ciliegia.

Odore

frutta matura, aroma di legno se quest'ultimo è venuto a contatto con il vino.

Sapore

Sensazione di alcol (calore) e dolcezza.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	15
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l):

150 se il tenore di zuccheri è inferiore a 5 g/l

200 se il tenore di zuccheri è pari a 5 g/l o superiore

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino spumante di qualità

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido, bolle di anidride carbonica.

— Vino bianco: colore giallo paglierino con riflessi verdolini, giallo pallido, giallo paglierino o giallo.

— Vino rosato: color buccia di cipolla, rosa salmone, rosa, rosa fragola o rosa viola.

— Vino rosso: colore rosso violaceo, rosso porpora, rosso granato, rosso ciliegia o rosso rubino.

Odore

Fruttato.

Sapore

Sensazione carbonica in bocca (pizzicore rinfrescante), leggero sapore acido (freschezza).

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10,83
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	160

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino frizzante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido, bolle di anidride carbonica.

— Vino bianco: colore giallo paglierino con riflessi verdolini, giallo pallido, giallo paglierino o giallo.

— Vino rosato: color buccia di cipolla, rosa salmone, rosa, rosa fragola o rosa viola.

— Vino rosso: colore rosso violaceo, rosso porpora, rosso granato, rosso ciliegia o rosso rubino.

Odore

Fruttato.

Sapore

Sensazione carbonica in bocca (pizzicore rinfrescante), leggero sapore acido (freschezza).

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	7
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l):

180 nei vini bianchi e rosati, 140 nei vini rossi; se il tenore di zuccheri è inferiore a 5 g/l

240 nei vini bianchi e rosati, 180 nei vini rossi; se il tenore di zuccheri è pari a 5 g/l o superiore

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini di uve stramature (vendemmia tardiva)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido

— Vino bianco: colore giallo paglierino con riflessi verdolini, giallo pallido, giallo paglierino o giallo.

— Vino rosato: color buccia di cipolla, rosa salmone, rosa, rosa fragola o rosa viola.

— Vino rosso: colore rosso violaceo, rosso porpora, rosso granato, rosso ciliegia o rosso rubino.

Odore

frutta matura, aroma di legno se quest'ultimo è venuto a contatto con il vino.

Sapore

Sensazione di alcol (calore), dolcezza in base al tenore di zuccheri.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	13
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	15
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l):

180 nei vini bianchi e rosati, 140 nei vini rossi; se il tenore di zuccheri è inferiore a 5 g/l

240 nei vini bianchi e rosati, 180 nei vini rossi; se il tenore di zuccheri è pari a 5 g/l o superiore

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini di uve stramature (dolce naturale)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido

— Vino bianco: colore giallo paglierino con riflessi verdolini, giallo pallido, giallo paglierino o giallo.

— Vino rosato: color buccia di cipolla, rosa salmone, rosa, rosa fragola o rosa viola.

— Vino rosso: colore rosso violaceo, rosso porpora, rosso granato, rosso ciliegia o rosso rubino.

Odore

frutta matura, aroma di legno se quest'ultimo è venuto a contatto con il vino.

Sapore

Dolcezza medio-alta.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	13
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	15
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l): 240 nei vini bianchi e rosati, 180 nei vini rossi.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

La vendemmia viene effettuata riservando alla produzione di vini protetti esclusivamente le partite di uve sane, con il grado di maturazione necessario e con un titolo alcolometrico probabile pari a 9 % vol o superiore.

Per ottenere l'estrazione del mosto o del vino e la separazione dalle vinacce dev'essere applicata una pressione adeguata, in modo che il rendimento (somma dei procedimenti di salasso e pressatura) non sia superiore a 74 litri di vino per ogni 100 chilogrammi di uva.

Le pratiche di dealcolizzazione possono essere effettuate solo in impianti situati nella zona geografica delimitata.

Pratica di vinificazione

Tipo di pratica enologica

Restrizioni relative alle pratiche enologiche

Descrizione

La densità di impianto è di almeno 1 500 viti per ettaro, distribuite uniformemente sull'intera superficie vitata.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà rosse

Resa massima:

Resa massima	62,9
Resa massima per unità:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà rosse

Resa massima:

Resa massima	8 500
Resa massima per unità:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà bianche

Resa massima:

Resa massima	66,6
Resa massima per unità:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà bianche

Resa massima:

Resa massima	9 000
Resa massima per unità:	chilogrammi di uve per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— 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. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La zona geografica della DOP «Cariñena» è costituita dai terreni situati nei seguenti comuni della provincia di Saragozza, comunità autonoma di Aragona: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Fuendetodos, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos, Villanueva de Huerva and Vistabella de Huerva.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

I vigneti aragonesi hanno la loro origine nella cosiddetta regione celtiberica, dove sorgeva la cittadina romana di Carae (oggi Cariñena), della quale è noto che gli abitanti, all'incirca nel III secolo a.C., bevessero vino mescolato con miele. I limiti imposti agli impianti già nel 1696 in base alla qualità coincidevano con gli attuali comuni che figurano in questa DOP. Le caratteristiche dei diversi suoli della zona geografica, unite alle basse precipitazioni, alle temperature estreme e alla presenza del «Cierzo» (vento che soffia prevalentemente da nord caratteristico della regione), costituiscono un ecosistema selettivo che ha mantenuto viva la pratica della viticoltura nel corso dei secoli, dando origine a un prodotto finale specifico e singolare adattato all'ambiente. Le varietà presenti, che si sono adattate e sopportano le condizioni pedoclimatiche esistenti, danno origine a una serie di vini particolari dal punto di vista fisico-chimico e sensoriale che presentano le caratteristiche distintive dei vini prodotti con le varietà autorizzate.

L'evoluzione dei diversi suoli della zona geografica dà origine, a seconda delle peculiarità del territorio, delle condizioni climatiche e delle diverse varietà, a vini dai profumi intensi, limpidi e freschi, equilibrati, ben strutturati e molto persistenti.

Categoria di prodotto vitivinicolo

3. Vino liquoroso

Sintesi del legame

La produzione di vini liquorosi fa parte della storia di questa zona geografica grazie alle condizioni climatiche, caratterizzate da elevate temperature diurne e basse precipitazioni, che consentono di ottenere raccolti con un elevato tenore di zuccheri, soprattutto con le vendemmie tardive.

Categoria di prodotto vitivinicolo

5. Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

Questo processo enologico, che applica il metodo tradizionale, viene adottato dalle cantine della zona dagli inizi del XX secolo. Le temperature estreme e la ricchezza di calcare nel suolo permettono di coltivare le varietà che conferiscono ai vini ampiezza ed equilibrio. La scarsa piovosità e l'abbondanza di sole influiscono sul titolo alcolometrico naturale, che consente la produzione di vini spumanti di qualità con le gradazioni definite.

Categoria di prodotto vitivinicolo

8. Vino frizzante

Sintesi del legame

Il titolo alcolometrico naturale, la leggera acidità e l'intensità degli aromi fruttati che si ottengono nei vini frizzanti sono dovuti alle ore di esposizione al sole che producono un grado di irraggiamento ottimale, accompagnato dai marcati contrasti termici determinati dal clima continentale della zona, nonché dal ridotto rischio di precipitazioni durante il periodo di maturazione delle uve.

Categoria di prodotto vitivinicolo

16. Vino di uve stramature

Sintesi del legame

La pratica di ritardare i raccolti nella zona geografica che comprende la denominazione di origine protetta «Cariñena» al fine di ottenere uve con un tenore zuccherino più elevato conferisce a questi vini il loro caratteristico aroma di frutta matura, nonché una predominanza del sapore dolce o della sensazione calda dovuta alla gradazione alcolica, un equilibrio frutto dell'esposizione delle uve al sole durante il loro lungo periodo di maturazione.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Descrizione del requisito o della deroga

ETICHETTATURA

Quadro giuridico di riferimento:

nella normativa nazionale.

Tipo di requisito o deroga supplementari

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione del requisito o della deroga

Le etichette commerciali, proprie di ciascuna cantina registrata, devono essere comunicate al Consejo Regulador per quanto riguarda i requisiti elencati nel presente disciplinare ai fini della loro iscrizione nel registro delle etichette. È obbligatoria una delle due indicazioni che seguono: Denominación de Origen «Cariñena» (menzione tradizionale di cui al regolamento (CE) n. 1308/2013) o "Denominación de Origen Protegida «Cariñena». Sui prodotti destinati al consumo devono essere apposti - nell'azienda vinicola registrata onde evitarne un possibile riutilizzo - i marchi di garanzia, numerati ed emessi dal Consejo Regulador.

Descrizione del requisito o della deroga

CONFEZIONAMENTO

Quadro giuridico di riferimento:

nella normativa nazionale.

Tipo di requisito o deroga supplementari

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata.

Descrizione del requisito o della deroga

Il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione costituiscono un rischio per la qualità del vino. L'imbottigliamento nella zona di origine consente di mantenere inalterate le caratteristiche e la qualità del prodotto. Si tratta di un'operazione importante, che deve rispettare severi requisiti, tra cui l'obbligo di confezionare il vino nella zona delimitata dal disciplinare, preservandone tutte le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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