Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/6770

22.12.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie ([1])

(C/2025/6770)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Cariñena”

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

1. **Naam van het product**

“Cariñena”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministerie van Landbouw, Visserij en Voedselvoorziening) Dirección General de Alimentación (Directoraat-generaal Voedselvoorziening) Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Subdirectoraat-generaal Controle op de kwaliteit van levensmiddelen en Laboratoria voor agrovoedingsmiddelen)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Overeenkomstig artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad worden de wijzigingen beschouwd als standaardwijzigingen, omdat zij geen wijziging behelzen van de naam of van het gebruik van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming; of een wijziging, schrapping of toevoeging van een categorie wijnbouwproducten; noch het verband dreigen te verbreken of verdere beperkingen meebrengen voor het in de handel brengen van het product.

([1]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Invoering van gedeeltelijk gedealcoholiseerde wijnen

Beschrijving

Aan categorie 1 zijn de gedeeltelijk gedealcoholiseerde wijnen (wit, rosé en rood) toegevoegd. Voor de productie van deze wijnen gelden de volgende criteria:

— ze hebben dezelfde organoleptische kenmerken als de basiswijn;

— dealcoholisatie mag niet leiden tot organoleptische gebreken;

— dealcoholisatie van het beschermde product mag alleen plaatsvinden in faciliteiten in het geografische gebied van de BOB.

De wijziging betreft rubriek 2) "Beschrijving van de wijn(en)", punt a) "Analytische kenmerken van het product" en punt b) "Organoleptische kenmerken", en rubriek 3, punt b) "Specifieke oenologische procedés" van het productdossier, rubriek 6) "Beschrijving van de wijn(en)" en punt 7.1) "Specifieke oenologische procedés" van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van de verwijzing naar organoleptische gebreken in alle categorieën wijnproducten.

Beschrijving

Onder "Aroma" en "Smaak" zijn de woorden "geen fouten" geschrapt voor alle wijnproducten die onder de BOB vallen. Als het product overeenkomt met alle sensorische descriptoren in het productdossier, betekent dat op zichzelf immers al dat het geen gebreken vertoont. Daarom is het niet noodzakelijk, of zelfs overbodig, om dit expliciet onder "Aroma" en "Smaak" te vermelden.

Deze wijziging betreft rubriek 2, punt b), "Organoleptische kenmerken" van het productdossier en punt 6 "Beschrijving van de wijn (en)" van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Invoering van de verplichting om feromoonbehandelingen op wijnstokken toe te passen.

Beschrijving

Het verplichte gebruik van feromoonbehandelingen, die de traditionele gewasbeschermingsbehandelingen vervangen, is ingevoerd als een van de agro-ecologische teeltpraktijken voor de bestrijding van de *Clysia ambiguella* (druivenmot).

De alinea over de jaarlijkse goedkeuring door de Raad van Toezicht van agro-ecologische teeltpraktijken, die moeten worden toegepast in overeenstemming met klimatologische omstandigheden of internationale technische criteria, is daarom geschrapt.

Deze wijziging heeft betrekking op rubriek 8, punt b), i) "Aanvullende eisen. Teeltmethoden" van het productdossier. De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

“Cariñena”

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

1. **Naam van het product**

“Cariñena”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn
3. Likeurwijn
5. Mousserende kwaliteitswijn
8. Parelwijn
16. Wijn van overrijpe druiven

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnproduct

Witte wijnen, roséwijnen

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

helder.

— Witte wijn: groenachtig, lichtgeel, strogeel of geel van kleur.

— Roséwijn: uienschil, zalmroze, roze, aardbeiroze of violetroze van kleur.

Aroma

rijpe vruchten, hout als de wijn daarmee in contact is geweest.

Witte wijn “maceratie onder koolzuur”, “nieuwe” witte wijn en “nieuwe” roséwijn: krachtige fruitigheid. Zonder aroma van oudering in houten vaten.

Smaak

gemiddelde zuurgraad, lage zoetheid.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

De gedeeltelijk gedealcoholiseerde witte en roséwijnen moeten dezelfde organoleptische kenmerken hebben als de basiswijn. De uitgevoerde dealcoholisatiehandelingen mogen geen organoleptische gebreken veroorzaken.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,3
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Maximumgehalte aan zwaveldioxide (mg/l):

180 bij een restsuikergehalte van minder dan 5 g/l

240 bij een restsuikergehalte van 5 g/l of meer

Gedeeltelijk gedealcoholiseerde witte en roséwijnen:

Effectief alcoholgehalte (% vol): 0,5 tot 8,5

Minimale totale zuurgraad (g/l): 4

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (meq/l): 15

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Rode wijnen

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

helder, met kleuren die variëren tussen violetrood, paarsrood, granaatrood en kersenrood.

“Jonge” rode wijnen: violetrood, paarsrood, granaatrood, kersenrood of robijnrood van kleur.

Aroma

fruitig, rode vruchten, aroma van hout als de wijn daarmee in contact is geweest.

“Nieuwe” rode wijn en rode wijn “maceratie onder koolzuur”: sterke aanwezigheid van rood fruit en krachtige fruitigheid. Zonder aroma van oudering in houten vaten.

“Jonge” rode wijnen: gemiddelde fruitigheid. Licht houtachtig aroma als de wijn kort in contact is gebracht met hout.

Smaak

gemiddelde zuurgraad, lage zoetheid, gemiddelde wrangheid.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

De gedeeltelijk gedealcoholiseerde rode wijn moet dezelfde organoleptische kenmerken hebben als de basiswijn. De uitgevoerde dealcoholisatiehandelingen mogen geen organoleptische gebreken veroorzaken.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,3
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Maximumgehalte aan zwaveldioxide (mg/l):

140 bij een restsuikergehalte van minder dan 5 g/l

180 bij een restsuikergehalte van 5 g/l of meer

Gedeeltelijk gedealcoholiseerde rode wijn:

Effectief alcoholgehalte (% vol): 0,5 tot 8,5

Minimale totale zuurgraad (g/l): 4

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (meq/l): 15

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Likeurwijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

helder.

— Witte wijn: geel, ambergeel of goudgeel van kleur.

— Rode wijn: violetrood, paarsrood, granaatrood of kersenrood van kleur.

Aroma

rijpe vruchten, hout als de wijn daarmee in contact is geweest.

Smaak

warm mondgevoel (alcohol merkbaar) en zoetheid.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	15
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	15
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Maximumgehalte aan zwaveldioxide (mg/l):

150 bij een restsuikergehalte van minder dan 5 g/l

200 bij een restsuikergehalte van 5 g/l of meer

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Mousserende kwaliteitswijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

helder met kooldioxidebelletjes.

— Witte wijn: groenachtig, lichtgeel, strogeel of geel van kleur.

— Roséwijn: uienschil, zalmroze, roze, aardbeiroze of violetroze van kleur.

— Rode wijn: violetrood, paarsrood, granaatrood, kersenrood of robijnrood van kleur.

Aroma

fruitig.

Smaak

gevoel van koolstofdioxide in de mond (pittig en verfrissend), licht zure (frisse) smaak.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Minimale totale zuurgraad	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	10,83
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	160

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Parelwijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

helder met kooldioxidebelletjes.

— Witte wijn: groenachtig, lichtgeel, strogeel of geel van kleur.

— Roséwijn: uienschil, zalmroze, roze, aardbeiroze of violetroze van kleur.

— Rode wijn: violetrood, paarsrood, granaatrood, kersenrood of robijnrood van kleur.

Aroma

fruitig.

Smaak

gevoel van koolstofdioxide in de mond (pittig en verfrissend), licht zure (frisse) smaak.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	7
Minimale totale zuurgraad	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,3
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Maximumgehalte aan zwaveldioxide (mg/l):

180 voor wit en rosé, 140 voor rood, bij een restsuikergehalte van minder dan 5 g/l;

240 voor wit en rosé, 180 voor rood, bij een restsuikergehalte van 5 g/l of meer

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Wijn van overrijpe druiven (late oogst)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

helder.

— Witte wijn: groenachtig, lichtgeel, strogeel of geel van kleur.

— Roséwijn: uienschil, zalmroze, roze, aardbeiroze of violetroze van kleur.

— Rode wijn: violetrood, paarsrood, granaatrood, kersenrood of robijnrood van kleur.

Aroma

rijpe vruchten, hout als de wijn daarmee in contact is geweest.

Smaak

warm mondgevoel (alcohol merkbaar), zoetheid afhankelijk van het restsuikergehalte.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	13
Minimale totale zuurgraad	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	15
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Maximumgehalte aan zwaveldioxide (mg/l):

180 voor wit en rosé, 140 voor rood, bij een restsuikergehalte van minder dan 5 g/l;

240 voor wit en rosé, 180 voor rood, bij een restsuikergehalte van 5 g/l of meer

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Wijn van overrijpe druiven (van nature zoet)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

helder.

— Witte wijn: groenachtig, lichtgeel, strogeel of geel van kleur.

— Roséwijn: uienschil, zalmroze, roze, aardbeiroze of violetroze van kleur.

— Rode wijn: violetrood, paarsrood, granaatrood, kersenrood of robijnrood van kleur.

Aroma

rijpe vruchten, hout als de wijn daarmee in contact is geweest.

Smaak

middelhoge zoetheid.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	13
Minimale totale zuurgraad	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	15
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Maximumgehalte aan zwaveldioxide (mg/l): 240 voor wit en rosé, 180 voor rood.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedé

Type oenologisch procedé

Essentieel oenologisch procedé

Beschrijving van het product

Voor de bereiding van de onder de BOB vallende wijnen worden alleen gezonde druiventrossen gebruikt die een geschikt rijpheidsstadium hebben bereikt en waarschijnlijk een alcoholgehalte van ten minste 9 % opleveren.

Er wordt voldoende druk uitgeoefend om de most of de wijn te extraheren en van de droesem te scheiden, op zodanige wijze dat de opbrengst (combinatie van oversteken en persen) niet meer dan 74 liter wijn per 100 kg druiven bedraagt.

De dealcoholisatie mag alleen plaatsvinden in faciliteiten in het afgebakende geografische gebied.

Wijnbereidingsprocedé

Type oenologisch procedé

Beperking met betrekking tot de wijnbereiding

Beschrijving van het product

De plantdichtheid moet ten minste 1 500 wijnstokken per hectare bedragen die gelijkmatig over de wijngaard zijn verdeeld.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Blauwe druivenrassen

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	62,9
Maximale opbrengsten per eenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Blauwe druivenrassen

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	8 500
Maximale opbrengsten per eenheid	kg druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Witte druivenrassen

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	66,6
Maximale opbrengsten per eenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Witte druivenrassen

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	9 000
Maximale opbrengsten per eenheid	kg druiven per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— 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. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied van de BOB "Cariñena" omvat grond in de volgende gemeenten in de provincie Zaragoza in de autonome gemeenschap Aragón: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Fuendetodos, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos, Villanueva de Huerva en Vistabella de Huerva.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

De wijngaarden van Aragón liggen in de regio Celtibera, de locatie van de Romeinse stad Carae (tegenwoordig Cariñena), waarvan de inwoners al in de derde eeuw v. Chr. met honing gemengde wijn dronken. Al in 1696 werd de aanplant op basis van kwaliteit beperkt tot de gemeenten waarvoor thans deze BOB geldt. De kenmerken van de verschillende bodems in het geografische gebied vormen, samen met de geringe neerslag, de extreme temperaturen en de zogeheten "cierzo" (de overheersende noordenwind), een selectief ecosysteem waarin al eeuwenlang wijnbouw plaatsvindt. Zo ontstaat een eindproduct dat specifiek en op unieke wijze is aangepast aan het gebied waaruit het afkomstig is. De gebruikte druivenrassen hebben zich goed aangepast aan de bestaande bodem- en klimaatomstandigheden. Dit resulteert in een aantal wijnen met een specifiek karakter als gevolg van hun fysisch-chemische en sensorische eigenschappen, die kenmerkend zijn voor de uit de toegestane rassen bereide wijnen.

De wijze waarop de verschillende bodems in het geografische gebied zich naargelang de specifieke kenmerken van de omgeving hebben ontwikkeld, zorgt samen met het klimaat en de verschillende rassen voor evenwichtige wijnen met intense, frisse aroma's met een goede structuur en een lange afdronk.

Categorie wijnbouwproduct

3. Likeurwijn

Samenvatting van het verband

Likeurwijn hoort bij de traditie van wijnbereiding in dit geografische gebied. Dat heeft te maken met de klimatologische omstandigheden met hoge dagtemperaturen en weinig neerslag, waardoor het suikergehalte bij de oogst, met name bij de late oogst, zeer hoog is.

Categorie wijnbouwproduct

5. Mousserende kwaliteitswijn

Samenvatting van het verband

Dit oenologische procedé op basis van de traditionele methode wordt door de wijnmakerijen in dit gebied al sinds het begin van de twintigste eeuw toegepast. Door de extreme temperaturen en de vruchtbare kalkhoudende bodem kunnen er rassen worden geteeld die de wijnen body en balans geven. De weinige neerslag en de zonuren zorgen voor een natuurlijk alcoholgehalte dat de productie van mousserende kwaliteitswijnen met het voorgeschreven alcoholgehalte mogelijk maakt.

Categorie wijnbouwproduct

8. Parelwijn

Samenvatting van het verband

Het natuurlijke alcoholgehalte, de lichte zurigheid en de intensiteit van de fruitige aroma's in parelwijnen zijn het resultaat van de uren zonneschijn die voor een optimale blootstelling aan de zon zorgen, in combinatie met de grote temperatuurverschillen als gevolg van het continentale klimaat in het gebied en de geringe regenval tijdens de rijpingsperiode van de druiven.

Categorie wijnbouwproduct

16. Wijn van overrijpe druiven

Samenvatting van het verband

Het uitstellen van de oogst in het geografische gebied van de beschermde oorsprongsbenaming "Cariñena" om druiven met een hoger suikergehalte te verkrijgen, geeft deze wijnen hun kenmerkende aroma van rijpe vruchten en zorgt ook voor de zoete en warme nuances die verband houden met het alcoholgehalte. Dit evenwicht wordt bereikt door de druiven lange tijd in de zon te laten rijpen.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste/afwijking

ETIKETTERING

Rechtskader

In nationale wetgeving

Type aanvullende vereiste / afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

De commerciële etiketten van elke geregistreerde wijnmakerij moeten aan de Raad van Toezicht worden voorgelegd om te voldoen aan de in dit productdossier vermelde eisen voor opname in het etikettenregister. Een van de volgende vermeldingen moet op het etiket worden aangebracht: "Denominación de Origen "Cariñena"" (een traditionele aanduiding in de zin van Verordening (EU) nr. 1308/2013) of "Denominación de Origen Protegida "Cariñena"". Voor consumptie bestemde producten moeten voorzien zijn van genummerde garantiezegels die door de toezichtsraad zijn afgegeven. De garantiezegels moeten in de geregistreerde wijnmakerij op zodanige wijze worden aangebracht dat ze niet kunnen worden hergebruikt.

Titel van de vereiste/afwijking

VERPAKKING

Rechtskader

In nationale wetgeving

Type aanvullende vereiste / afwijking

Verpakking in het afgebakende geografische gebied.

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Het vervoer en de botteling buiten het productiegebied vormen een gevaar voor de kwaliteit van de wijn. Botteling binnen het geografische gebied zorgt ervoor dat de kenmerken en de kwaliteit van de wijn gevrijwaard blijven. Botteling is een belangrijke handeling, waarbij strenge voorschriften in acht moeten worden genomen. Het bottelen moet dus plaatsvinden in het gebied dat in het productdossier is afgebakend, om alle fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen te behouden.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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