C/2025/6770

22.12.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6770)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Cariñena»

Número de referência da UE: PDO-ES-A0043-AM04 — 7.10.2025

1. **Nome do produto**

«Cariñena»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministério da Agricultura, Pesca e Alimentação) Dirección General de Alimentación (Direção-Geral da Alimentação) Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Subdireção-Geral do Controlo da Qualidade Alimentar e Laboratórios Agroalimentares)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações introduzidas nos termos do artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho consideram-se alterações normalizadas, uma vez que não incluem qualquer alteração do nome ou da utilização do nome da denominação de origem protegida; não significam a mudança, supressão ou aditamento de uma categoria de produto vitivinícola; não há risco de anulação da relação com a área geográfica e também não implicam novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Inclusão dos vinhos parcialmente desalcoolizados

Descrição

A categoria 1 passa a incluir os vinhos parcialmente desalcoolizados (brancos, rosados e tintos). Estes vinhos devem preencher os seguintes critérios:

— Apresentar as mesmas características organoléticas que o vinho de base;

— As operações de desalcoolização não devem causar defeitos organoléticos;

— A desalcoolização do produto protegido só pode ter lugar em instalações situadas na área geográfica da DOP.

A alteração diz respeito aos pontos 2 (Descrição do vinho — Características analíticas e organoléticas do produto) e 3, alínea b) (Práticas enológicas específicas) do caderno de especificações e aos pontos 6 (Descrição do vinho) e 7.1 (Práticas enológicas específicas) do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração editorial no que respeita aos defeitos organoléticos em todas as categorias vitícolas

Descrição

No que toca às fases olfativa e gustativa, suprime-se a indicação «sem defeitos» para todos os produtos vitivinícolas abrangidos pela DOP, uma vez que a conformidade com os descritores sensoriais que constam do caderno de especificações para cada fase determinam a ausência de defeitos no produto. Por conseguinte, não é necessário, podendo mesmo ser redundante, indicá-los expressamente nas fases olfativa e gustativa.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2, alínea b) (Características organoléticas) do caderno de especificações e ao ponto 6 (Descrição dos vinhos) do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Inclusão dos tratamentos obrigatórios do vinhedo com feromonas

Descrição

No caso das práticas agroambientais de cultivo para controlo da traça da uva, introduz-se a obrigatoriedade de utilizar tratamentos com feromonas, substituindo os tratamentos fitossanitários convencionais.

Por conseguinte, suprime-se o parágrafo relativo à decisão anual, por parte do Conselho Regulador, das práticas de cultivo sustentáveis, de acordo com as condições climatéricas ou com critérios técnicos internacionais.

Esta alteração diz respeito ao ponto 8, alínea b), subalínea i) (Requisitos aplicáveis — Práticas de cultivo) do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Cariñena»

Número de referência da UE: PDO-ES-A0043-AM04 — 7.10.2025

1. **Nome(s)**

«Cariñena»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho
3. Vinho licoroso
5. Vinho espumante de qualidade
8. Vinho frisante
16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Vinhos brancos e rosados

Características organoléticas

Aspeto visual

Límpido

— Vinho branco: cor de palha-esverdeado, amarelo-claro, amarelo-palha ou amarelo

— Vinho rosado: cor de casca de cebola, rosa-salmão, rosa, rosa-morango ou rosa-violeta

Aroma/nariz

Frutado, aroma amadeirado, se o vinho tiver estado em contacto com a madeira

Vinho branco «Maceración carbónica» (maceração carbónica), vinho branco «Nuevo» (novo) e vinho rosado «Nuevo»: muito frutado, sem aromas de envelhecimento em madeira

Sabor/boca

Acidez média, pouco doce

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Os vinhos brancos e rosados parcialmente desalcoolizados devem apresentar as mesmas características organoléticas que o vinho de base. As operações de desalcoolização não devem dar origem a defeitos organoléticos.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4,5
Unidade de acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro	13,3
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Dióxido de enxofre máximo (mg/l):

180 se tiverem < 5 g/l de açúcares

240 se tiverem ≥ 5 g/l de açúcares

Vinhos brancos e rosados parcialmente desalcoolizados:

Título alcoométrico adquirido (% vol.): 0,5-8,5

Acidez total mínima (g/l): 4

Acidez volátil máxima (meq/l): 15

☑ Os vinhos com as características analíticas não indicadas neste ponto cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos tintos

Características organoléticas

Aspeto visual

Límpido, vermelho-violeta, vermelho-arroxeado, vermelho-grená ou vermelho-cereja

Vinho tinto «Joven» (jovem): vermelho-violeta, vermelho-arroxeado, vermelho-grená, vermelho-cereja ou vermelho-rubi

Aroma/nariz

Frutado, de frutos vermelhos, aroma amadeirado, se o vinho tiver estado em contacto com amadeira

Vinho tinto «Nuevo» e vinho tinto «Maceración carbónica»: muito frutado, forte aroma de frutos vermelhos, sem aromas de envelhecimento em madeira

Vinho tinto «Joven»: frutado médio, aroma amadeirado leve, se o vinho tiver estado brevemente em contacto com a madeira

Sabor/boca

Acidez média, pouco doce, sensação de adstringência média

Informações adicionais relativas às características organoléticas

O vinho tinto parcialmente desalcoolizado deve apresentar as mesmas características organoléticas que o vinho de base. As operações de desalcoolização não devem dar origem a defeitos organoléticos.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	4,5
Unidade de acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro	13,3
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Dióxido de enxofre máximo (mg/l):

140 se tiverem < 5 g/l de açúcares

180 se tiverem ≥ 5 g/l de açúcares

Vinhos tintos parcialmente desalcoolizados:

Título alcoométrico adquirido (% vol.): 0,5-8,5

Acidez total mínima (g/l): 4

Acidez volátil máxima (meq/l): 15

☑ Os vinhos com as características analíticas não indicadas neste ponto cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho licoroso

Características organoléticas

Aspeto visual

Límpido

— Vinho licoroso branco: amarelo, amarelo-âmbar ou amarelo-dourado.

— Vinho licoroso tinto: vermelho-violeta, vermelho-arroxeado, vermelho-grená ou vermelho-cereja

Aroma/nariz

Frutos maduros, aroma amadeirado, se o vinho tiver tido estado em contacto com a madeira

Sabor/boca

Sensação de álcool (calidez) e de doçura

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	15
Acidez total mínima	3,5
Unidade de acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro	15
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Dióxido de enxofre máximo (mg/l):

150 se tiverem < 5 g/l de açúcares

200 se tiverem ≥ 5 g/l de açúcares

☑ Os vinhos com as características analíticas não indicadas neste ponto cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho espumante de qualidade

Características organoléticas

Aspeto visual

Límpido, bolhas de dióxido de carbono

— Vinho branco: cor de palha-esverdeado, amarelo-claro, amarelo-palha ou amarelo

— Vinho rosado: cor de casca de cebola, rosa-salmão, rosa, rosa-morango ou rosa-violeta

— Vinho tinto: vermelho-violeta, vermelho-arroxeado, vermelho-grená, vermelho-cereja ou vermelho-rubi

Aroma/nariz

Frutado

Sabor/boca

Sensação de dióxido de carbono na boca (ardor refrescante), sabor ligeiramente ácido (frescura)

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	4,5
Unidade de acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro	10,83
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro	160

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ Os vinhos com as características analíticas não indicadas neste ponto cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho frisante

Características organoléticas

Aspeto visual

Límpido, bolhas de dióxido de carbono

— Vinho branco: cor de palha-esverdeado, amarelo-claro, amarelo-palha ou amarelo

— Vinho rosado: cor de casca de cebola, rosa-salmão, rosa, rosa-morango ou rosa-violeta

— Vinho tinto: vermelho-violeta, vermelho-arroxeado, vermelho-grená, vermelho-cereja ou vermelho-rubi

Aroma/nariz

Frutado

Sabor/boca

Sensação de dióxido de carbono na boca (ardor refrescante), sabor ligeiramente ácido (frescura)

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	7
Acidez total mínima	4,5
Unidade de acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro	13,3
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Dióxido de enxofre máximo (mg/l):

180 nos vinhos brancos e rosados, 140 nos vinhos tintos; se tiverem < 5 g/l de açúcares

240 nos vinhos brancos e rosados, 180 nos vinhos tintos; se tiverem ≥ 5 g/l de açúcares

☑ Os vinhos com as características analíticas não indicadas neste ponto cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho de uvas sobreamadurecidas (vindima tardia)

Características organoléticas

Aspeto visual

Límpido

— Vinho branco: cor de palha-esverdeado, amarelo-claro, amarelo-palha ou amarelo

— Vinho rosado: cor de casca de cebola, rosa-salmão, rosa, rosa-morango ou rosa-violeta

— Vinho tinto: vermelho-violeta, vermelho-arroxeado, vermelho-grená, vermelho-cereja ou vermelho-rubi

Aroma/nariz

Frutos maduros, aroma amadeirado, se o vinho tiver tido estado em contacto com a madeira

Sabor/boca

Sensação de álcool (calidez) e de doçura em função do teor de açúcares

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	13
Acidez total mínima	4,5
Unidade de acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro	15
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Dióxido de enxofre máximo (mg/l):

180 nos vinhos brancos e rosados, 140 nos vinhos tintos; se tiverem < 5 g/l de açúcares

240 nos vinhos brancos e rosados, 180 nos vinhos tintos; se tiverem ≥ 5 g/l de açúcares

☑ Os vinhos com as características analíticas não indicadas neste ponto cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho de uvas sobreamadurecidas (naturalmente doce)

Características organoléticas

Aspeto visual

Límpido

— Vinho branco: cor de palha-esverdeado, amarelo-claro, amarelo-palha ou amarelo

— Vinho rosado: cor de casca de cebola, rosa-salmão, rosa, rosa-morango ou rosa-violeta

— Vinho tinto: vermelho-violeta, vermelho-arroxeado, vermelho-grená, vermelho-cereja ou vermelho-rubi

Aroma/nariz

Frutos maduros, aroma amadeirado, se o vinho tiver tido estado em contacto com a madeira

Sabor/boca

Doçura média-alta

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	13
Acidez total mínima	4,5
Unidade de acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro	15
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Dióxido de enxofre máximo (mg/l): 240 nos vinhos brancos e rosados e 180 nos vinhos tintos

☑ Os vinhos com as características analíticas não indicadas neste ponto cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas de vinificação

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

A vindima é realizada dedicando exclusivamente à elaboração de vinhos protegidos os lotes de uvas sãs, com o grau de maturação necessário e que apresentem um teor alcoólico provável igual ou superior a 9 % vol.

Na extração do mosto ou do vinho e separação dos bagaços são aplicadas as pressões adequadas para que o rendimento (soma das sangrias e prensagens) não seja superior a 74 litros de vinho para cada 100 kg de uvas.

As práticas de desalcoolização só poderão realizar-se em instalações situadas na área geográfica delimitada.

Práticas de vinificação

Tipo de prática enológica

Restrições aplicáveis à vinificação

Descrição

O encepamento será, no mínimo, de 1 500 pés por hectare uniformemente distribuídos por toda a superfície de plantação.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	62,9
Rendimento máximo por unidade:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	8 500
Rendimento máximo por unidade:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	66,6
Rendimento máximo por unidade:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	9 000
Rendimento máximo por unidade:	quilogramas de uvas por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— 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. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A área geográfica da DOP «Cariñena» é constituída pelos terrenos situados na Comunidade Autónoma de Aragão, província de Saragoça, dos seguintes municípios: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Fuendetodos, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos, Villanueva de Huerva e Vistabella de Huerva.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

As vinhas aragonesas são originárias da chamada Celtibéria. Era aí que se encontrava a cidade romana de Carae (atualmente, Cariñena), onde, já por volta do século III a.C., os habitantes bebiam vinho misturado com mel. Em 1696, limitaram-se as plantações de acordo com a qualidade, coincidindo a sua localização com a dos municípios atualmente abrangidos por esta DOP. As características dos diferentes solos da área geográfica, juntamente com as baixas precipitações, as temperaturas extremas e o «cierzo» (nortada), criam um ecossistema seletivo onde as vinhas subsistiram durante séculos, permitindo obter um produto final específico e único, adaptado ao meio ambiente. As castas presentes, devidamente aclimatadas, toleram as condições edafoclimáticas registadas na região, permitindo elaborar uma gama de vinhos específicos do ponto de vista físico-químico e sensorial, que apresentam as marcas de identidade dos vinhos produzidos com as castas autorizadas.

A evolução dos diferentes solos existentes na área geográfica, de acordo com as particularidades do território, bem como o clima e as diferentes castas, permitem produzir vinhos com aromas intensos, límpidos e frescos, equilibrados, com boa estrutura e grande persistência.

Categoria de produtos vitivinícolas

3. Vinho licoroso

Resumo da relação

A elaboração dos vinhos licorosos marca presença na história desta área geográfica, facilitada pelas condições climatéricas — temperaturas diurnas altas e baixas precipitações — que permitem obter uvas muito ricas em açúcares, sobretudo no caso das colheitas tardias.

Categoria de produtos vitivinícolas

5. Vinho espumante de qualidade

Resumo da relação

Este processo enológico, que aplica o método tradicional, pratica-se nas adegas da região desde o início do século XX. As temperaturas extremas e a riqueza do solo calcário possibilitam o cultivo de castas que conferem aos vinhos amplitude e equilíbrio. As baixas precipitações e o número de horas de sol condicionam o teor alcoólico natural, o que permite elaborar vinhos espumantes de qualidade com as graduações definidas.

Categoria de produtos vitivinícolas

8. Vinho frisante

Resumo da relação

O teor alcoólico natural, a ligeira acidez e a intensidade de aromas frutados obtidos nos vinhos frisantes devem-se às horas de exposição solar, que permitem um nível de insolação ideal, bem como aos contrastes térmicos determinantes do clima continental da região e ao reduzido risco de precipitação durante o período de maturação das uvas.

Categoria de produtos vitivinícolas

16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

Resumo da relação

A prática da colheita tardia na área geográfica da denominação de origem protegida «Cariñena» permite obter uvas com teor de açúcares mais elevado, o que confere aos vinhos o seu aroma característico de frutos maduros, bem como o sabor doce ou a sensação de calidez predominantes, devido ao teor alcoólico, um equilíbrio que se deve às muitas horas de exposição das uvas ao sol durante o período de maturação.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito / derrogação

ROTULAGEM

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de requisito adicional ou derrogação

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito / derrogação

As adegas inscritas devem, no que se refere aos requisitos definidos no caderno de especificações, comunicar os seus rótulos comerciais ao Consejo Regulador para anotação no Registo de rótulos. O rótulo deverá obrigatoriamente incluir uma das duas seguintes menções: Denominação de origem «Cariñena» [termo tradicional a que se refere o Regulamento (CE) n.º 1308/2013] ou denominação de origem protegida «Cariñena». O produto destinado ao consumo deve dispor de selos de garantia, numerados e emitidos pelo Consejo Regulador, que serão apostos na adega inscrita para que não possam ser reutilizados.

Título do requisito / derrogação

ACONDICIONAMENTO

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de requisito adicional ou derrogação

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito / derrogação

O transporte e engarrafamento fora da área de elaboração põem em risco a qualidade do vinho. O engarrafamento na área de origem permite preservar as características e a qualidade do produto. Constitui uma operação importante, que deve cumprir requisitos estritos. O acondicionamento na área delimitada pelo caderno de especificações é, portanto, necessário para preservar todas as características físico-químicas e organoléticas do vinho.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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