C/2025/6770

22.12.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6770)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Cariñena”

EU:s referensnummer: PDO-ES-A0043-AM04 – 7 oktober 2025

1. **Produktens namn**

”Cariñena”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Industri**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedel), *Dirección General de Alimentación* (generaldirektoratet för livsmedel), *Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios* (undergeneraldirektoratet för kontroll av livsmedelskvalitet och laboratorier för jordbruksbaserade livsmedel).

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna betraktas som standardändringar enligt artikel 24 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 eftersom de inte inbegriper en ändring av namnet eller i användningen av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen, medför en ändring, en strykning eller ett tillägg av en kategori av vinprodukt och inte heller medför någon risk för att sambandet med det geografiska området upphävs eller några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Införande av delvis avalkoholiserade viner

Beskrivning

Delvis avalkoholiserade viner (vita viner, roséviner och röda viner) har lagts till i kategori 1. Följande kriterier gäller för framställningen av dessa viner:

— De måste ha samma organoleptiska egenskaper som basvinet.

— Avalkoholiseringen får inte leda till organoleptiska fel.

— Avalkoholiseringen av produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen får endast äga rum på anläggningar i det avgränsade geografiska området.

Ändringen gäller punkt 2 ”Beskrivning av vinet. Produktens analytiska och organoleptiska egenskaper” och punkt 3 b ”Särskilda oenologiska metoder” i produktspecifikationen samt punkt 6 ”Beskrivning av vinet” och punkt 7.1 ”Särskilda oenologiska metoder” i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändrad text om organoleptiska fel i alla vinkategorier.

Beskrivning

I beskrivningen av arom och smak har orden ”inga fel” strukits för alla vinprodukter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen. Skälet till denna ändring är att det i de organoleptiska beskrivningarna av arom och smak i produktspecifikationen redan föreskrivs att produkten inte får ha några fel. Det är därför inte nödvändigt och kanske också överflödigt att detta uttryckligen anges i beskrivningen av arom och smak.

Ändringen gäller punkt 2 b ”Organoleptiska egenskaper” i produktspecifikationen och punkt 6 ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Införande av krav på att använda feromonbaserad växtskyddsbehandling på vinstockar.

Beskrivning

Krav på att feromonbaserade växtskyddsbehandlingar används i stället för konventionella växtskyddsmetoder har införts som en del av de miljömässiga odlingsmetoder som syftar till att bekämpa vinskottvecklare.

Följaktligen har stycket om att kontrollnämnden årligen ska godkänna hållbara och miljövänliga odlingsmetoder på grundval av klimatförhållanden eller internationella tekniska kriterier strukits.

Denna ändring gäller punkt 8 b i ”Ytterligare tillämpliga krav. Odlingsmetoder” i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Cariñena”

EU:s referensnummer: PDO-ES-A0043-AM04 – 7 oktober 2025

1. **Namn**

Cariñena

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin
3. Likörvin
5. Mousserande kvalitetsvin
8. Pärlande vin
16. Vin av övermogna druvor

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Vita viner och roséviner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart.

— Vitt vin: färgen är grön halm, blekgul, halmgul eller gul.

— Rosévin: färgen är lökskal, laxskär, skär, jordgubbsrosa eller purpurrosa.

Arom

Fruktig, doft av trä om vinet har varit i kontakt med trä.

”Kolsyrejäst” vitt vin, ”nytt” vitt vin och ”nytt” rosévin: Hög fruktighet. Inga aromer från lagring på ekfat.

Smak

Medelhög syra, låg sötma.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Delvis avalkoholiserade vita viner och roséviner måste ha samma organoleptiska egenskaper som basvinet. Avalkoholiseringen får inte leda till organoleptiska fel.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	9
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	13,3
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta totala halt av svaveldioxid (mg/l):

180 om sockerhalten är < 5 g/l.

240 om sockerhalten är ≥ 5 g/l.

Delvis avalkoholiserade vita viner och roséviner:

Verklig alkoholhalt (i volymprocent): 0,5–8,5

Lägsta totala syrahalt (g/l): 4

Högsta halt av flyktiga syror (mekv/l) 15

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Röda viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart, med en färg som varierar mellan violett, purpur, granatrött och körsbärsrött.

”Unga” röda viner: färgen är violett, purpurröd, granatröd, körsbärsröd eller rubinröd.

Arom

Fruktig, röda bär, doft av trä om vinet har varit i kontakt med trä.

”Nya” röda viner och ”kolsyrejästa” röda viner: Hög fruktighet, mycket röda bär. Inga aromer från lagring på ekfat.

”Unga” röda viner: Måttlig fruktighet. Viss doft av trä om vinet har varit i kontakt med trä under en kort tid.

Smak

Medelhög syra, låg sötma, medelhög strävhet.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Delvis avalkoholiserade röda viner måste ha samma organoleptiska egenskaper som basvinet. Avalkoholiseringen får inte leda till organoleptiska fel.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	9
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	13,3
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta totala halt av svaveldioxid (mg/l):

140 om sockerhalten är < 5 g/l.

180 om sockerhalten är ≥ 5 g/l.

Delvis avalkoholiserat rött vin:

Verklig alkoholhalt (i volymprocent): 0,5–8,5

Lägsta totala syrahalt (g/l): 4

Högsta halt av flyktiga syror (mekv/l) 15

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Likörvin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart.

— Vitt likörvin: färgen är gul, bärnstensfärgad eller gyllengul.

— Rött likörvin: färgen är violett, purpurröd, granatröd eller körsbärsröd.

Arom

Mogna frukter, trä om vinet har varit i kontakt med trä.

Smak

Märkbar alkoholhalt (varm munkänsla) och sötma.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	15
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	15
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta totala halt av svaveldioxid (mg/l):

150 om sockerhalten är < 5 g/l.

200 om sockerhalten är ≥ 5 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Mousserande kvalitetsvin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart, med koldioxidbubblor.

— Vitt vin: färgen är grön halm, blekgul, halmgul eller gul.

— Rosévin: färgen är lökskal, laxskär, skär, jordgubbsrosa eller purpurrosa.

— Rött vin: färgen är violett, purpurröd, granatröd, körsbärsröd eller rubinröd.

Arom

Fruktig.

Smak

Känsla av koldioxid i munnen (uppfriskande sälta), lätt syrlig (frisk) smak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	10
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	10,83
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	160

Ytterligare information om analytiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Pärlande kvalitetsvin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart, med koldioxidbubblor.

— Vitt vin: färgen är grön halm, blekgul, halmgul eller gul.

— Rosévin: färgen är lökskal, laxskär, skär, jordgubbsrosa eller purpurrosa.

— Rött vin: färgen är violett, purpurröd, granatröd, körsbärsröd eller rubinröd.

Arom

Fruktig.

Smak

Känsla av koldioxid i munnen (uppfriskande sälta), lätt syrlig (frisk) smak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	7
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	13,3
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta totala halt av svaveldioxid (mg/l):

180 för vita viner och roséviner, 140 för röda viner om sockerhalten är < 5 g/l.

240 för vita viner och roséviner, 180 för röda viner om sockerhalten är ≥ 5 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vin av övermogna druvor (sen skörd)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart.

— Vitt vin: färgen är grön halm, blekgul, halmgul eller gul.

— Rosévin: färgen är lökskal, laxskär, skär, jordgubbsrosa eller purpurrosa.

— Rött vin: färgen är violett, purpurröd, granatröd, körsbärsröd eller rubinröd.

Arom

Mogna frukter, trä om vinet har varit i kontakt med trä.

Smak

Märkbar alkoholhalt (varm munkänsla), sötma beroende på sockerhalten.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	13
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	15
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta totala halt av svaveldioxid (mg/l):

180 för vita viner och roséviner, 140 för röda viner om sockerhalten är < 5 g/l.

240 för vita viner och roséviner, 180 för röda viner om sockerhalten är ≥ 5 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vin av övermogna druvor (naturlig sötma)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart.

— Vitt vin: färgen är grön halm, blekgul, halmgul eller gul.

— Rosévin: färgen är lökskal, laxskär, skär, jordgubbsrosa eller purpurrosa.

— Rött vin: färgen är violett, purpurröd, granatröd, körsbärsröd eller rubinröd.

Arom

Mogna frukter, trä om vinet har varit i kontakt med trä.

Smak

Medelhög sötma.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	13
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	15
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta totala halt av svaveldioxid (mg/l): 240 i vita viner och roséviner, 180 i röda viner.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta begränsningarna för denna framställning*

Oenologisk metod

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Endast friska druvklasar som har uppnått en lämplig mognadsgrad och som kan förmodas ha en alkoholhalt på minst 9 % används för att framställa de viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

Tillräckligt tryck ska anbringas för att utvinna musten eller vinet och skilja dessa från pressrester så att avkastningen (en kombination av avtappnings- och pressningsförfaranden) inte är större än 74 liter vin per 100 kilo druvor.

Avalkoholisering får endast äga rum vid anläggningar som ligger i det avgränsade geografiska området.

Oenologisk metod

Typ av oenologisk metod

Relevant restriktion för vinframställning

Beskrivning

Planteringstätheten ska vara minst 1 500 vinrankor per hektar, jämnt fördelade över vinodlingen.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Blå druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	62,9
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Blå druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	8 500
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	66,6
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	9 000
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— 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. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cariñena” består av mark i följande kommuner i provinsen Zaragoza i den autonoma regionen Aragonien: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Fuendetodos, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos, Villanueva de Huerva och Vistabella de Huerva.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukt

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Aragoniens vingårdar har sitt ursprung i regionen som kallas Celtiberia, där den romerska staden Carae (numera Cariñena) var belägen och vars invånare drack vin blandat med honung redan under 200-talet f.Kr. Så tidigt som 1696 begränsades planteringen av vinstockar av kvalitetsskäl till de kommuner som i dag omfattas av denna skyddade ursprungsbeteckning. Egenskaperna hos de olika marktyperna i det geografiska området i kombination med den låga nederbörden, extrema temperaturer och den dominerande nordliga vinden som kallas ”cierzo” bildar ett specifikt ekosystem där vinstockar har odlats under århundraden. Resultatet är en slutprodukt som är specifik och unikt anpassad till den miljö där den har sitt ursprung. De druvsorter som används är väl anpassade till befintliga mark- och klimatförhållanden. Resultatet blir ett antal viner som är specifika i fråga om de fysikalisk-kemiska och sensoriska egenskaper som är utmärkande för de vintyper som framställs från de godkända druvsorterna.

Det sätt på vilket de olika marktyperna inom det geografiska området har utvecklats enligt det lokala områdets särskilda egenskaper i kombination med klimat och andra faktorer, samverkar till att skapa väl balanserade viner med intensiv, frisk doft som har god struktur och lång eftersmak.

Kategori av vinprodukt

3. Likörvin

Sammanfattning av sambandet

Likörvinet är en del av vinmakartraditionen i detta geografiska område tack vare klimatet som präglas av höga dagstemperaturer och låg nederbörd, vilket resulterar i en skörd med mycket hög sockerhalt, framför allt när det gäller sena druvskördar.

Kategori av vinprodukt

5. Mousserande kvalitetsvin

Sammanfattning av sambandet

Denna oenologiska process, som bygger på en traditionell metod, har tillämpats i vingårdarna i området sedan början på 1900-talet. Extrema temperaturer och rika, kalkhaltiga jordar gör det möjligt att odla druvsorter som ger vinet kropp och balans. Den låga nederbörden och de många soltimmarna ger en naturlig alkoholstyrka som gör det möjligt att framställa mousserande kvalitetsvin med angiven alkoholhalt.

Kategori av vinprodukt

8. Pärlande vin

Sammanfattning av sambandet

Den naturliga alkoholhalten, den lätta syran och intensiteten hos de fruktiga aromerna i pärlande vin är ett resultat av de många soltimmarna med en optimal exponering för solen, de kraftiga temperaturskillnaderna på grund av fastlandsklimatet i området och den låga risken för regn medan druvorna mognar.

Kategori av vinprodukt

16. Vin av övermogna druvor

Sammanfattning av sambandet

Metoden att fördröja skörden i det geografiska område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cariñena” för att erhålla druvor med en högre sockerhalt ger dessa viner deras karakteristiska doft av mogen frukt och dominerande söta eller varma toner tack vare alkoholhalten. Denna balans uppnås genom att lämna druvorna i solen under den långa mognadsperioden.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Beskrivning av kravet eller undantaget

MÄRKNING

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav eller undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Handelsetiketterna för varje registrerad vingård måste meddelas kontrollnämnden vad gäller kraven som anges i denna produktspecifikation så att de kan inkluderas i etikettregistret. Något av följande uttryck måste tryckas på etiketten: ”Denominación de Origen ’Cariñena’” (ett traditionellt uttryck enligt vad som anges i förordning (EU) nr 1308/2013) eller ”Denominación de Origen Protegida ’Cariñena’”. Produkter avsedda för konsumtion måste vara försedda med garantiförslutning som numreras och utfärdas av kontrollnämnden. De måste anbringas på den registrerade vinanläggningen på ett sådant sätt att de inte kan återanvändas.

Beskrivning av kravet eller undantaget

FÖRPACKNING

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav eller undantag

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Transport och buteljering utanför produktionsområdet medför risker för vinets kvalitet. Om vinet buteljeras i ursprungsområdet bevaras produktens egenskaper och kvalitet. Buteljering är en viktig process och strikta krav måste respekteras. Buteljeringen måste därför ske inom det område som anges i specifikationen för att bevara samtliga fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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