SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

# EUROPÄISCHE KOMMISSION

## Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikationen eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2020/C 254/05)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

**„CARIÑENA“**

**PDO-ES-A0043-AM02**

**Datum der Mitteilung: 8. April 2020**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

Die in diesem Dokument beschriebenen Änderungen gemäß Artikel 14 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission werden aufgrund ihrer Ursachen und Gründe nicht als Unionsänderungen betrachtet, da sie keine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung beinhalten; keine Änderung, Streichung oder Hinzufügung einer Kategorie von Weinbauerzeugnissen beinhalten; den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet nicht aufheben und nicht zu zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses führen. Die nachfolgend beschriebenen und begründeten Änderungen gelten daher als Standardänderungen.

1. NEUER WORTLAUT DER BESCHREIBUNG DER WEINE MIT DER G. U.

Die vorliegende Änderung betrifft Abschnitt 2 „Beschreibung der Weine“ in der Spezifikation und Abschnitt 2 „Kategorien von Weinbauerzeugnissen“ im Einzigen Dokument.

In der derzeit gültigen Fassung des Abschnitts 2 der Spezifikation werden die unter die geschützte Ursprungsbezeichnung fallenden Weine nach Kategorien von Weinbauerzeugnissen (Likörweine, Perlweine, Qualitätsschaumweine) oder fakultativen Angaben (natürliche Süßweine, Spätlesen, halbtrockene Weine, liebliche oder süße Weine) aufgezählt.

Es wurde als zweckmäßig erachtet, den Abschnitt neu zu formulieren und ausschließlich die Weinarten aufzuzählen, die im Einklang mit den in Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 genannten Kategorien von Weinbauerzeugnissen hergestellt werden und unter die g. U. fallen.

1. Wein;

3. Likörwein;

5. Qualitätsschaumwein;

8. Perlwein;

16. Wein aus überreifen Trauben.

Daher wird Folgendes gestrichen: die Unterkategorien „halbtrockene, liebliche und süße Weine“ da diese in der Kategorie 1 „Wein“ enthalten sind, und die Unterkategorien „natürliche Süßweine“ und „Spätlesen“, die den fakultativen Angaben gemäß der spanischen Gesetzgebung entsprechen und beide für aus überreifen Trauben gewonnene Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe anzuwenden sind und somit in die Kategorie 16 „Wein aus überreifen Trauben“ fallen.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Bezüglich der Kategorie 16 „Wein aus überreifen Trauben“ wird der Auslassungsfehler in dieser Kategorie im ursprünglichen Wortlaut von Abschnitt 2 des Einzigen Dokuments korrigiert. Mit anderen Worten, mit dieser Änderung wird keine Kategorie von Weinbauerzeugnissen geändert, gestrichen oder hinzugefügt, vielmehr wird Abschnitt 2 der Spezifikation neu formuliert, und in Abschnitt 2 des Einzigen Dokuments wird ein Fehler berichtigt.

2. ÄNDERUNG DER ANALYSEMERKMALE DER LIKÖRWEINE UND AUFNAHME VON WERTEN IN ANDERE KATEGORIEN

Die vorliegende Änderung betrifft Abschnitt 2 Buchstabe a „Analysemerkmale des Erzeugnisses“ der Spezifikation und Abschnitt 3 „Beschreibung des Weins/der Weine“ im Einzigen Dokument.

Im Einklang mit der obigen Änderung werden die Kategorien der Weinbauerzeugnisse für jede einzelne unter die g. U. fallende Weinart spezifiziert.

Die Analysemerkmale der halbtrockenen, lieblichen und süßen Weine entsprechen denjenigen, die bei den Weiß-, Rosé- und Rotweinen angegeben sind. Sie werden daher gestrichen, da sie doppelt angegeben sind. Bei den Roséweinen der Kategorien „Perlwein“ und „Wein aus überreifen Trauben“ werden die Werte für den Schwefeldioxidhöchstgehalt (mg/l) eingefügt.

Bei den Likörweinen werden die Werte für die Mindestgesamtsäure (in Weinsäure) geändert.

Die Herstellung der Likörweine mit der g. U. „Cariñena“ wurde in den letzten Jahren progressiv entsprechend dem Trend auf dem Verbrauchermarkt geändert. Angesichts der Tatsache, dass Likörwein von Natur aus kein säurehaltiges Getränk ist und dass er Gesamtsäurewerte zwischen 3,5 und 4,5 g/l aufweisen kann, ohne dass dies bei der organoleptischen Analyse einen unangenehmen Eindruck hinterlässt, wird es für notwendig erachtet, die Werte für die Mindestgesamtsäure (in Weinsäure) zu senken, sodass Weine mit perfekter Harmonie und Ausgewogenheit auf den Markt gebracht werden können.

Bei den Roséweinen der Kategorien „Perlwein“ und „Wein aus überreifen Trauben“ werden die Werte für den Schwefeldioxidhöchstgehalt hinzugefügt, die infolge eines Schreibfehlers weggelassen worden waren. Diese Werte stimmen mit denen überein, die für Weißweine derselben Kategorien festgelegt sind, da das Herstellungsverfahren ähnlich ist.

Der Höchstwert für den Gesamtalkoholgehalt von Weinen mit der Angabe „Natürlich süß“ wird gestrichen.

Nach den Rechtsvorschriften kann die Angabe „Natürlich süß“ für Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung verwendet werden, die ohne künstliche Erhöhung ihres Alkoholgehalts hergestellt werden, deren Alkohol vollständig aus der Gärung stammt und deren natürlicher Alkoholgehalt über 15 % vol und der vorhandene Alkoholgehalt mindestens 13 % vol beträgt. Demzufolge erübrigt es sich, für den Gesamtalkoholgehalt einen Höchstwert anzugeben.

In dem Absatz, in dem der maximale Zuckergehalt beschrieben wird, wird der Begriff „reduzierender Zucker“ durch „Restzucker“ ersetzt. Desgleichen wird der Wortlaut so angepasst, dass in der Spezifikation nur die Besonderheiten der g. U. „Cariñena“ verbleiben.

3. ÄNDERUNG DER ORGANOLEPTISCHEN MERKMALE

Die Änderung betrifft Abschnitt 2 Buchstabe b „Organoleptische Merkmale“ der Spezifikation und Abschnitt 3 „Beschreibung der Weine“ im Einzigen Dokument. Der Abschnitt mit der Differenzierung nach Kategorien von Weinbauerzeugnissen und Weinarten mit der g. U. wird neu formuliert, um die organoleptische Beschreibung jeder Weinart in den verschiedenen Bewertungsphasen (Aussehen, Geruch, Geschmack) klarer und konkreter zu fassen; gleichzeitig sollen damit die Deskriptoren objektiviert werden, um dem Kontrollorgan die Anwendung der Norm „UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 Konformitätsbewertung. Anforderungen an Stellen, die Produkte, Prozesse und Dienstleistungen zertifizieren“ bezüglich der Prüfung der Einhaltung dieses Abschnitts der Spezifikation zu erleichtern.

4. ÄNDERUNG DER SPEZIFISCHEN ÖNOLOGISCHEN VERFAHREN

Die Änderung betrifft Abschnitt 3 „Spezifische Anbauverfahren“ der Spezifikation und Abschnitt 4 „Weinbereitungsverfahren“ im Einzigen Dokument.

4.1. Streichung von Anforderungen an die Anbauverfahren.

Die Höchstzahl der Rebstöcke pro Hektar und der Augen pro Hektar wird gestrichen. Die Festlegung der Höchstzahl von Rebstöcken und Augen pro Hektar wird für unnötig gehalten, da es sich um Werte im Zusammenhang mit der maximalen Traubenproduktion pro Hektar handelt. Der in Abschnitt 5 der Spezifikation festgelegte maximale Ertrag gibt indirekt die Höchstzahl der Rebstöcke und Augen pro Hektar vor, weshalb die Streichung dieser Vorgabe, deren Kontrolle als Doppelarbeit betrachtet wird, die Erzeugungsmenge der Rebfläche nicht beeinflusst.

Die Schnittformen im einfachen oder doppelten Kordon oder im „Vara-y-Pulgar“-Verfahren (Jerez-Verfahren) werden gestrichen. Die Entwicklung der Anbauverfahren im Zusammenhang mit dem Schnitt zur Spaliererziehung führt in der Regel zu einer höheren Erntemenge; dabei wird das Kriterium der optimalen Erzeugungsmenge bei einem angemessenen agronomischen Zustand der Pflanze beibehalten, sodass es sich erübrigt, die Schnittart im Spalier zu differenzieren oder konkret anzugeben.

4.2. Änderung der spezifischen önologischen Verfahren

Die vorliegende Änderung betrifft Abschnitt 3 Buchstabe b „Spezifische önologische Verfahren“ der Spezifikation und Abschnitt 4 Buchstabe a „Weinbereitungsverfahren. Wesentliche önologische Verfahren“ im Einzigen Dokument.

Der Wert, mit dem der Reifegrad der Traube quantifiziert wird (Gramm Zucker pro Liter Most), wird durch den wahrscheinlichen Alkoholgehalt ersetzt. Diese Änderung basiert auf der Entwicklung der önologischen Verfahren. Heutzutage messen die Weinkellereien, sobald sie die Trauben erhalten, mit Refraktometern den wahrscheinlichen Alkoholgehalt und erzielen damit eine größere Genauigkeit des Reifegrads der Traube; damit findet die Messung des Zuckers im Most praktisch keine Anwendung mehr.

Es wird klargestellt, dass die Extraktion des Mosts die Summe der Saignée- und Pressvorgänge ist.

4.3. Bessere Beschreibung der Herstellung der verschiedenen Weinarten.

Die vorliegende Änderung betrifft Abschnitt 3 „Spezifische önologische Verfahren“ der Spezifikation.

Die Weinarten werden nach den in Abschnitt 1 des vorliegenden Dokuments genannten Kategorien von Weinbauerzeugnisses geordnet.

Bei den Weiß- und Rotweinen mit Kohlensäuremaischung werden die Herstellungsphasen detaillierter beschrieben. Die Weine mit der Angabe „Barrica“ (Fass) werden gemäß der spanischen Gesetzgebung aufgenommen. Einige Anforderungen an den Ausbau der Weine mit den Angaben „Roble“ (Eiche) und „Barrica“ (Fass) werden geändert, indem die Dauer des Ausbaus im Fass reduziert und explizit angegeben wird, dass diese grundsätzlich aus Eichenholz bestehen müssen, einem Material, das seit Jahrzehnten von allen Kellereien der Ursprungsbezeichnung verwendet wird.

Die spezifischen Merkmale, die der Holzausbau den Weinen mit der Angabe „Roble“ oder „Barrica“ verleiht, können in kürzerer Zeit in den Holzfässern erzielt werden, weshalb diese Ausbaudauer angepasst wird. Zudem wird der Höchstwert für das Fassungsvermögen dieser Fässer gestrichen, da dieser nicht restriktiver ist als in der geltenden spanischen Gesetzgebung.

Der Likörwein kann aus jeder der zugelassenen Rebsorten hergestellt werden, wenn die für die Ursprungsbezeichnung festgelegten analytischen und organoleptischen Merkmale für diese Weinkategorie eingehalten werden. Demzufolge wird die Beschränkung der Herstellung aus nur drei Rebsorten gestrichen.

Die Verwendung der Angabe „Süßwein“ für diese Art Weine wird gestrichen, um damit eine mögliche Irreführung des Endverbrauchers zu vermeiden.

Es werden ausschließlich die spezifischen Anforderungen für die Herstellung von Qualitätsschaumweinen mit der g. U. beschrieben und all diejenigen gestrichen, die im geltenden Recht festgelegt sind. Darüber hinaus wird das Kriterium der Selbstbewertung vereinheitlicht. Zu bewerten ist das Enderzeugnis — nach dem Degorgieren und vor dem Inverkehrbringen —, sodass die Weinbewertung auf den Zwischenstufen entfällt.

4.4. Streichung der Einschränkungen.

Das Verbot von Verfahren zum Vorwärmen der Trauben oder zur Erhitzung der Moste bzw. Weine mit dem Trester wird gestrichen. Mit diesen Verfahren kann unter Berücksichtigung der technologischen Verbesserungen die Farbstoffextraktion forciert werden, ohne dass dadurch die Qualität des Enderzeugnisses gemindert wird.

Außerdem wird das Datum für den Beginn des Weinausbaus gestrichen. Durch das Register und die Nachverfolgbarkeit, die beim Zertifizierungsverfahren obligatorisch sind, lässt sich die Ausbaudauer eindeutig feststellen, ohne sie von einem Referenzdatum abhängig machen zu müssen.

5. ÄNDERUNG DES WORTLAUTS IM ABSCHNITT ÜBER DIE ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Die Änderung betrifft Abschnitt 4 „Abgrenzung des geografischen Gebiets“ der Spezifikation und Abschnitt 5 „Abgegrenztes Gebiet“ im Einzigen Dokument. Der Abschnitt wird durch die Angabe der Provinz und der Autonomen Gemeinschaft ergänzt, in der sich das geografische Gebiet befindet.

6. AUFNAHME VON ZWEI WEISSEN REBSORTEN

Die Änderung betrifft Abschnitt 6 „Keltertraubensorte/-sorten“ der Spezifikation und Abschnitt 6 „Wichtigste Keltertrauben“ im Einzigen Dokument.

Die Einteilung in Haupt- und Nebensorten, die im Einzigen Dokument festgelegt war, wird in den Abschnitt 6 der Spezifikation übernommen.

Zwei weiße Rebsorten, Sauvignon Blanc und Verdejo, werden aufgenommen, die beide sowohl unter produktiven als auch unter önologischen Gesichtspunkten für die spezifischen Bedingungen der Ursprungsbezeichnung geeignet sind; sie haben einen markanten, aromatischen Charakter und wahren das typische sensorische Profil der Weißweine der g. U. „Cariñena“, wie sich aus den Schlussfolgerungen des Berichts des Referats Technologie und Verbesserung der Rebe („Unidad de Tecnología y Mejora de la Vid“) und des Referats für Önologie („Unidad de Enología“) der aragonischen Regionalregierung vom März 2012 ergibt. Diese beiden Rebsorten werden als Nebensorten eingestuft. Die Rebsorte Garnacha Blanca wird jetzt als Hauptsorte eingestuft, eine Änderung, die durch die technologischen Fortschritte bei der Weinbereitung sowie durch die progressive Entwicklung und steigende Nachfrage der Verbrauchermärkte begründet ist.

7. AUSFÜHRLICHERE BESCHREIBUNG DES URSÄCHLICHEN ZUSAMMENHANGS ZWISCHEN DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET UND DEN PRODUKTMERKMALEN

Die vorliegende Änderung betrifft Abschnitt 7 Buchstabe c „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Produktmerkmalen“ der Spezifikation und Abschnitt 7) „Beschreibung der Zusammenhänge“ des Einzigen Dokuments. Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wird besser und ausführlicher beschrieben. Zu jeder einzelnen in Abschnitt 2 der Spezifikation genannten Kategorie von Weinbauerzeugnissen wird der ursächliche Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Produktmerkmalen beschrieben, um die Besonderheiten zu spezifizieren, die das Gebiet jeder einzelnen Weinart mit der g. U. „Cariñena“ verleiht.

8. ÄNDERUNG DER FÜR DIE G. U. GELTENDEN ANFORDERUNGEN

Die vorliegende Änderung betrifft Abschnitt 8 „Geltende Anforderungen“ der Spezifikation.

8.1. Änderung der zusätzlichen Anforderungen an die Anbauverfahren.

Auf die Festlegung von Vorschriften des Regulierungsausschusses für das Weinwirtschaftsjahr in Bezug auf die Lese, die Festlegung des Lesebeginns sowie das Sortieren und die Beförderung der gelesenen Trauben wird verzichtet.

Angesichts der aktuellen Anbautechniken, der ständigen Schulung der Weinbautechniker und Önologen, sowie der jährlichen Witterungsunterschiede wird es für unnötig erachtet, das Datum für den Beginn der Weinlese und spezifische Anforderungen für den Traubentransport festzulegen. Jede in das Register der g. U. eingetragene Weinkellerei plant entsprechend ihren technischen und önologischen Kriterien für die verschiedenen Weine eine gestaffelte Lese je nach dem Reifegrad der Trauben und achtet bei der Beförderung der Trauben darauf, dass die Qualität der Früchte nicht beeinträchtigt wird.

Aufgenommen wird die jährliche Genehmigung der agrarökologischen Anbauverfahren durch den Regulierungsausschuss, die die Verringerung oder Ersetzung der Pflanzenschutzbehandlungen auf Rebflächen fördern. Unter Berücksichtigung der Umweltschutzkriterien und angesichts der vom Weinbausektor aufgezeigten Vorteile und Verbesserungen bei der Qualität und Gesundheit der Trauben wurde es für angebracht erachtet, für die g. U. „Cariñena“ die Anwendung von biologischen Schädlingsbekämpfungsverfahren zu fördern, um den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wenn möglich zu reduzieren oder zu vermeiden und nicht chemischen Methoden entsprechend den aktuellen Leitlinien der Gemeinsamen Agrarpolitik den Vorzug zu geben.

8.2. Streichen der spezifischen Anforderungen an die Räumlichkeiten für Ausbau und Alterung

Die derzeit in der Spezifikation festgelegten Anforderungen an die Räumlichkeiten für die Alterung der Weine mit der g. U. werden gestrichen, da es sich um allgemeine Bedingungen hinsichtlich der Temperatur, Feuchtigkeit und Belüftung ohne Angabe von konkreten, spezifischen Werten handelt, weshalb die Streichung gerechtfertigt ist.

8.3. Formale Änderung des Begriffs „geeignet“.

Der Wortlaut „als geeignet eingestufte Weine“ im Abschnitt über zusätzliche Anforderungen in Bezug auf das Abfüllen wird durch „als in die g. U. eingestufte Weine“ ersetzt. Dabei handelt es sich um die Aktualisierung der Terminologie gemäß der Norm „UNE-EN ISO/IEC 17065:2012. Konformitätsbewertung. Anforderungen an Stellen, die Produkte, Prozesse und Dienstleistungen zertifizieren“.

8.4. Änderung der Anforderungen an die Kennzeichnung.

Gemäß der Gesetzgebung und Rechtsprechung auf dem Gebiet des gewerblichen Eigentums- und Markenrechts und unter Berücksichtigung des Grundsatzes der Einheit des Marktes wird als zusätzliche Bedingung für die Weinkellereien, die im Register der Ursprungsbezeichnung eingetragen sind, lediglich die Verpflichtung festgelegt, die Handelsetiketten vorzulegen, mit denen sie die von ihnen vertriebenen Weine kennzeichnen, damit der Regulierungsausschuss diese in das Etikettenverzeichnis aufnehmen kann. Die Genehmigung der Etiketten durch den genannten Ausschuss entfällt.

Außerdem werden zwecks eines besseren Verständnisses und zur Klarheit für jede einzelne Kategorie von Weinbauerzeugnissen die fakultativen Angaben (traditionelle Begriffe und Angaben bezüglich der Herstellungsmethode) spezifiziert, die auf den Etiketten der mit der g. U. „Cariñena“ vertriebenen Weine erwähnt werden können.

Für den traditionellen Begriff „Superior“ muss der Wein zu mindestens 85 % aus einer der Hauptrebsorten der g. U. gewonnen werden. Es werden zwei neue fakultative Angaben für die Etikettierung der Weine der g. U. entsprechend ihrer Herstellungsmethode aufgenommen: „Nuevo“ (neu) und „Joven“ (jung). Angesichts der Trendentwicklung und der derzeitigen Gewohnheiten auf den Verbrauchermärkten wurde es für interessant gehalten, die Weine zu unterscheiden, die in den ersten drei Monaten (Angabe „Nuevo“) bzw. während des ersten Jahres nach der Lese (Angabe „Joven“) abgefüllt werden; in beiden Fällen wird das Jahr der Lese auf dem Etikett angegeben.

Desgleichen wird es als zweckmäßig erachtet, diejenigen Weine besonders hervorzuheben, die aus Rebflächen mit besonderen Merkmalen stammen. In diesem Sinne werden in die Spezifikation der g. U. „Cariñena“ für Weine aus Trauben von über 20 Jahre alten Rebflächen die fakultative Angabe „Viñas viejas“ (alte Weinstöcke) und für Weine aus Trauben von vor der Lese ausgewählten Parzellen mit einem Ertrag von weniger als 7 000 Kilo pro Hektar die Angaben „Vendimia seleccionada“ oder „Selección“ (Auslese) aufgenommen.

Wegen der Gelände- und Witterungsbedingungen im geografischen Gebiet der g. U. haben Rebflächen mit einem Alter von über 20 Jahren aus agronomischer Sicht ihren Maximalertrag erreicht. Dementsprechend kann für die Weine, die aus Trauben dieser Rebflächen gewonnen werden, auf ihrer Etikettierung die Angabe „Viñas viejas“ verwendet werden.

Für Weine aus Trauben von Weinbauparzellen, die vor der Lese kontrolliert und ausgewählt wurden und deren Ertrag weniger als 7 000 Kilo pro Hektar beträgt, können die Angaben „Vendimia seleccionada“ oder „Selección“ verwendet werden.

9. WEITERE ÄNDERUNGEN

Die vorliegende Änderung betrifft Abschnitt 9 „Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation. Kontrollstelle“ der Spezifikation und Abschnitt 2 „Kontaktdaten. Daten des Antragstellers und Daten der Kontrollstelle“ in Bezug auf weitere Angaben aus der technischen Unterlage.

Die E-Mail-Adresse und die Website des Regelungsausschusses der geschützten Ursprungsbezeichnung „Cariñena“ werden geändert.

10. AKTUALISIERUNG DER VERWEISE AUF RECHTSVORSCHRIFTEN

Die in der Spezifikation enthaltenen Verweise auf EU-Verordnungen, auf die internationale Norm UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 und auf die Vorschriften, die in der Autonomen Gemeinschaft Aragonien für die g. U. „Cariñena“ anwendbar sind, werden auf den neuesten Stand gebracht.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Cariñena

2. **Art der Geografischen Angabe**

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein
3. Likörwein
5. Qualitätsschaumwein
8. Perlwein
16. Wein aus überreifen Trauben

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

*Weißweine und Roséweine*

Aussehen: rein.

— Weißwein: strohfarben-grünlich, hellgelb, strohgelb oder gelb.

— Roséwein: zwiebelhautfarben, lachsrosa, rosa, erdbeerrosa oder violettrosa.

Geruch: fruchtig, Holzaroma, wenn der Wein mit Holz in Kontakt war, fehlerfrei.

Geschmack: mittlere Säure, geringe Süße, fehlerfrei.

* Maximaler Schwefeldioxidgehalt 240 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l

Sind keine Grenzwerte angegeben, so sind die in geltendem EU-Recht festgelegten Werte anwendbar.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | 9 |
| Mindestgesamtsäure: | 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | 13,3 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter) | 180 |

*Rotweine*

Aussehen: rein, violettrot, dunkelviolett, granatrot oder kirschrot.

Geruch: fruchtig, rote Früchte, Holzaroma, wenn der Wein mit Holz in Kontakt war, fehlerfrei.

Geschmack: mittlere Säure, geringe Süße, adstringierender Eindruck, fehlerfrei.

* Maximaler Schwefeldioxidgehalt 180 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l.

Sind keine Grenzwerte angegeben, so sind die in geltendem EU-Recht festgelegten Werte anwendbar.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | 9 |
| Mindestgesamtsäure: | 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | 13,3 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter) | 140 |

*Likörwein*

Aussehen: rein.

— Weißwein: gelblich, bernsteingelb oder goldgelb.

— Rotwein: violettrot, dunkelviolett, granatrot oder kirschrot.

Geruch: reife Früchte, Holzaroma, wenn der Wein mit Holz in Kontakt war, fehlerfrei.

Geschmack: Empfindung von Alkohol (Wärme) und Süße, fehlerfrei.

* Maximaler Schwefeldioxidgehalt 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l.

Sind keine Grenzwerte angegeben, so sind die in geltendem EU-Recht festgelegten Werte anwendbar.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | 15 |
| Mindestgesamtsäure: | 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | 15 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter) | 150 |

*Qualitätsschaumwein*

Aussehen: rein, Kohlensäurebläschen.

— Weißwein: strohfarben-grünlich, hellgelb, strohgelb oder gelb.

— Roséwein: zwiebelhautfarben, lachsrosa, rosa, erdbeerrosa oder violettrosa.

— Rotwein: violettrot, dunkelviolett, granatrot oder kirschrot.

Geruch: fruchtig, fehlerfrei.

Geschmack: Gefühl von Kohlensäure im Mund (erfrischendes Prickeln), leicht säuerlicher Geschmack (Frische), fehlerfrei.

Sind keine Grenzwerte angegeben, so sind die in geltendem EU-Recht festgelegten Werte anwendbar.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | 10 |
| Mindestgesamtsäure: | 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | 10,83 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter) | 160 |

*Perlwein*

Aussehen: rein, Kohlensäurebläschen.

— Weißwein: strohfarben-grünlich, hellgelb, strohgelb oder gelb.

— Roséwein: zwiebelhautfarben, lachsrosa, rosa, erdbeerrosa oder violettrosa.

— Rotwein: violettrot, dunkelviolett, granatrot oder kirschrot.

Geruch: fruchtig, fehlerfrei.

Geschmack: Gefühl von Kohlensäure im Mund (erfrischendes Prickeln), leicht säuerlicher Geschmack (Frische), fehlerfrei.

* Weißwein und Roséwein: Maximaler Schwefeldioxidgehalt 180 mg/l; 240 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l

* Rotwein: Maximaler Schwefeldioxidgehalt 140 mg/l; 180 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l.

Sind keine Grenzwerte angegeben, so sind die in geltendem EU-Recht festgelegten Werte anwendbar.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | 7 |
| Mindestgesamtsäure: | 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | 13,3 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter) | |

*Weine aus überreifen Trauben (Spätlese)*

Aussehen: rein

— Weißwein: strohfarben-grünlich, hellgelb, strohgelb oder gelb.

— Roséwein: zwiebelhautfarben, lachsrosa, rosa, erdbeerrosa oder violettrosa.

— Rotwein: violettrot, dunkelviolett, granatrot oder kirschrot.

Geruch: reife Früchte, Holzaroma, wenn der Wein mit Holz in Kontakt war, fehlerfrei.

Geschmack: Empfindung von Alkohol (Wärme), Süße je nach Zuckergehalt, fehlerfrei.

* Weißwein und Roséwein: Maximaler Schwefeldioxidgehalt 180 mg/l; 240 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l

* Rotwein: Maximaler Schwefeldioxidgehalt 140 mg/l; 180 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l.

Sind keine Grenzwerte angegeben, so sind die in geltendem EU-Recht festgelegten Werte anwendbar.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | 13 |
| Mindestgesamtsäure: | 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | 15 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter) | |

*Wein aus überreifen Trauben (natürlich süß)*

Aussehen: rein

— Weißwein: strohfarben-grünlich, hellgelb, strohgelb oder gelb.

— Roséwein: zwiebelhautfarben, lachsrosa, rosa, erdbeerrosa oder violettrosa.

— Rotwein: violettrot, dunkelviolett, granatrot oder kirschrot.

Geruch: reife Früchte, Holzaroma, wenn der Wein mit Holz in Kontakt war, fehlerfrei.

Geschmack: mittlere bis starke Süße. fehlerfrei.

* Weißwein und Roséwein: Maximaler Schwefeldioxidgehalt 180 mg/l; 240 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l

* Rotwein: Maximaler Schwefeldioxidgehalt 140 mg/l; 180 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l.

Sind keine Grenzwerte angegeben, so sind die in geltendem EU-Recht festgelegten Werte anwendbar.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | 13 |
| Mindestgesamtsäure: | 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | 15 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter) | |

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Spezifische önologische Verfahren*

Spezifisches önologisches Verfahren

Bei der Lese werden ausschließlich die gesunden Trauben mit dem notwendigen Reifegrad und einem wahrscheinlichen Alkoholgehalt von mindestens 9 % vol für die Herstellung von Weinen mit der g. U. verwendet.

Der Druck bei der Most- oder Weinextraktion und der Trennung vom Trester sollte so angepasst sein, dass die Ausbeute (Summe der Saignée- und Pressvorgänge) 74 Liter Wein pro 100 kg Trauben nicht übersteigt.

Anbauverfahren

Die Anbaudichte beträgt mindestens 1 500 Rebstöcke pro Hektar, die gleichmäßig auf die gesamte Anbaufläche verteilt sind.

b. *Höchsterträge und maximale Ausbeute*

Rote Rebsorten

62,9 Hektoliter pro Hektar

Rote Rebsorten

8500 kg Trauben pro Hektar

Weiße Rebsorten

66,6 Hektoliter pro Hektar

Weiße Rebsorten

9 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Gemeinden: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos und Villanueva de Huerva.

7. **Wichtigste Keltertraubensorten**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MACABEO — VIURA

MAZUELA — CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge mit dem geografischen Gebiet**

„Beschreibung der Zusammenhänge“

Der Ursprung des aragonischen Weinbaugebiets liegt in der sogenannten Keltiberischen Region, in der sich das römische Städtchen Carae (heute Cariñena) befand; es ist überliefert, dass die dort ansässige Bevölkerung bereits im 3. Jahrhundert vor Christus eine Mischung aus Wein und Honig trank. Bereits im Jahr 1696 wurden Anpflanzungen nach ihrer Qualität abgegrenzt und diese Grenzen entsprechen den heutigen Gemeindegebieten, die zu dieser g. U. gehören.

Die Eigenschaften der verschiedenen Böden in dem geografischen Gebiet bilden in Verbindung mit den geringen Niederschlägen, den extremen Temperaturen und dem „Cierzo“ genannten Nordwind ein selektives Ökosystem, in dem sich im Laufe der Jahrhunderte der Weinanbau gehalten hat und ein besonderes, einzigartiges, an die Umweltbedingungen angepasstes Enderzeugnis hervorgebracht wurde.

Die verwendeten Rebsorten sind an die bestehenden Boden- und Klimaverhältnisse angepasst und bringen Weine hervor, die sowohl in physikalisch-chemischer als auch in sensorischer Hinsicht besonders sind und deren Alleinstellungsmerkmale auf die zulässigen Sorten zurückgehen.

WEIN

Die verschiedenen Böden des geografischen Gebiets bringen je nach den Besonderheiten des Geländes, der Witterung und den unterschiedlichen Rebsorten Weine mit intensiven Aromen hervor, die rein, frisch und ausgewogen sind und eine gute Struktur sowie einen langen Abgang haben.

LIKÖRWEIN

In diesem geografischen Gebiet werden schon seit Langem Likörweine hergestellt, für die die Witterungsbedingungen mit hohen Tagestemperaturen und geringen Niederschlägen, die insbesondere bei den Spätlesen zu Trauben mit hohem Zuckergehalt führen, förderlich sind.

QUALITÄTSSCHAUMWEIN

Dieses önologische Verfahren nach der traditionellen Methode wird bereits seit Anfang des 20. Jahrhunderts verwendet. Die extremen Temperaturen und die stark kalkhaltigen Böden ermöglichen den Anbau von Rebsorten, die den Weinen Üppigkeit und Ausgewogenheit verleihen. Die geringen Niederschläge und die Sonnenstunden sorgen für einen natürlichen Alkoholgehalt, der die Herstellung von erstklassigen Schaumweinen mit den festgelegten Alkoholprozentsätzen ermöglicht.

PERLWEIN

Der natürliche Alkoholgehalt, die leichte Säure und die intensiven Fruchtaromen, die bei den Perlweinen erzielt werden, sind auf die optimale Anzahl Sonnenstunden in Verbindung mit den starken Temperaturkontrasten infolge des Kontinentalklimas in der Gegend und auf die geringe Niederschlagsgefahr während der Reifezeit der Trauben zurückzuführen.

WEIN AUS ÜBERREIFEN TRAUBEN

Die späte Lese in dem geografischen Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Cariñena“, um Trauben mit höherem Zuckergehalt zu erzielen, verleiht diesen Erzeugnissen ihr charakteristisches Aroma reifer Früchte, ebenso wie einen vorherrschenden süßen Geschmack oder ein Wärmegefühl infolge des Alkoholgehalts; diese Ausgewogenheit ist darauf zurückzuführen, dass die Trauben während ihrer langen Reifedauer weiterhin der Sonne ausgesetzt sind.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationales Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Etikettierungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die jeweils eigenen Handelsetiketten jeder eingetragenen Weinkellerei müssen dem Regulierungsausschuss vorgelegt werden, damit sie nach einer Kontrolle der in dieser Spezifikation aufgeführten Anforderungen im Etikettenverzeichnis erfasst werden können.

Sie müssen auf jeden Fall eine der beiden nachfolgend angegebenen Angaben enthalten:

„Ursprungsbezeichnung Cariñena“ (traditioneller Begriff gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013) oder „Geschützte Ursprungsbezeichnung Cariñena“. Das für den Verbrauch bestimmte Erzeugnis muss mit vom Regulierungsausschuss ausgegebenen nummerierten Garantiemarken versehen sein, die in der eingetragenen Weinkellerei so angebracht werden müssen, dass eine Wiederverwendung ausgeschlossen ist.

Rechtsrahmen:

Nationales Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Beförderung und Abfüllung außerhalb des Erzeugungsgebiets stellen eine Gefahr für die Qualität des Weins dar. Mit der Abfüllung am Ursprungsort können die Merkmale und die Qualität des Erzeugnisses gewahrt beibehalten werden.

Die Abfüllung ist ein wichtiger Vorgang, bei dem strengste Anforderungen eingehalten werden müssen. Deshalb muss die Abfüllung in dem gemäß der Spezifikation abgegrenzten Gebiet erfolgen, sodass alle physikalisch-chemischen und organoleptischen Merkmale erhalten bleiben.

**Link zur Produktspezifikation**

https://www.aragon.es/documents/20127/20408990/Pliego+de+condiciones+modificado+de+la+DOP+Cari%C3%B1ena-consolidado.pdf/dc4ccddf-a3e2-9cdf-d0a5-1aab3df97c1e?t=1575285821697