AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2020/C 254/05)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À UNE MODIFICATION STANDARD DU DOCUMENT UNIQUE

«CARIÑENA»

PDO-ES-A0043-AM02

Date de la communication: 8 avril 2020

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

Les modifications décrites dans le présent document au titre de l'article 14 du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission, vu leur objet et leur motivation, ne sont pas considérées comme des modifications à l'échelle de l'Union car elles n'impliquent pas de changer le nom de l'appellation d'origine protégée; de changer, supprimer ou ajouter une catégorie de produits de la vigne; d'invalider le lien ou d'introduire de nouvelles restrictions à la commercialisation du produit. Pour ces motifs, les modifications décrites et justifiées dans le présent document sont considérées comme des modifications standard.

1. NOUVELLE RÉDACTION DE LA DESCRIPTION DES VINS PROTÉGÉS PAR L'AOP

La présente modification porte sur le point 2 «description des vins» du cahier des charges et le point 2 «catégories de produits de la vigne» du document unique.

La version actuelle du point 2 du cahier des charges énumère les vins protégés par l'appellation d'origine protégée par catégories de produits de la vigne (vin de liqueur, vin pétillant, vin mousseux de qualité) ou par mentions facultatives (vin doux naturel, vin de vendanges tardives, vin demi-sec, moelleux et doux).

Il a été jugé pertinent de modifier la rédaction de ce point et d'énumérer uniquement les types de vin préparés dans le cadre de l'AOP, conformément aux catégories de produits de la vigne prévues à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013:

1. Vin;

3. Vin de liqueur;

5. Vin mousseux de qualité;

8. Vin pétillant;

16. Vin de raisins surmûris.

Par conséquent les sous-types «vin demi-sec, moelleux et doux» sont éliminés puisqu'ils sont inclus dans la catégorie 1 «Vin», de même que les sous-types «vin doux naturel» et «vin de vendanges tardives», qui correspondent à des mentions facultatives prévues par la législation espagnole et sont applicables aux vins d'appellation d'origine contrôlée ou d'indication géographique protégée de raisins surmûris, et restent donc inclus dans la catégorie 16 «Vin de raisins surmûris».

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

En ce qui concerne la catégorie 16 «Vin de raisins surmûris», l'erreur consistant en l'omission de cette catégorie dans la version initiale du point 2 du document unique a été corrigée. Pour résumer, la modification ne consiste pas à modifier, supprimer ou ajouter une catégorie de produits de la vigne mais correspond plutôt à une nouvelle version du point 2 du cahier des charges et à la correction d'une erreur figurant au point 2 du document unique.

2. MODIFICATION DES CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES DES VINS DE LIQUEUR ET INCLUSION DE CERTAINES VALEURS DANS D'AUTRES CATÉGORIES

Cette modification porte sur le point 2, a) «Caractéristiques analytiques du produit» du cahier des charges et le point 3 «Description des vins» du document unique.

Conformément à la modification précédente, les catégories de produits de la vigne sont précisées pour chaque type de vin protégé par l'AOP.

Les caractéristiques analytiques des vins demi-secs, moelleux et doux correspondent à celles décrites pour les vins blancs, rosés, rouges - ce sont donc des informations en double qui sont supprimées. Les valeurs maximales d'anhydride sulfureux (mg/l) pour les vins rosés relevant des catégories des vins pétillants et des vins de raisins surmûris sont ajoutées.

Concernant les vins de liqueur, les valeurs d'acidité totale minimale (acide tartrique) sont modifiées.

Les vins de liqueur de l'AOP «Cariñena», conformément aux tendances sur les marchés de la consommation, ont connu ces dernières années un changement progressif de leur processus d'élaboration. Puisque le vin de liqueur n'est pas une boisson acide par nature et qu'il peut présenter des valeurs d'acidité totale comprises entre 3,5 et 4,5 grammes/litre, sans entraîner de sensation désagréable lors de l'analyse organoleptique, on estime qu'il y a lieu de réduire les valeurs d'acidité totale minimale (acide tartrique) afin de pouvoir commercialiser des vins parfaitement équilibrés et harmonieux.

Les valeurs maximales d'anhydride sulfureux pour les vins rosés relevant des catégories des vins pétillants et des vins de raisins surmûris, qui avaient été omises suite à une erreur typographique, sont ajoutées. Ces valeurs correspondent à celles définies pour les vins blancs dans les mêmes catégories puisque le processus d'élaboration est analogue.

La limitation supérieure du titre alcoométrique total pour les vins «doux naturels» est supprimée.

La mention de «vin doux naturel», selon les dispositions la régulant, peut être appliquée aux vins de l'appellation d'origine protégée élaborés sans augmentation artificielle de leur titre, dont l'alcool provient en totalité de la fermentation, avec un titre alcoométrique naturel supérieur à 15 % vol. et un titre alcoométrique acquis minimal d'au moins 13 % vol. Par conséquent, la limite supérieure du titre alcoométrique total n'est pas précisée.

Dans le paragraphe décrivant la teneur maximale en sucres, le terme «sucres réducteurs» est remplacé par le terme «sucres résiduels». De même, sa formulation est adaptée afin que seules les spécificités de l'AOP «Cariñena» figurent dans le cahier des charges.

3. MODIFICATION DES CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

La modification porte sur le point 2, b) «Caractéristiques organoleptiques» du cahier des charges et le point 3 «Description des vins» du document unique. Le point est reformulé en reprenant la distinction en fonction des catégories de produits de la vigne et des types de vin protégés par l'AOP afin de préciser et déterminer la description organoleptique de chaque type de vin pour les différentes phases d'évaluation (visuelle, olfactive et gustative) et de rendre les descripteurs plus objectifs, ce qui permettra à l'organisme de contrôle d'appliquer plus facilement la norme «UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 Évaluation de la conformité. Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services» en ce qui concerne les activités de contrôle du respect de ce point du cahier des charges.

4. MODIFICATION DES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES SPÉCIFIQUES

La modification porte sur le point 3 «Pratiques culturales spécifiques» du cahier des charges et le point 4 «Pratiques vitivinicoles» du document unique.

4.1. Élimination d'exigences relatives aux pratiques culturales

La limite maximale du nombre de pieds par hectare et d'yeux par hectare est supprimée. La détermination du nombre maximal de pieds et d'yeux par hectare est considérée comme inutile car il s'agit de paramètres liés à la production maximale de raisin par hectare. Les rendements maximaux de production prévus au point 5 du cahier des charges déterminent indirectement le nombre maximal de pieds et de bourgeons par hectare, leur suppression n'aura donc pas d'incidence sur la production du vignoble puisque l'on estime qu'il s'agit d'un double contrôle.

Les types de taille en espalier cordon simple ou double ou en guyot simple sont éliminés. L'évolution des pratiques agronomiques liées à la taille pour la formation des vignes en espalier vise à garantir une meilleure exploitation des vignes, tout en conservant le critère relatif aux rendements de production optimaux et à un bon état agronomique de la plante, sans qu'il soit nécessaire de différencier ou de préciser le type de taille en espalier.

4.2. Modification des pratiques œnologiques spécifiques

La présente modification porte sur le point 3, b) «Pratique œnologique spécifique» du cahier des charges et le point 4, a) «Pratiques vitivinicoles. Pratiques œnologiques essentielles» du document unique.

La valeur quantifiant le degré de maturité des raisins, exprimée en grammes de sucres par litre de moût, est remplacée par le titre alcoométrique probable. Cette modification se fonde sur l'évolution des pratiques œnologiques. À l'heure actuelle, lorsqu'elles reçoivent le raisin, les caves réalisent une mesure de l'alcool probable à l'aide de réfractomètres et connaissent ainsi avec davantage de précision le degré de maturité du raisin. La pratique consistant à mesurer le sucre présent dans le moût n'est presque plus utilisée.

Il est précisé que l'extraction du moût correspond à la combinaison des saignées et des pressurages.

4.3. Améliorations de la description du processus d'élaboration des différents types de vin

La présente modification porte sur le point 3 «Pratique œnologique spécifique» du cahier des charges.

Les types de vin sont organisés en fonction des catégories de produits de la vigne mentionnées au point 1 du présent document.

Pour les vins blancs et rouges «macération carbonique», les étapes de l'élaboration sont décrites plus en détail. Les vins porteurs de la mention «Fût» sont inclus, conformément à la législation espagnole. Certaines exigences relatives au vieillissement des vins porteurs des mentions «Chêne» et «Fût» sont modifiées: la durée du séjour en fût est réduite, étant précisé que les fûts doivent toujours être en chêne, qui est un matériau utilisé depuis des décennies par toutes les caves de l'appellation.

Les caractéristiques spécifiques, dues au séjour dans des fûts en bois, des vins de type «Chêne» et «Fût», peuvent être obtenues après un séjour moins long dans les fûts, c'est pour cette raison que les durées de vieillissement sont modifiées. De même, la capacité nominale maximale des fûts est éliminée puisqu'il ne s'agit pas d'un paramètre plus restrictif que la législation espagnole applicable.

Le vin de liqueur peut être préparé à partir de n'importe laquelle des variétés de cépage autorisées dès lors que les caractéristiques analytiques et organoleptiques propres à l'appellation pour cette catégorie de vin sont respectées. Par conséquent, la règle selon laquelle il doit être préparé à partir de seulement trois variétés de cépage est supprimée.

L'utilisation de la mention «vin doux» pour ce type de vins est supprimée, afin d'éviter toute confusion pour le consommateur final.

Seules les exigences spécifiques à l'élaboration des vins mousseux de qualité de l'AOP sont décrites et celles fixées par la législation en vigueur sont supprimées. D'autre part, le critère relatif à l'auto-qualification est harmonisé. Le produit final correspond au produit qui doit être qualifié après la réalisation du dégorgement et avant la mise sur le marché, raison pour laquelle la qualification du vin lors des étapes intermédiaires est supprimée.

4.4. Élimination des restrictions

L'interdiction de l'utilisation des techniques de préchauffage des raisins, de chauffage des moûts ou des vins en présence du marc est supprimée. Ces pratiques, compte tenu des progrès technologiques, permettent de forcer l'extraction de la matière colorante sans pour autant diminuer la qualité du produit final.

D'autre part, la date de début de la période de vieillissement des vins est supprimée. Les registres et la traçabilité requis dans le cadre du processus de certification permettent d'identifier clairement ces périodes sans qu'il soit nécessaire de les conditionner à une date de référence.

5. MODIFICATION DE LA FORMULATION DU POINT RELATIF À LA DÉLIMITATION DE LA ZONE GÉOGRAPHIQUE

La modification porte sur le point 4 «Délimitation de la zone géographique» du cahier des charges et le point 5 «Zone délimitée» du document unique. Les informations incluses dans ce point sont complétées en indiquant la province et la communauté autonome dans laquelle se trouve la zone géographique.

6. INCLUSION DE DEUX VARIÉTÉS DE CÉPAGE DE RAISIN BLANC

La modification porte sur le point 6 «Variétés de cépage des raisins dont est issu le vin» du cahier des charges et du point 6 «Cépages principaux» du document unique.

La classification des variétés de cépages, principaux ou secondaires, déterminée dans le document unique est intégrée dans le point 6 du cahier des charges.

Deux variétés de cépage blanc, Sauvignon blanc et Verdejo, sont ajoutées. Elles sont toutes deux adaptées aux conditions spécifiques de l'appellation, tant d'un point de vue productif que d'un point de vue œnologique, elles présentent un caractère aromatique marqué et conservent le profil sensoriel caractéristique des vins blancs de l'AOP «Cariñena», selon les conclusions du rapport délivré en mars 2012 par l'unité de technologie et d'amélioration des vignes et l'unité d'œnologie du gouvernement d'Aragon. Ces deux variétés de cépage sont qualifiées de secondaires. Le cépage Grenache blanc devient un cépage principal, en raison des progrès technologiques en matière de vinification ainsi que de l'évolution progressive et croissante de la demande sur les marchés de la consommation.

7. EXTENSION DU LIEN DE CAUSALITÉ ENTRE LA ZONE GÉOGRAPHIQUE ET LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

La présente modification porte sur le point 7 «Lien avec la zone géographique. Lien de causalité entre la zone géographique et les caractéristiques du produit» du cahier des charges et le point 7 «Description des vins» du document unique. Le lien avec la zone géographique est amélioré et étendu. Plus particulièrement, la description du lien de causalité entre la zone géographique et les caractéristiques du produit est ajoutée pour chacune des catégories de produits de la vigne prévues au point 2 du cahier des charges, afin de préciser les spécificités apportées par le territoire à chaque type de vin protégé par l'AOP «Cariñena».

8. MODIFICATION DES EXIGENCES APPLICABLES À L'AOP

La présente modification porte sur le point 8 «Exigences applicables» du cahier des charges.

8.1. Modification des exigences supplémentaires relatives à la pratique culturale

La création par le conseil régulateur de normes de campagne portant sur les vendanges, la détermination de la date de début des vendanges et la gestion et le transport des raisins vendangés est supprimée.

En raison des techniques culturales actuelles, de la formation continue des techniciens sur le terrain et des œnologues, ainsi que des variations climatiques annuelles, il n'est pas jugé utile de fixer la date de début des vendanges, ni de déterminer des exigences spécifiques pour le transport du raisin. Chaque cave inscrite de l'AOP, conformément à ses critères techniques et œnologiques applicables à l'élaboration des différents vins, prévoit des vendanges échelonnées et organisées en fonction du degré de maturité du raisin, ainsi qu'un transport qui ne nuit pas à la qualité des fruits.

L'approbation annuelle par le conseil régulateur des pratiques culturales agro-environnementales visant à réduire ou remplacer les traitements phytosanitaires appliqués à la vigne est introduite. Compte tenu des critères relatifs à la protection de l'environnement et vu les avantages et l'amélioration de la qualité et la santé des raisins mis en avant par le secteur viticole, il a été jugé pertinent de promouvoir, au sein de l'AOP «Cariñena», l'utilisation de systèmes de lutte biologique contre les organismes nuisibles afin de réduire ou éliminer la consommation de produits phytosanitaires, dans la mesure du possible, en donnant la priorité aux méthodes non chimiques, conformément aux directives actuelles de la politique agricole commune.

8.2. Suppression des exigences spécifiques relatives aux locaux où ont lieu les processus d'élevage et de vieillissement

Les exigences actuellement prévues par le cahier des charges faisant référence aux locaux utilisés pour le vieillissement des vins protégés par l'AOP sont supprimées car elles portent sur les conditions générales relatives à la température, l'humidité et la ventilation, sans indiquer de valeur concrète et précise. Leur suppression est donc justifiée.

8.3. Modification formelle du terme «apte»

L'expression «vins qualifiés d'aptes» est remplacée par l'expression «vins qualifiés comme appartenant à l'AOP» dans le point relatif aux conditions supplémentaires concernant le conditionnement. Il s'agit d'une mise à jour de la terminologie, conformément à la norme «UNE-EN ISO/IEC 17065:2012. Évaluation de la conformité. Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services».

8.4. Modification des conditions relatives à l'étiquetage

Conformément à la législation et la jurisprudence en matière de propriété industrielle et de marques, et compte tenu des principes d'unité du marché, la seule condition supplémentaire imposée aux caves commerciales de l'appellation consiste en l'obligation de transmettre les étiquettes commerciales identifiant les vins qu'elles mettent sur le marché au conseil régulateur afin que celui-ci puisse les inscrire dans le registre des étiquettes. L'obligation d'approbation des étiquettes par le conseil régulateur est supprimée.

D'autre part, dans un souci d'améliorer la compréhension et la clarté, on précise pour chacune des catégories de produits de la vigne les mentions facultatives (termes traditionnels et mentions concernant la méthode d'élaboration) qui peuvent figurer sur l'étiquette des vins protégés par l'AOP «Cariñena».

En ce qui concerne le terme traditionnel «Superior» (supérieur), il est précisé que le vin doit être composé à 85 % au moins d'une des variétés de cépage principales de l'AOP. Deux nouvelles mentions facultatives sont incluses sur l'étiquette des vins de l'AOP en fonction de la méthode d'élaboration: «Nuevo» (nouveau) et «Joven» (jeune). En raison de l'évolution actuelle des tendances et habitudes sur les marchés de la consommation, on estime qu'il est intéressant d'opérer une distinction entre les vins mis en bouteille au cours des trois premiers mois suivant les vendanges, pour la mention «Nuevo», et les vins mis en bouteille au cours de l'année suivant les vendanges, pour la mention «Joven», en indiquant dans les deux cas l'année de récolte sur l'étiquette.

De même, il a été jugé approprié de mettre en valeur les vins issus de vignobles présentant des caractéristiques particulières. En ce sens, sont incluses dans le cahier des charges de l'AOP «Cariñena» les mentions facultatives «Viñas viejas» (vieilles vignes), pour les vins élaborés à partir de raisins provenant de vignes âgées de plus de 20 ans, et «Vendimia seleccionada» (vendange sélectionnée) ou «Selección» (sélection), pour les vins préparés à partir de raisins provenant de parcelles sélectionnées avant les vendanges et dont les rendements de production sont inférieurs à 7 000 kilogrammes par hectare.

En raison des caractéristiques du terrain et du climat de la zone géographique de l'AOP, d'un point de vue agronomique, les vignes âgées de plus de 20 ans ont atteint leur productivité et leurs rendements maximaux. Ainsi, les vins préparés à partir de ces vignes peuvent comporter sur leur étiquette la mention «Viñas viejas».

En ce qui concerne les vins préparés à partir de raisins issus de parcelles viticoles contrôlées et sélectionnées avant les vendanges et dont les rendements de production sont inférieurs à 7 000 kilogrammes par hectare, il est possible de les distinguer au moyen de la mention «Vendimia seleccionada» ou «Selección».

9. AUTRES MODIFICATIONS

La présente modification porte sur le point 9 «Contrôle du respect du cahier des charges. Organisme de contrôle» du cahier des charges et le point 2 «Coordonnées. Coordonnées du demandeur et coordonnées de l'organisme de contrôle» concernant les autres coordonnées de la fiche technique.

Le courrier électronique et le site internet du conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée «Cariñena» sont mis à jour.

10. MISE À JOUR DES RÉFÉRENCES LÉGISLATIVES

Les références faites dans le cahier des charges aux règlements européens, à la norme internationale UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 et au règlement de l'AOP «Cariñena» de la Communauté autonome d'Aragon sont mises à jour.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

Cariñena

2. **Type de l'indication géographique**

AOP — appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin
3. Vin de liqueur
5. Vin mousseux de qualité
8. Vin pétillant
16. Vin de raisins surmûris

4. **Description du ou des vins**

Vins blancs et rosés

Phase visuelle: clair.

— Vin blanc: couleur jaune paille verdâtre, jaune pâle, jaune paille ou jaune.

— Vin rosé: couleur pelure d'oignon, rose saumon, rose, rose fraise ou rose violet.

Phase olfactive: fruité, arôme boisé si le vin a été en contact avec le bois, sans défauts.

Phase gustative: acidité moyenne, douceur modérée, sans défauts.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux: 240 mg/l si la teneur en sucres est égale ou supérieure à 5 g/l.

Lorsque les limites ne sont pas précisées, on suit celles prévues par la législation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9
Acidité totale minimale:	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	180

Rouges

Phase visuelle: clair, couleur rouge violacé, rouge violet, rouge grenat ou rouge cerise.

Phase olfactive: fruité, fruits rouges, arôme boisé si le vin a été en contact avec le bois, sans défauts.

Phase gustative: acidité moyenne, douceur modérée, sensation d'astringence moyenne, sans défauts.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux: 180 mg/l si la teneur en sucres est égale ou supérieure à 5 g/l.

Lorsque les limites ne sont pas précisées, on suit celles prévues par la législation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9
Acidité totale minimale:	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	140

Vin de liqueur

Phase visuelle: clair.

— Vin blanc: couleur jaune, jaune ambré ou jaune doré.

— Vin rouge: couleur rouge violacé, rouge violet, rouge grenat ou rouge cerise.

Phase olfactive: fruits mûrs, arôme boisé si le vin a été en contact avec le bois, sans défauts.

Phase gustative: sensation d'alcool (chaleur) et de douceur, sans défauts.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux de 200 mg/l si la teneur en sucre est égale ou supérieure à 5 g/l.

Lorsque les limites ne sont pas précisées, on suit celles prévues par la législation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	15
Acidité totale minimale:	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	15
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

Vin mousseux de qualité

Phase visuelle: clair, bulles de dioxyde de carbone.

— Vin blanc: couleur jaune paille verdâtre, jaune pâle, jaune paille ou jaune.

— Vin rosé: couleur pelure d'oignon, rose saumon, rose, rose fraise ou rose violet.

— Vin rouge: couleur rouge violacé, rouge violet, rouge grenat, rouge cerise ou rouge rubis.

Phase olfactive: fruité, sans défauts.

Phase gustative: sensation gazeuse en bouche (piquant et rafraîchissant), légère saveur acide (fraîcheur), sans défauts.

Lorsque les limites ne sont pas précisées, on suit celles prévues par la législation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10
Acidité totale minimale:	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	10,83
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	160

Vin pétillant

Phase visuelle: clair, bulles de dioxyde de carbone.

— Vin blanc: couleur jaune paille verdâtre, jaune pâle, jaune paille ou jaune.

— Vin rosé: couleur pelure d'oignon, rose saumon, rose, rose fraise ou rose violet.

— Vin rouge: couleur rouge violacé, rouge violet, rouge grenat, rouge cerise ou rouge rubis.

Phase olfactive: fruité, sans défauts.

Phase gustative: sensation gazeuse en bouche (piquant et rafraîchissant), légère saveur acide (fraîcheur), sans défauts.

* Vin blanc et vin rosé: teneur maximale en anhydride sulfureux: 180 mg/l; si la teneur en sucres est égale ou supérieure à 5 g/l, 240 mg/l.

* Vin rouge: teneur maximale en anhydride sulfureux: 140 mg/l; si la teneur en sucres est égale ou supérieure à 5 g/l, 180 mg/l.

Lorsque les limites ne sont pas précisées, on suit celles prévues par la législation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	7
Acidité totale minimale:	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

Vin de raisins surmûris (vendanges tardives)

Phase visuelle: clair.

— Vin blanc: couleur jaune paille verdâtre, jaune pâle, jaune paille ou jaune.

— Vin rosé: couleur pelure d'oignon, rose saumon, rose, rose fraise ou rose violet.

— Vin rouge: couleur rouge violacé, rouge violet, rouge grenat, rouge cerise ou rouge rubis.

Phase olfactive: fruits mûrs, arôme boisé si le vin a été en contact avec le bois, sans défauts.

Phase gustative: sensation d'alcool (chaleur), douceur en fonction de la teneur en sucres, sans défauts.

* Vin blanc et vin rosé: teneur maximale en anhydride sulfureux: 180 mg/l; si la teneur en sucres est égale ou supérieure à 5 g/l, 240 mg/l.

* Vin rouge: teneur maximale en anhydride sulfureux: 140 mg/l; si la teneur en sucres est égale ou supérieure à 5 g/l, 180 mg/l.

Lorsque les limites ne sont pas précisées, on suit celles prévues par la législation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	13
Acidité totale minimale:	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	15
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

Vin de raisins surmûris (doux naturels)

Phase visuelle: clair.

— Vin blanc: couleur jaune paille verdâtre, jaune pâle, jaune paille ou jaune.

— Vin rosé: couleur pelure d'oignon, rose saumon, rose, rose fraise ou rose violet.

— Vin rouge: couleur rouge violacé, rouge violet, rouge grenat, rouge cerise ou rouge rubis.

Phase olfactive: fruits mûrs, arôme boisé si le vin a été en contact avec le bois, sans défauts.

Phase gustative: douceur moyenne-haute. Sans défauts.

* Vin blanc et vin rosé: teneur maximale en anhydride sulfureux: 180 mg/l; si la teneur en sucres est égale ou supérieure à 5 g/l, 240 mg/l.

* Vin rouge: teneur maximale en anhydride sulfureux: 140 mg/l; si la teneur en sucres est égale ou supérieure à 5 g/l, 180 mg/l.

Lorsque les limites ne sont pas précisées, on suit celles prévues par la législation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	13
Acidité totale minimale:	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	15
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

5. **Pratiques vitivinicoles**

a) *Pratiques œnologiques spécifiques*

Pratique œnologique spécifique

Lors des vendanges, seules sont utilisées pour l'élaboration des vins protégés par l'AOP les parties saines des raisins ayant atteint le degré de maturité nécessaire et présentant un titre alcoométrique probable égal ou supérieur à 9 % vol.

Des pressions appropriées doivent être appliquées pour l'extraction du moût ou du vin et leur séparation du marc, de façon à ce que le rendement (combinaison des saignées et des pressurages) ne soit pas supérieur à 74 litres de vin pour 100 kilogrammes de raisin.

Pratique culturale

La densité minimale de plantation est de 1 500 pieds par hectare, répartis de manière uniforme sur toute la surface de plantation.

b) *Rendements maximaux*

Variétés de cépage rouge

62,9 hectolitres par hectare

Variétés de cépage rouge

8 500 kilogrammes de raisins par hectare

Variétés de cépage blanc

66,6 hectolitres par hectare

Variétés de cépage blanc

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone délimitée**

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

7. **Cépages principaux**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GRENACHE BLANC

GRENACHE ROUGE

MACABÉO - VIURA

MAZUELA - CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Description du ou des liens**

«Description du ou des liens»

Les vins aragonais tirent leur origine de la région connue sous le nom de Celtibère, où se trouvait la ville romaine de Carae (aujourd'hui Cariñena), dont les habitants buvaient déjà du vin mêlé de miel dès le III^{e} siècle avant notre ère. En 1696 déjà, les plantations ont été limitées en fonction de la qualité, dans une zone qui correspond aux communes actuellement incluses dans l'AOP.

Les caractéristiques des différents types de sol présents dans la zone géographique, couplées aux conditions de faibles précipitations, de températures extrêmes et d'un vent de nord-est connu sous le nom de «cierzo», forment un écosystème sélectif au sein duquel la culture de la vigne s'est poursuivie pendant des siècles, créant un produit final spécifique et unique, adapté à son environnement.

Les variétés présentes sont adaptées et supportent les conditions pédoclimatiques existantes, elles donnent un éventail de vins spécifiques d'un point de vue physico-chimique et sensoriel qui présentent les caractéristiques des vins produits à partir des variétés de cépage autorisées.

VIN

L'évolution des différents types de sols présents dans la zone géographique, en fonction des spécificités du territoire, ainsi que le climat et les différentes variétés de cépages produisent des vins aux arômes intenses, clairs et frais, équilibrés, avec une bonne structure et une grande persistance.

VIN DE LIQUEUR

L'élaboration des vins de liqueur fait partie de l'histoire de cette zone géographique. Elle est facilitée par les conditions climatiques, caractérisées par des températures diurnes élevées et des précipitations limitées, qui permettent d'obtenir des raisins très riches en sucres, notamment dans le cas des vendanges tardives.

VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ

Ce processus œnologique, qui applique des méthodes traditionnelles, est mis en œuvre dans les caves de la zone depuis le début du XX^{e} siècle. Les températures extrêmes et la richesse du sol en calcaire permettent de cultiver les variétés de cépage conférant aux vins ampleur et équilibre. La faible pluviométrie et les longues heures d'ensoleillement confèrent au raisin un titre alcoométrique naturel permettant de préparer des vins mousseux de qualité conformes aux spécifications.

VIN PÉTILLANT

Le titre alcoométrique naturel, la légère acidité et l'intensité des arômes fruités obtenus pour les vins pétillants sont apportés par les longues heures d'exposition au soleil permettant un degré d'ensoleillement optimal, ainsi que par les contrastes thermiques marqués dus au climat continental de la zone et au faible risque de précipitations pendant la période de maturation des raisins.

VIN DE RAISINS SURMÛRIS

La pratique consistant à retarder les vendanges dans la zone géographique de l'appellation d'origine protégée «Cariñena», afin d'obtenir des raisins avec une teneur en sucres plus élevée confère à ce produit ses arômes caractéristiques de fruit mûr et met en avant ses saveurs douces ou sa sensation de chaleur, en raison de sa teneur en alcool, un équilibre que l'on doit à la longue exposition des raisins au soleil tout au long de leur période de maturation.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Les étiquettes commerciales, propres à chaque cave inscrite, doivent être communiquées au conseil régulateur en ce qui concerne les exigences prévues par le cahier des charges en vue de leur inclusion dans le registre des étiquettes.

Une des deux mentions indiquées ci-dessous doit nécessairement figurer sur l'étiquette:

«Denominación de Origen "Cariñena"» [appellation d'origine, terme traditionnel mentionné dans le règlement (CE) n^{o} 1308/2013] ou «Denominación de Origen Protegida "Cariñena"» (appellation d'origine protégée). Le produit destiné à la consommation sera muni de marques de garantie, numérotées et délivrées par le conseil régulateur, qui seront apposées à la cave inscrite d'une manière empêchant leur réutilisation.

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le transport et la mise en bouteille en dehors de la zone d'élaboration représentent un risque pour la qualité du vin. La mise en bouteille dans la zone d'origine permet de préserver les caractéristiques et les qualités du produit.

La mise en bouteille est une opération importante, qui doit respecter des exigences strictes. Dès lors, la mise en bouteille dans la zone délimitée par le cahier des charges est nécessaire afin de préserver toutes les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques.

Lien vers le cahier des charges du produit

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