ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE)2019-33 della Commissione

(2020/C 254/05)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1])

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«CARIÑENA»

PDO-ES-A0043-AM02

Data della comunicazione: 8 aprile 2020

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

Le modifiche descritte nel presente documento a norma dell'articolo 14 del Regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, in base alle loro cause e motivazioni, non sono considerate modifiche dell'Unione in quanto non includono una variazione del nome della denominazione di origine protetta, non consistono nella variazione, soppressione o aggiunta di una categoria di prodotti vitivinicoli e non comportano l'invalidazione del legame o ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto. Per tutti motivi testé elencati, le modifiche descritte e precisate di seguito sono considerate modifiche ordinarie.

1. RIFORMULAZIONE NELLA DESCRIZIONE DEI VINI TUTELATI DALLA DOP

La presente modifica riguarda la sezione 2) «Descrizione dei vini», del disciplinare e la sezione 2) «Categorie di prodotti vitivinicoli», del documento unico.

L'attuale formulazione della sezione 2 del disciplinare elenca i vini a denominazione di origine protetta per categoria di prodotti vitivinicoli (vini liquorosi, vini frizzanti, vini spumanti di qualità) o per indicazione facoltativa (vini dolci naturali, vini di vendemmia tardiva, vini semisecchi, semidolci e dolci).

Si è ritenuto opportuno riformulare la sezione, elencando soltanto i tipi di vino prodotti nella DOP secondo le categorie di prodotti vitivinicoli di cui all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013:

1. Vino

3. Vino liquoroso

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

16. Vino di uve stramature.

Sono stati quindi eliminati i sottotipi «vini semisecchi, semidolci e dolci» in quanto inclusi nella categoria 1. «Vino», mentre i sottotipi «vini dolci naturali» e «vini di vendemmia tardiva», che corrispondono a indicazioni facoltative previste dalla normativa spagnola, entrambe applicabili ai vini a denominazione di origine o a indicazione geografica protette di uve stramature, sono stati inclusi nella categoria 16. «Vino di uve stramature».

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Rispetto alla categoria 16. «Vino di uve stramature», è stato corretto l'errore di omissione in tale categoria nella formulazione iniziale della sezione 2 del documento unico. In sintesi, la modifica non consiste nella variazione, soppressione o aggiunta di una categoria di prodotti vitivinicoli, bensì nella riformulazione della sezione 2 del disciplinare e nella correzione di un errore nella sezione 2 del documento unico.

2. MODIFICA DELLE CARATTERISTICHE ANALITICHE DEI VINI LIQUOROSI E INCLUSIONE DI ALCUNI VALORI IN ALTRE CATEGORIE

La modifica riguarda la sezione 2, lettera a) «Caratteristiche analitiche del prodotto» del disciplinare e la sezione 3) «Descrizione dei vini» del documento unico.

Conformemente alla modifica di cui sopra, sono state specificate le categorie di prodotti vitivinicoli per ciascun tipo di vino protetto dalla DOP.

Le caratteristiche analitiche dei vini semisecchi, semidolci e dolci coincidono con quelle descritte per i vini bianchi, rosati e rossi e sono state pertanto eliminate per evitare la duplicazione delle informazioni. Sono stati inseriti i valori massimi di anidride solforosa (mg/l) nei vini rosati delle categorie dei vini frizzanti e dei vini di uve stramature.

Nei vini liquorosi sono stati modificati i valori minimi di acidità totale (acido tartarico).

Negli ultimi anni, le tendenze del mercato di consumo hanno determinato un graduale cambiamento nella produzione dei vini liquorosi della DOP «Cariñena». Considerando che il vino liquoroso non è una bevanda acida per sua natura, e che può presentare valori di acidità totale compresi tra 3,5 e 4,5 grammi/litro senza provocare una sensazione sgradevole nell'analisi organolettica, si ritiene che i valori minimi di acidità totale (acido tartarico) debbano essere ridotti in modo da poter commercializzare vini perfettamente armonici e bilanciati.

Sono stati aggiunti i valori massimi di anidride solforosa nei vini rosati delle categorie dei vini frizzanti e dei vini di uve stramature, che erano stati omessi per un errore tipografico. Detti valori coincidono con quelli determinati per i vini bianchi nelle stesse categorie, in quanto il processo di produzione è analogo.

È stato eliminato il limite superiore del titolo alcolometrico totale per i vini «dolci naturali».

Secondo la normativa, la menzione «dolce naturale» può essere applicata ai vini a denominazione di origine protetta ottenuti senza aumentare in modo artificiale il titolo alcolometrico e con alcol ottenuto interamente dalla fermentazione, con un titolo alcolometrico volumico naturale superiore a 15 % vol e un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 13 % vol. Non occorre quindi specificare il limite superiore del titolo alcolometrico totale.

Nel paragrafo che descrive il tenore massimo di zuccheri, l'espressione «zuccheri riduttori» è stata sostituita dall'espressione «zuccheri residui». La formulazione è stata inoltre adeguata in modo tale da lasciare nel disciplinare esclusivamente le caratteristiche specifiche della DOP «Cariñena».

3. MODIFICA DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La modifica riguarda la sezione 2, lettera b) «Caratteristiche organolettiche» del disciplinare e la sezione 3) «Descrizione dei vini» del documento unico. La sezione è stata riformulata con la distinzione per categoria di prodotto vitivinicolo e tipo di vino protetto dalla DOP, al fine di chiarire e specificare la descrizione organolettica di ciascun tipo di vino nelle diverse fasi della valutazione (visiva, olfattiva e gustativa) e adottare descrittori oggettivi per facilitare all'organismo di controllo l'applicazione della norma «UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 Valutazione della conformità. Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi» per quanto riguarda la verifica della conformità di questa sezione del disciplinare.

4. MODIFICA DELLE PRATICHE ENOLOGICHE SPECIFICHE

La modifica riguarda la sezione 3) «Pratiche colturali specifiche» del disciplinare e la sezione 4) «Pratiche vitivinicole» del documento unico.

4.1. Eliminazione dei requisiti delle pratiche colturali.

È stato eliminato il limite massimo di ceppi e di gemme per ettaro. Si è ritenuto superfluo determinare il numero massimo di ceppi e di gemme per ettaro in quanto si tratta di parametri relativi alla produzione massima di uva per ettaro. La resa massima di produzione, stabilita nella sezione 5 del disciplinare, determina indirettamente un numero massimo di ceppi e gemme per ettaro; pertanto, la soppressione del loro limite non incide sulla produzione viticola in quanto il loro controllo è considerato ridondante.

Sono stati eliminati i tipi di potatura a spalliera a cordone semplice o doppio e Guyot. Gli sviluppi delle pratiche agronomiche legate alla potatura per la formazione di viti a spalliera sono finalizzati a sfruttare al meglio i vigneti, coniugando il criterio di resa di produzione ottimale con adeguate condizioni agricole della pianta, senza la necessità di distinguere o specificare il tipo di potatura a spalliera.

4.2. Modifica delle pratiche enologiche specifiche.

La modifica riguarda la sezione 3, lettera b) «Pratiche enologiche specifiche», del disciplinare e la sezione 4, lettera a) « Pratiche vitivinicole. Pratiche enologiche essenziali» del documento unico.

Il valore che quantifica il grado di maturazione delle uve espresso in grammi di zucchero per litro di mosto è stato sostituito con il titolo alcolometrico probabile. Questa modifica si basa sullo sviluppo delle pratiche enologiche. Attualmente, le cantine effettuano la misurazione del titolo alcolometrico probabile alla ricezione dell'uva, utilizzando rifrattometri che consentono di calcolare con maggiore accuratezza il grado di maturazione delle uve; pertanto, la misurazione dello zucchero nel mosto è praticamente caduta in disuso.

Si precisa che l'estrazione del mosto avviene mediante procedimenti per salasso e pressatura.

4.3. Miglioramento della descrizione della produzione dei diversi tipi di vino.

La modifica riguarda la sezione 3) «Pratiche enologiche specifiche» del disciplinare.

I tipi di vino sono stati ordinati in base alle categorie di prodotti vitivinicoli indicati nella sezione 1 del presente documento.

Nei vini bianchi e rossi «a macerazione carbonica» sono state descritte più dettagliatamente le fasi della loro produzione. Sono stati inseriti i vini recanti l'indicazione «Barrica», conformemente alla normativa spagnola. Alcuni requisiti nell'invecchiamento dei vini delle indicazioni «Roble» e «Barrica» sono stati modificati, riducendo il tempo di permanenza nelle botti e precisando che queste devono sempre essere di quercia, materiale utilizzato da decenni da tutte le cantine della denominazione.

Le caratteristiche specifiche dei vini «Roble» e «Barrica», dovute al loro passaggio in botti di legno, si possono ottenere con periodi inferiori di permanenza nelle botti; sono stati quindi adeguati i periodi di invecchiamento. Analogamente, è stata eliminata la capacità nominale massima delle botti non essendo un parametro più restrittivo rispetto alla normativa spagnola applicabile.

Il vino liquoroso può essere ottenuto da uno qualsiasi dei vitigni autorizzati purché mantenga le caratteristiche analitiche e organolettiche proprie della denominazione per questa categoria di vino. È stato quindi eliminato il limite di soli tre vitigni per la sua produzione.

L'utilizzo dell'indicazione «vino dolce» per questo tipo di vini è stato eliminato in modo da evitare possibili confusioni per il consumatore finale.

Sono stati descritti esclusivamente i requisiti specifici per la produzione di vini spumanti di qualità della DOP, eliminando quelli stabiliti dalla normativa in vigore. Inoltre, è stato armonizzato il criterio dell'autoqualificazione. Il prodotto da qualificare è quello finale, dopo la sboccatura e prima dell'immissione sul mercato; è stata pertanto eliminata la qualificazione del vino nelle fasi intermedie.

4.4. Abolizione delle restrizioni.

È stato eliminato il divieto di utilizzare tecniche di preriscaldamento delle uve o di riscaldamento dei mosti o dei vini in presenza delle vinacce. Tenuto conto dei progressi tecnologici, tali pratiche consentono di forzare l'estrazione del materiale colorante senza che ne risenta la qualità del prodotto finale.

È stata inoltre eliminata la data d'inizio del periodo di invecchiamento dei vini. Le registrazioni e la tracciabilità richieste nel processo di certificazione consentono infatti di identificare chiaramente tali periodi senza doverli vincolare a una data di riferimento.

5. MODIFICA REDAZIONALE DELLA SEZIONE «DELIMITAZIONE DELLA ZONA GEOGRAFICA»

La modifica riguarda la sezione 4) «Delimitazione della zona geografica» del disciplinare e la sezione 5) «Zona delimitata» del documento unico. Sono state completate le informazioni contenute in queste sezioni indicando la provincia e la regione in cui si trova la zona geografica.

6. INSERIMENTO DI DUE VITIGNI A BACCA BIANCA

La modifica riguarda la sezione 6) «Varietà di uve da cui si ottiene il vino» del disciplinare e la sezione 6) «Uve da vino principali» del documento unico.

La classificazione dei vitigni principali e secondari, stabilita nel documento unico, è stata spostata nella sezione 6 del disciplinare.

Sono stati inseriti due vitigni a bacca bianca, Sauvignon Blanc e Verdejo: sono entrambi adatti alle condizioni specifiche della denominazione sia in termini di produzione sia in termini di enologia, presentano un carattere intensamente aromatico e mantengono il profilo sensoriale caratteristico dei vini bianchi della DOP «Cariñena», secondo le conclusioni della relazione pubblicata nel marzo 2012 dall'Unità di Tecnologia e miglioramento della vite e dall'Unità di Enologia del Governo di Aragona. Questi due vitigni sono classificati come secondari. Il vitigno Garnacha Blanca passa a essere qualificato come vitigno principale. La modifica è giustificata dai progressi tecnologici nel settore della vinificazione oltre che dalla progressiva evoluzione e dalla crescente domanda dei mercati di consumo.

7. ESTENSIONE DEL NESSO CAUSALE TRA LA ZONA GEOGRAFICA E LE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La modifica riguarda la sezione 7, lettera c) «Legame con la zona geografica. Nesso causale tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto» del disciplinare e la sezione 7) «Descrizione dei legami» del documento unico. Il legame con la zona geografica è stato migliorato ed esteso: in particolare, è stata inserita la descrizione del nesso di causalità tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto per ciascuna delle categorie di prodotti vitivinicoli di cui alla sezione 2 del disciplinare, al fine di precisare le particolarità che il territorio conferisce a ognuno dei tipi di vini protetti dalla DOP «Cariñena».

8. MODIFICA DEI REQUISITI APPLICABILI NELLA DOP

La modifica riguarda la sezione 8) «Requisiti applicabili» del disciplinare.

8.1. Modifica dei requisiti supplementari nelle pratiche colturali.

È stata eliminata la definizione, da parte del *Consejo Regulador* (organismo di controllo), delle norme di raccolta relative alla vendemmia, alla determinazione del suo inizio nonché alla classificazione e al trasporto delle uve raccolte.

Considerate le attuali tecniche colturali, la formazione continua dei tecnici sul terreno e degli enologi nonché le variazioni climatiche annuali, non si ritiene necessario determinare la data di inizio della vendemmia e i requisiti specifici per il trasporto delle uve. Ogni cantina aderente alla DOP, secondo i propri criteri tecnici ed enologici per la produzione dei diversi vini, pianifica una vendemmia graduale e ordinata in funzione del grado di maturazione delle uve nonché un trasporto delle stesse che salvaguardi la qualità del frutto.

È stata inserita l'approvazione annuale, da parte del *Consejo Regulador*, delle pratiche di coltivazione agroambientale finalizzate alla riduzione o alla sostituzione dei trattamenti fitosanitari applicabili ai vigneti. Sulla base di criteri di tutela ambientale e alla luce dei benefici e dei miglioramenti della qualità e della salute delle uve evidenziati dal settore vitivinicolo, si è ritenuto opportuno promuovere nella DOP «Cariñena» l'impiego di sistemi di controllo biologico per la lotta contro i parassiti al fine di ridurre o eliminare il consumo di prodotti fitosanitari, ove possibile, dando la priorità ai metodi non chimici, in linea con gli attuali orientamenti della politica agricola comune.

8.2. Eliminazione di requisiti specifici nei locali di affinamento e invecchiamento.

Sono stati eliminati i requisiti previsti attualmente nel disciplinare per i locali adibiti all'invecchiamento dei vini DOP in quanto si tratta di condizioni generali di temperatura, umidità e ventilazione senza l'indicazione di valori concreti e specifici. La loro eliminazione è quindi giustificata.

8.3. Modifica ufficiale del termine «idoneo».

Nella sezione relativa ai requisiti supplementari per il confezionamento, l'espressione «vini qualificati come idonei» è sostituita dall'espressione «vini qualificati come DOP». Si tratta di un aggiornamento della terminologia secondo la norma «UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012. Valutazione della conformità. Requisiti per gli organismi che certificano prodotti, processi e servizi».

8.4. Modifica dei requisiti di etichettatura.

Conformemente alla normativa e alla giurisprudenza in materia di proprietà industriale e di marchi, e tenuto conto dei principi di unità del mercato, come requisito supplementare per le aziende vinicole aderenti alla denominazione è stato stabilito soltanto l'obbligo di comunicare le etichette commerciali che identificano i vini da queste commercializzati (affinché il *Consejo Regulador* le iscriva nel registro delle etichette), eliminando l'approvazione delle stesse da parte di tale organismo.

Inoltre, a fini di chiarezza e comprensione, in ciascuna delle categorie di prodotto vitivinicolo sono state specificate le indicazioni facoltative (menzioni tradizionali e indicazioni relative al metodo di elaborazione) che possono figurare sulle etichette dei vini protetti dalla DOP «Cariñena».

Per quanto riguarda la menzione tradizionale «Superiore», il vino dev'essere ottenuto per almeno l'85 % da uno dei vitigni principali della DOP. Nelle etichette dei vini DOP sono state inserite due nuove indicazioni facoltative, a seconda del metodo di elaborazione: «Nuevo» (nuovo) e «Joven» (giovane). Visto l'andamento delle attuali tendenze e abitudini nei mercati di consumo, si ritiene interessante distinguere i vini imbottigliati nei primi tre mesi successivi alla vendemmia, nel caso dell'indicazione «Nuevo», da quelli imbottigliati nell'anno successivo a quello della vendemmia, nel caso dell'indicazione «Joven», indicando in entrambi i casi l'annata in etichetta.

Analogamente, si ritiene opportuno valorizzare i vini provenienti da vigneti con caratteristiche particolari. A tal fine, nel disciplinare della DOP «Cariñena» sono state inserite le indicazioni facoltative «Viñas viejas», per i vini ottenuti da uve provenienti da vigneti di età superiore a 20 anni, e «Vendimia seleccionada» o «Selección», per i vini ottenuti da uve provenienti da parcelle selezionate prima del raccolto e con una resa di produzione inferiore a 7 000 kg/ha.

Date le caratteristiche del terreno e le condizioni climatiche della zona geografica della DOP, i vigneti di età superiore ai 20 anni hanno raggiunto, dal punto di vista agronomico, la loro produzione massima e la piena resa. I vini prodotti da questi vigneti possono quindi recare sull'etichetta l'indicazione «Viñas viejas».

I vini ottenuti da uve provenienti da parcelle viticole controllate e selezionate prima del raccolto e la cui resa di produzione è inferiore a 7 000 kg/ha possono essere identificati con l'indicazione «Vendimia seleccionada» o «Selección».

9. ULTERIORI MODIFICHE

La modifica riguarda la sezione 9) «Verifica della conformità al disciplinare. Organismo di controllo» del disciplinare e la sezione 2) «Dati di contatto. Dati del richiedente e dati dell'organismo di controllo alla voce "Altri dati" della scheda tecnica.

Sono stati aggiornati l'indirizzo di posta elettronica e la pagina web del *Consejo Regulador* della denominazione di origine protetta «Cariñena».

10. AGGIORNAMENTO DEI RIFERIMENTI LEGISLATIVI

Sono stati aggiornati, nel disciplinare, i riferimenti alle normative europee, alla norma internazionale UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 e alla regolamentazione della DOP «Cariñena» nella *Comunidad Autónoma de Aragón*.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Cariñena

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP – Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
3. Vino liquoroso
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante
16. Vino di uve stramature

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

Vini bianchi e rosati

Aspetto: limpido

— Vino bianco: colore giallo paglierino con riflessi verdolini, giallo pallido, giallo paglierino o giallo.

— Vino rosato: color buccia di cipolla, rosa salmone, rosa, rosa fragola o rosa viola.

Olfatto: fruttato, aroma di legno se quest'ultimo è venuto a contatto con il vino, senza difetti.

Gusto: acidità media, bassa dolcezza, senza difetti.

* Tenore massimo di anidride solforosa 240 mg/l se il tenore di zucchero è pari a 5 g/l o superiore.

In mancanza di una specificazione dei limiti, vanno rispettati quelli stabiliti dalla normativa europea in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	9
Acidità totale minima:	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	180

Vini rossi

Aspetto: limpido di color rosso violaceo, rosso porpora, rosso granato o rosso ciliegia.

Olfatto: fruttato, frutti rossi, aroma di legno se quest'ultimo è venuto a contatto con il vino, senza difetti.

Gusto: acidità media, bassa dolcezza, sensazione di astringenza media, senza difetti.

* Tenore massimo di anidride solforosa 180 mg/l se il tenore di zuccheri è pari a 5 g/l o superiore.

In mancanza di una specificazione dei limiti, vanno rispettati quelli stabiliti dalla normativa europea in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	9
Acidità totale minima:	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	140

Vino liquoroso

Aspetto: limpido

— Vino bianco: colore giallo, giallo ambrato o giallo dorato.

— Vino rosso: color rosso violaceo, rosso porpora, rosso granato o rosso ciliegia.

Olfatto: frutta matura, aroma di legno se quest'ultimo è venuto a contatto con il vino, senza difetti.

Gusto: sensazione di alcol (calore) e dolcezza, senza difetti.

* Tenore massimo di anidride solforosa 200 mg/l se il tenore di zuccheri è pari a 5 g/l o superiore.

In mancanza di una specificazione dei limiti, vanno rispettati quelli stabiliti dalla normativa europea in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	15
Acidità totale minima:	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	15
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	150

Vini spumanti di qualità

Aspetto: limpido, bolle di anidride carbonica.

— Vino bianco: colore giallo paglierino con riflessi verdolini, giallo pallido, giallo paglierino o giallo.

— Vino rosato: color buccia di cipolla, rosa salmone, rosa, rosa fragola o rosa viola.

— Vino rosso: colore rosso violaceo, rosso porpora, rosso granato, rosso ciliegia o rosso rubino.

Olfatto: fruttato, senza difetti.

Gusto: sensazione carbonica in bocca (pizzicore rinfrescante), leggero sapore acido (freschezza), senza difetti.

In mancanza di una specificazione dei limiti, vanno rispettati quelli stabiliti dalla normativa europea in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	10
Acidità totale minima:	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	10,83
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	160

Vino frizzante

Aspetto: limpido, bolle di anidride carbonica.

— Vino bianco: colore giallo paglierino con riflessi verdolini, giallo pallido, giallo paglierino o giallo.

— Vino rosato: color buccia di cipolla, rosa salmone, rosa, rosa fragola o rosa viola.

— Vino rosso: colore rosso violaceo, rosso porpora, rosso granato, rosso ciliegia o rosso rubino.

Olfatto: fruttato, senza difetti.

Gusto: sensazione carbonica in bocca (pizzicore rinfrescante), leggero sapore acido (freschezza), senza difetti.

* vino bianco e vino rosato: tenore massimo di anidride solforosa 180 mg/l; 240 mg/l se il tenore di zuccheri è pari a 5 g/l o superiore.

* vino rosso: tenore massimo di anidride solforosa 140 mg/l; 180 mg/l se il tenore di zuccheri è pari a 5 g/l o superiore.

In mancanza di una specificazione dei limiti, vanno rispettati quelli stabiliti dalla normativa europea in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	7
Acidità totale minima:	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Vini di uve stramature (vendemmia tardiva)

Aspetto: limpido

— Vino bianco: colore giallo paglierino con riflessi verdolini, giallo pallido, giallo paglierino o giallo.

— Vino rosato: color buccia di cipolla, rosa salmone, rosa, rosa fragola o rosa viola.

— Vino rosso: colore rosso violaceo, rosso porpora, rosso granato, rosso ciliegia o rosso rubino.

Olfatto: frutta matura, aroma di legno se quest'ultimo è venuto a contatto con il vino, senza difetti.

Gusto: sensazione di alcol (calore), dolcezza in base al tenore di zuccheri, senza difetti.

* vino bianco e vino rosato: tenore massimo di anidride solforosa 180 mg/l; 240 mg/l se il tenore di zuccheri è pari a 5 g/l o superiore.

* vino rosso: tenore massimo di anidride solforosa 140 mg/l; 180 mg/l se il tenore di zuccheri è pari a 5 g/l o superiore.

In mancanza di una specificazione dei limiti, vanno rispettati quelli stabiliti dalla normativa europea in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	13
Acidità totale minima:	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	15
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Vini di uve stramature (dolce naturale)

Aspetto: limpido

— Vino bianco: colore giallo paglierino con riflessi verdolini, giallo pallido, giallo paglierino o giallo.

— Vino rosato: color buccia di cipolla, rosa salmone, rosa, rosa fragola o rosa viola.

— Vino rosso: colore rosso violaceo, rosso porpora, rosso granato, rosso ciliegia o rosso rubino.

Olfatto: frutta matura, aroma di legno se quest'ultimo è venuto a contatto con il vino, senza difetti.

Gusto: dolcezza medio-alta. Senza difetti.

* vino bianco e vino rosato: tenore massimo di anidride solforosa 180 mg/l; 240 mg/l se il tenore di zuccheri è pari a 5 g/l o superiore.

* vino rosso: tenore massimo di anidride solforosa 140 mg/l; 180 mg/l se il tenore di zuccheri è pari a 5 g/l o superiore.

In mancanza di una specificazione dei limiti, vanno rispettati quelli stabiliti dalla normativa europea in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	13
Acidità totale minima:	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	15
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratica enologica specifica*

Pratica enologica specifica

La vendemmia viene effettuata riservando alla produzione di vini protetti esclusivamente le partite di uve sane, con il grado di maturazione necessario e con un titolo alcolometrico probabile pari a 9 % vol o superiore.

Per ottenere l'estrazione del mosto o del vino e la separazione dalle vinacce dev'essere applicata una pressione adeguata, in modo che il rendimento (somma dei procedimenti di salasso e pressatura) non sia superiore a 74 litri di vino per ogni 100 chilogrammi di uva.

Pratica colturale

La densità di impianto è di almeno 1 500 viti per ettaro, distribuite uniformemente sull'intera superficie vitata.

b. *Rese massime*

Varietà rosse

62,9 ettolitri per ettaro

Varietà rosse

8 500 chilogrammi di uve per ettaro

Varietà bianche

66,6 ettolitri per ettaro

Varietà bianche

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

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

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MACABÉO – VIURA

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Descrizione del legame/dei legami**

«Descrizione dei legami»

I vigneti aragonesi hanno la loro origine nella cosiddetta regione celtiberica, dove sorgeva la cittadina romana di Carae (oggi Cariñena), della quale è noto che gli abitanti, all'incirca nel III secolo a.C., bevessero vino mescolato con miele. I limiti imposti agli impianti già nel 1696 in base alla qualità coincidevano con gli attuali comuni che figurano in questa DOP.

Le caratteristiche dei diversi suoli della zona geografica, unite alle basse precipitazioni, alle temperature estreme e alla presenza del Cierzo (vento caratteristico della regione), costituiscono un ecosistema selettivo che ha mantenuto viva la pratica della viticoltura nel corso dei secoli, dando origine a un prodotto finale specifico e singolare adattato all'ambiente.

Le varietà presenti, che si sono adattate e sopportano le condizioni pedoclimatiche esistenti, danno origine a una serie di vini particolari dal punto di vista fisico-chimico e sensoriale che presentano le caratteristiche distintive dei vini prodotti con le varietà autorizzate.

VINO

L'evoluzione dei diversi suoli della zona geografica dà origine, a seconda delle peculiarità del territorio, delle condizioni climatiche e delle diverse varietà, a vini dai profumi intensi, limpidi e freschi, equilibrati, ben strutturati e molto persistenti.

VINO LIQUOROSO

La produzione di vini liquorosi fa parte della storia di questa zona geografica grazie alle condizioni climatiche, caratterizzate da elevate temperature diurne e basse precipitazioni, che consentono di ottenere raccolti con un elevato tenore di zuccheri, soprattutto con le vendemmie tardive.

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Questo processo enologico, che applica il metodo tradizionale, viene adottato dalle cantine della zona dagli inizi del XX secolo. Le temperature estreme e la ricchezza di calcare nel suolo permettono di coltivare le varietà che conferiscono ai vini ampiezza ed equilibrio. La scarsa piovosità e l'abbondanza di sole influiscono sul titolo alcolometrico naturale, che consente la produzione di vini spumanti di qualità con le gradazioni definite.

VINO FRIZZANTE

Il titolo alcolometrico naturale, la leggera acidità e l'intensità degli aromi fruttati che si ottengono nei vini frizzanti sono dovuti alle ore di esposizione al sole che producono un grado di irraggiamento ottimale, accompagnato dai marcati contrasti termici determinati dal clima continentale della zona, nonché dal ridotto rischio di precipitazioni durante il periodo di maturazione delle uve.

VINO DI UVE STRAMATURE

La pratica di ritardare i raccolti nella zona geografica che comprende la denominazione di origine protetta «Cariñena»» al fine di ottenere uve con un tenore zuccherino più elevato conferisce a questi vini il loro caratteristico aroma di frutta matura, nonché una predominanza del sapore dolce o della sensazione calda dovuta alla gradazione alcolica, un equilibrio frutto dell'esposizione delle uve al sole durante il loro lungo periodo di maturazione.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettaura, altri requisiti)**

Quadro giuridico di riferimento:

nella normativa nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

le etichette commerciali, proprie di ciascuna cantina registrata, devono essere comunicate al *Consejo Regulador* per quanto riguarda i requisiti elencati nel presente disciplinare ai fini della loro iscrizione nel registro delle etichette.

È obbligatoria una delle due indicazioni che seguono:

Denominación de Origen «Cariñena» (menzione tradizionale di cui al regolamento (CE) n. 1308/2013) o Denominación de Origen Protegida «Cariñena». Il prodotto destinato al consumo dev'essere provvisto di marchi di garanzia, numerati ed emessi dal *Consejo Regulador*, da collocare nella cantina registrata in modo da impedirne il riutilizzo.

Quadro giuridico di riferimento:

nella normativa nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

imbottigliamento nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:

il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione costituiscono un rischio per la qualità del vino. L'imbottigliamento nella zona di origine consente di mantenere inalterate le caratteristiche e la qualità del prodotto.

Si tratta di un'operazione importante, che deve rispettare severi requisiti, tra cui l'obbligo di confezionare il vino nella zona delimitata dal disciplinare, preservandone tutte le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche.

Link al disciplinare del prodotto

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