ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2020/C 254/05)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING VAN EEN ENIG DOCUMENT

"CARIÑENA"

PDO-ES-A0043-AM02

Datum van mededeling: 8 april 2020

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

Overeenkomstig artikel 14 van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie en op basis van de oorzaken en redenen worden de in dit document beschreven wijzigingen niet als wijzigingen op het niveau van de Unie beschouwd, aangezien zij geen wijziging behelzen van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming, of een wijziging, schrapping of toevoeging van een categorie wijnbouwproducten, noch het verband tenietdoen of verdere beperkingen meebrengen voor het in de handel brengen van het product. De hierna beschreven en toegelichte wijzigingen worden derhalve als standaardwijzigingen beschouwd.

1. NIEUWE OMSCHRIJVING VAN DE ONDER DE BOB VALLENDE WIJNEN

Deze wijziging betreft punt 2 "Beschrijving van de wijn(en)" van het productdossier en punt 2 "Categorieën wijnbouwproducten" van het enig document.

In de huidige tekst van punt 2 van het productdossier worden de wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming ingedeeld volgens categorieën wijnbouwproducten (likeurwijnen, parelwijnen, mousserende kwaliteitswijnen) of facultatieve aanduidingen (van nature zoete, halfdroge, halfzoete, zoete en lateoogstwijnen).

Er is een nieuwe tekst van dit punt voorgesteld, waarin alleen de in het kader van de BOB geproduceerde wijnsoorten worden vermeld en waarbij gebruik wordt gemaakt van de categorieën wijnbouwproducten als bedoeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013:

1. wijn;

3. likeurwijn;

5. mousserende kwaliteitswijn:

8. parelwijn;

16. wijn van overrijpe druiven.

De ondersoorten "halfdroog, halfzoet en zoet" worden geschrapt omdat zij zijn ingedeeld in categorie 1 "Wijn". De ondersoorten "van nature zoete wijnen" en "lateoogstwijnen" worden ingedeeld in categorie 16 "Wijn van overrijpe druiven", aangezien beide facultatieve aanduidingen zijn die zijn voorgeschreven in de Spaanse wetgeving en van toepassing zijn op wijnen die worden bereid uit overrijpe druiven met een beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

Wat categorie 16 "Wijn van overrijpe druiven" betreft, wordt het abusievelijk weglaten van deze categorie in de oorspronkelijke tekst van punt 2 van het enig document gecorrigeerd. Kortom, deze wijziging bestaat niet uit een wijziging, schrapping of toevoeging van een categorie wijnbouwproducten, maar voorziet in een nieuwe tekst van punt 2 van het productdossier en een correctie van een fout in punt 2 van het enig document.

2. WIJZIGING VAN DE ANALYTISCHE KENMERKEN VAN LIKEURWIJNEN EN INDELING VAN BEPAALDE WAARDEN IN ANDERE CATEGORIEËN

Deze wijziging betreft punt 2, onder a), "Analytische kenmerken van het product" van het productdossier en punt 3 "Beschrijving van de wijn(en)" van het enig document.

Overeenkomstig de vorige wijziging worden de categorieën wijnbouwproducten voorgeschreven voor elk van de onder de BOB vallende wijnsoorten.

De analytische kenmerken van halfdroge, halfzoete en zoete wijnen komen overeen met die welke worden beschreven voor witte, rode en roséwijnen. Zij zijn dan ook geschrapt, omdat de informatie dubbelop was. De maximale waarden voor zwaveldioxide (mg/l) zijn toegevoegd voor roséwijnen in de categorieën parelwijn en wijn van overrijpe druiven.

De waarden voor de totale minimale zuurgraad (wijnsteenzuur) zijn gewijzigd voor likeurwijnen.

Op grond van de marktontwikkelingen is het productieproces van onder de BOB "Cariñena" vallende likeurwijnen geleidelijk veranderd. Aangezien likeurwijn van nature niet zuur is en de totale zuurgraad ervan varieert van 3,5 tot 4,5 gram per liter, zonder dat dit in de organoleptische analyse tot een onaangename smaak leidt, is besloten de minimale totale zuurgraad (wijnsteenzuur) te verlagen, zodat de in de handel gebrachte wijnen perfect harmonieus en evenwichtig zijn.

De maximale waarden voor zwaveldioxide (mg/l) zijn toegevoegd voor roséwijnen in de categorieën parelwijn en wijn van overrijpe druiven. Zij waren weggelaten als gevolg van een administratieve fout. Aangezien het wijnbereidingsproces op soortgelijke wijze plaatsvindt, zijn deze waarden dezelfde als voor witte wijnen in dezelfde categorieën.

Bij "van nature zoete" wijnen is de bovengrens voor het totale alcoholgehalte geschrapt.

Volgens de regels mag de vermelding "van nature zoet" worden gehanteerd voor onder een beschermde oorsprongsbenaming vallende wijnen die worden bereid zonder kunstmatige verhoging van het alcoholgehalte. De alcohol is uitsluitend afkomstig van de gisting. Het natuurlijke alcohol-volumegehalte bedraagt meer dan 15 % vol en het effectieve alcohol-volumegehalte bedraagt ten minste 13 % vol. Het is dan ook niet nodig een bovengrens aan het totale alcoholgehalte te stellen.

In het gedeelte over het maximale suikergehalte is de vermelding "reducerende suikers" vervangen door "restsuikers". De tekst is eveneens gewijzigd, en het productdossier bevat nu alleen specifieke informatie over de BOB "Cariñena".

3. WIJZIGING VAN DE ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

Deze wijziging betreft punt 2, onder b), "Organoleptische kenmerken" van het productdossier en punt 3 "Beschrijving van de wijn(en)" van het enig document. Dit punt is herschreven teneinde daarin een uitsplitsing van de onder de BOB vallende categorieën wijnbouwproducten en wijnsoorten op te nemen om voor elke wijnsoort in de verschillende fasen van de beoordeling (uiterlijk, geur en smaak) een duidelijke, specifieke organoleptische beschrijving te geven en daarmee de descriptoren objectiever te maken. Dit maakt het voor het controleorgaan gemakkelijker om te waarborgen dat wordt voldaan aan norm UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 "Conformiteitsbeoordeling — Eisen voor certificatie-instellingen die certificaten toekennen aan producten, processen en diensten" met betrekking tot zijn controles op de naleving zoals beschreven in deze rubriek van het productdossier.

4. WIJZIGING VAN SPECIFIEKE OENOLOGISCHE PROCEDÉS

Deze wijziging betreft punt 3 "Specifieke teeltpraktijken" van het productdossier en punt 4 "Wijnbereidingsprocedés" van het enig document.

4.1. Schrapping van de eisen ten aanzien van de teeltmethoden

Het maximale aantal wijnstokken per hectare en knoppen per hectare is geschrapt. Het wordt niet noodzakelijk geacht een grens te stellen aan het aantal wijnstokken en knoppen per hectare, aangezien deze parameters verband houden met de maximale druivenopbrengst per hectare. De in punt 5 van het productdossier vermelde maximumopbrengst stelt indirect een maximum aan het aantal wijnstokken en knoppen per hectare, en het schrappen van deze informatie is derhalve niet van invloed op de opbrengst van de wijngaard aangezien deze aanvullende controles overbodig zouden zijn.

De verwijzingen naar de spaliersnoei (met enkele of dubbele cordon) en de gemengde snoei zijn geschrapt. De spaliersnoeiwijze voor de wijnstokken, die steeds vaker wordt toegepast naarmate de agronomische praktijken zich ontwikkelen, leidt doorgaans tot een verbetering van de wijnstokken, doordat de opbrengst optimaal blijft, terwijl de plant in een goede conditie wordt gehouden. Het is niet nodig om onderscheid te maken tussen de verschillende spaliersnoeiwijzen of om een van die snoeiwijzen voor te schrijven.

4.2. Wijziging van specifieke oenologische procedés

Deze wijziging betreft punt 3, onder b), "Specifieke oenologische procedés" van het productdossier en punt 4, onder a), "Wijnbereidingsprocedés. Essentiële oenologische procedés" van het enig document.

De waarde voor het kwantificeren van de rijpheid van de druif uitgedrukt in grammen suiker per liter most is vervangen door het waarschijnlijke alcoholgehalte. Deze wijziging is gebaseerd op de ontwikkeling van oenologische procedés. De wijnmakerijen maken thans gebruik van refractometers om bij ontvangst van de druiven het waarschijnlijke alcoholgehalte te meten. Dit is een nauwkeuriger manier voor het meten van de rijpheid van de druif, en de methode waarbij het suikergehalte in most wordt gemeten, is praktisch in onbruik geraakt.

Voorts wordt verduidelijkt dat de mostextractie een combinatie is van oversteken en persen.

4.3. Verbetering van de beschrijving van de wijze waarop de verschillende soorten wijn worden bereid

Deze wijziging betreft punt 3 "Specifieke oenologische procedés" van het productdossier.

De wijnsoorten worden ingedeeld volgens de categorieën wijnbouwproducten die zijn vermeld in punt 1 van dit document.

Voor witte en roséwijnen wordt in de paragraaf "Maceratie onder koolzuur" een meer gedetailleerde beschrijving van het wijnbereidingsproces gegeven. Wijnen die in de Spaanse wetgeving worden aangeduid met de vermelding "Barrica" (vat), zijn aan de tekst toegevoegd. Bepaalde vereisten met betrekking tot de rijping van wijnen met de vermeldingen "Roble" (eikenhout) en "Barrica" (vat) zijn gewijzigd: de tijd in het vat is verkort en er wordt verduidelijkt dat de vaten altijd moeten zijn gemaakt van eikenhout, een materiaal dat al tientallen wordt gebruikt door alle wijnmakerijen die de benaming mogen voeren.

Aangezien de wijn tijdens het rijpingsproces aan hout wordt blootgesteld, kunnen de specifieke kenmerken van wijnen met de vermeldingen "Roble" (eikenhout) en "Barrica" (vat) worden bereikt met minder tijd in het vat, en daarom zijn de rijpingsperioden gewijzigd. De maximale nominale capaciteit van de vaten is eveneens geschrapt, omdat deze eis niet strenger is dan die welke naar Spaans recht van toepassing is.

Bij de bereiding van likeurwijn mag gebruik worden gemaakt van elk van de toegestane rassen, waarmee de analytische en organoleptische kenmerken van de benaming voor deze wijncategorie behouden blijven. De beperking waarbij likeurwijn slechts op basis van drie rassen mag worden bereid, is derhalve geschrapt.

De verwijzing naar "zoete wijn" is voor dit soort wijn geschrapt om misleiding van de eindverbruiker te voorkomen.

Alleen de eisen die specifiek voor de bereiding van onder de BOB vallende mousserende kwaliteitswijnen gelden, zijn overgebleven. Alle eisen die reeds in de toepasselijke wetgeving zijn vastgelegd, zijn geschrapt. Het criterium van zelfverklaarde indeling is eveneens geharmoniseerd. Het eindproduct moet worden ingedeeld na het degorgeren en voordat het in de handel wordt gebracht. De verwijzing naar de indeling van wijn in de tussenliggende stadia is derhalve geschrapt.

4.4. Opheffing van beperkingen

Het verbod op het gebruik van technieken waarbij voorverwarming van de druiven of verwarming van de most of wijn in aanwezigheid van de moer plaatsvindt, is geschrapt. Gezien de technologische vooruitgang bieden deze procedés de mogelijkheid de extractie van de kleurstoffen te forceren zonder de kwaliteit van het eindproduct aan te tasten.

De begindatum van de rijpingsperiode van de wijnen is eveneens geschrapt. De in het kader van de certificeringsprocedure vereiste documenten en traceerbaarheid maken het mogelijk om deze perioden duidelijk te bepalen, zonder dat zij aan een referentiedatum hoeven te worden aangepast.

5. WIJZIGING VAN DE TEKST OVER DE AFBAKENING VAN HET GEOGRAFISCHE GEBIED

Deze wijziging betreft punt 4 "Afbakening van het geografische gebied" van het productdossier en punt 5 "Afgebakend geografisch gebied" van het enig document. De informatie in dit punt wordt aangevuld met een verwijzing naar de provincie en de autonome gemeenschap waartoe het geografische gebied behoort.

6. TOEVOEGING VAN WITTE DRUIVENRASSEN

Deze wijziging betreft punt 6 "Druivenras(sen) waaruit de wijn wordt bereid" van het productdossier en punt 6 "Voornaamste wijndruivenras(sen)" van het enig document.

De indeling van de rassen in primair en secundair in het enig document is toegevoegd aan punt 6 van het productdossier.

Er zijn twee witte druivenrassen opgenomen: Sauvignon Blanc en Verdejo. Beide rassen zijn qua opbrengst en oenologische kenmerken goed aangepast aan de specifieke omstandigheden van het productiegebied. Zij zijn sterk aromatisch en stroken met het typische sensorische profiel van witte wijnen die onder de BOB "Cariñena" vallen, aldus de conclusies van het rapport dat in maart 2012 is uitgebracht door de eenheid voor wijntechnologie en verbetering van de wijnkwaliteit en de oenologische eenheid van de regionale regering van Aragón. Deze beide rassen worden als secundair ingedeeld. Het ras Garnacha Blanca wordt nu ingedeeld als een hoofdras. Deze wijziging is het gevolg van de technologische vooruitgang bij de bereiding van wijn en de geleidelijke veranderingen in en stijging van de vraag op de consumentenmarkten.

7. UITBREIDING VAN HET CAUSALE VERBAND TUSSEN HET GEOGRAFISCHE GEBIED EN DE PRODUCTKENMERKEN

Deze wijziging betreft punt 7 "Verband met het geografische gebied. Causaal verband tussen het geografische gebied en de productkenmerken" van het productdossier en punt 7 "Beschrijving van het (de) verband(en)" van het enig document. Het verband met het geografische gebied is verbeterd en uitgebreid. Preciezer gezegd, de beschrijving van het causale verband met het geografische gebied is toegevoegd voor elk van de in punt 2 van het productdossier vermelde categorieën wijnbouwproducten, teneinde de bijzondere kenmerken te specificeren die elk van de onder de BOB "Cariñena" vallende soorten wijn aan het gebied te danken heeft.

8. WIJZIGING VAN DE TOEPASSELIJKE EISEN IN HET KADER VAN DE BOB

Deze wijziging betreft punt 8 "Toepasselijke eisen" van het productdossier.

8.1. Wijziging van de aanvullende eisen ten aanzien van de teeltmethoden

De verwijzing naar de taak van de Raad van Toezicht om regels voor de oogst op te stellen, te bepalen wanneer de oogst begint, en voorschriften voor het sorteren en vervoeren van de geoogste druiven vast te stellen is geschrapt.

In het licht van de huidige teeltpraktijken, de permanente opleiding van het personeel in het veld en oenologen, en de jaarlijkse klimatologische variaties wordt het niet nodig geacht de begindatum van de oogst vast te stellen of specifieke voorschriften voor het vervoer van de druiven uit te vaardigen. Elk van de in het kader van de BOB geregistreerde wijnmakerijen plant op grond van haar technische en oenologische criteria voor het bereiden van de verschillende wijnen een gespreide oogst op basis van de rijpheid van de druif. De druiven worden op zodanige wijze vervoerd dat schadelijke gevolgen voor de kwaliteit van de vruchten worden voorkomen.

Er is een verwijzing toegevoegd naar de jaarlijkse goedkeuring door de Raad van Toezicht van agro-ecologische teeltpraktijken die bijdragen tot vermindering of vervanging van het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen voor wijnstokken. Op basis van de milieubeschermingscriteria en in het licht van de voordelen voor en de verbetering van de gezondheidstoestand en de kwaliteit van de druiven in de wijnsector, werd geoordeeld dat de BOB "Cariñena" het gebruik van biologische methoden voor ongediertebestrijding zou moeten bevorderen om, waar mogelijk, het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen te verminderen of af te schaffen en prioriteit te geven aan niet-chemische methoden, overeenkomstig de huidige richtsnoeren van het gemeenschappelijk landbouwbeleid.

8.2. Schrapping van de specifieke eisen voor rijpingsinstallaties

De eisen die in het huidige productdossier worden gesteld aan de installaties voor de rijping van onder de BOB vallende wijnen zijn geschrapt, aangezien het gaat om algemene condities voor de temperatuur, luchtvochtigheid en ventilatie waarvoor geen specifieke waarden gelden.

8.3. Formele wijziging van het begrip "geschikt"

De vermelding "wijnen die als geschikt zijn geclassificeerd" is in de tekst over aanvullende eisen voor het bottelen vervangen door "wijnen die voor de BOB in aanmerking komen". Dit is een terminologische wijziging met het oog op de aanpassing aan de norm UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 "Conformiteitsbeoordeling — Eisen voor certificatie-instellingen die certificaten toekennen aan producten, processen en diensten".

8.4. Wijziging van de etiketteringseisen

Overeenkomstig de wetgeving en de jurisprudentie inzake industriële eigendom en handelsmerken, en rekening houdend met de beginselen van eenheid van de markt, is de enige aanvullende eis voor in het kader van de BOB geregistreerde wijnmakerijen dat zij de commerciële etiketten ter identificatie van de door hen in de handel gebrachte wijnen moeten indienen, zodat de Raad van Toezicht deze in het etikettenregister kan opnemen. De verwijzing naar de goedkeuring van de etiketten door de Raad van Toezicht is geschrapt.

Anderzijds is met het oog op een verbetering van de duidelijkheid en begrijpelijkheid voor elk van de categorieën wijnbouwproducten een verwijzing opgenomen naar de facultatieve aanduidingen (traditionele aanduidingen en aanduidingen betreffende de wijnbereidingsmethode) die op de etiketten van onder de BOB "Cariñena" vallende wijnen kunnen worden vermeld.

Wat de traditionele vermelding "Superior" betreft, wordt verduidelijkt dat de wijn voor ten minste 85 % moet zijn gemaakt van een van de voornaamste wijndruivenrassen voor de BOB. Er zijn twee nieuwe facultatieve aanduidingen met betrekking tot de wijnbereidingsmethode toegevoegd voor de etiketten van wijnen die onder de BOB's "Nuevo" (nieuw) en "Joven" (jong) vallen. Gezien de veranderende trends en gewoonten op de consumentenmarkt wordt het van belang geacht om onderscheid te maken tussen wijnen die in de eerste drie maanden na de oogst worden gebotteld (waarvoor de vermelding "Nuevo" (nieuw) kan worden gebruikt) en wijnen die in het jaar na de oogst worden gebotteld ("Joven" (jong)). In beide gevallen moet het oogstjaar op het etiket worden vermeld.

Het wordt ook een goed idee geacht om wijnen van wijngaarden met bijzondere kenmerken onder de aandacht te brengen. In dit verband zijn de volgende facultatieve aanduidingen aan het productdossier voor de BOB "Cariñena" toegevoegd: "Viñas viejas" (oude stokken) voor wijnen die zijn verkregen uit druiven van wijngaarden die meer dan 20 jaar oud zijn, en "Vendimia seleccionada" (geselecteerde oogst) of "Selección" (selectie) voor wijnen die zijn verkregen uit druiven van vóór de oogst geselecteerde percelen met een opbrengst van minder dan 7 000 kg per hectare.

Gezien de kenmerken van de grond en het klimaat in het geografische gebied van de BOB hebben wijnstokken die meer dan 20 jaar oud zijn, hun top bereikt als het gaat om productiepotentieel en opbrengst. Bij wijnen van deze wijnstokken kan dus de aanduiding "Viñas viejas" (oude stokken) op het etiket worden vermeld.

Wijnen die zijn verkregen uit druiven van wijnbouwpercelen die vóór de oogst zijn gecontroleerd en geselecteerd en waarvan de opbrengst lager is dan 7 000 kg per hectare, mogen worden aangeduid met de vermeldingen "Vendimia seleccionada" (geselecteerde oogst) of "Selección" (selectie).

9. VERDERE WIJZIGINGEN

Deze wijziging betreft punt 9 "Verificatie van de naleving. Controleorgaan" van het productdossier en punt 2 "Contactgegevens. Gegevens van de verzoeker en het controleorgaan" onder "Overige gegevens" in het technische informatieblad.

Het e-mailadres en de website van de Raad van Toezicht voor de beschermde oorsprongsbenaming "Cariñena" zijn geactualiseerd.

10. ACTUALISERING VAN DE VERWIJZINGEN NAAR WETTELIJKE BEPALINGEN

De verwijzingen in het productdossier naar de EU-wetgeving, de internationale norm UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 en de wetgeving inzake de BOB "Cariñena" in de autonome gemeenschap Aragón zijn geactualiseerd.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Cariñena

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn
3. Likeurwijn
5. Mousserende kwaliteitswijn
8. Parelwijn
16. Wijn van overrijpe druiven

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

Witte wijnen, roséwijnen

Uiterlijk: helder.

— Witte wijn: groenachtig, lichtgeel, strogeel of geel van kleur.

— Roséwijn: uienschil, zalmroze, roze, aardbeiroze of violetroze van kleur.

Geur: fruitig, aroma van hout als de wijn daarmee in contact is geweest, geen fouten.

Smaak: gemiddelde zuurgraad, lage zoetheid, geen fouten.

* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 240 mg/l indien het suikergehalte 5 g/l of meer bedraagt.

Wanneer er geen grenswaarden zijn vastgesteld, moeten de in de toepasselijke EU-wetgeving voorgeschreven limieten worden gevolgd.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,3
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	180

Rode wijnen

Uiterlijk: helder, met kleuren die variëren tussen violetrood, paarsrood, granaatrood en kersenrood.

Geur: fruitig, rode vruchten, aroma van hout als de wijn daarmee in contact is geweest, geen fouten. Gebreken:

Smaak: gemiddelde zuurgraad, lage zoetheid, gemiddelde wrangheid, geen fouten.

* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 180 mg/l indien het suikergehalte 5 g/l of meer bedraagt.

Wanneer er geen grenswaarden zijn vastgesteld, moeten de in de toepasselijke EU-wetgeving voorgeschreven limieten worden gevolgd.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,3
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	140

Likeurwijn

Uiterlijk: helder.

— Witte wijn: geel, ambergeel of goudgeel van kleur.

— Rode wijn: violetrood, paarsrood, granaatrood of kersenrood van kleur.

Geur: rijpe vruchten, hout als de wijn daarmee in contact is geweest, geen fouten.

Smaak: warm mondgevoel (alcohol merkbaar) en zoetheid, geen fouten.

* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 200 mg/l indien het suikergehalte 5 g/l of meer bedraagt.

Wanneer er geen grenswaarden zijn vastgesteld, moeten de in de toepasselijke EU-wetgeving voorgeschreven limieten worden gevolgd.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	15
Minimale totale zuurgraad	3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	15
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

Mousserende kwaliteitswijn

Uiterlijk: helder met kooldioxidebelletjes.

— Witte wijn: groenachtig, lichtgeel, strogeel of geel van kleur.

— Roséwijn: uienschil, zalmroze, roze, aardbeiroze of violetroze van kleur.

— Rode wijn: violetrood, paarsrood, granaatrood, kersenrood of robijnrood.

Geur: fruitig, geen fouten.

Smaak: gevoel van koolstofdioxide in de mond (verfrissende nasmaak), licht zure (frisse) smaak, geen fouten.

Wanneer er geen grenswaarden zijn vastgesteld, moeten de in de toepasselijke EU-wetgeving voorgeschreven limieten worden gevolgd.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	10,83
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	160

Parelwijn

Uiterlijk: helder met kooldioxidebelletjes.

— Witte wijn: groenachtig, lichtgeel, strogeel of geel van kleur.

— Roséwijn: uienschil, zalmroze, roze, aardbeiroze of violetroze van kleur.

— Rode wijn: violetrood, paarsrood, granaatrood, kersenrood of robijnrood.

Geur: fruitig, geen fouten.

Smaak: gevoel van koolstofdioxide in de mond (verfrissende nasmaak), licht zure (frisse) smaak, geen fouten.

* witte en roséwijnen: maximaal gehalte aan zwaveldioxide 180 mg/l: indien het suikergehalte 5 g/l of meer bedraagt, dan 240 mg/l.

* rode wijn: maximaal gehalte aan zwaveldioxide 140 mg/l: indien het suikergehalte 5 g/l of meer bedraagt, dan 180 mg/l.

Wanneer er geen grenswaarden zijn vastgesteld, moeten de in de toepasselijke EU-wetgeving voorgeschreven limieten worden gevolgd.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	7
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,3
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Wijn van overrijpe druiven (late oogst)

Uiterlijk: helder.

— Witte wijn: groenachtig, lichtgeel, strogeel of geel van kleur.

— Roséwijn: uienschil, zalmroze, roze, aardbeiroze of violetroze van kleur.

— Rode wijn: violetrood, paarsrood, granaatrood, kersenrood of robijnrood.

Geur: rijpe vruchten, hout als de wijn daarmee in contact is geweest, geen fouten.

Smaak: warm mondgevoel (alcohol merkbaar), zoetheid afhankelijk van het suikergehalte, geen fouten.

* witte en roséwijnen: maximaal gehalte aan zwaveldioxide 180 mg/l: indien het suikergehalte 5 g/l of meer bedraagt, dan 240 mg/l.

* rode wijn: maximaal gehalte aan zwaveldioxide 140 mg/l: indien het suikergehalte 5 g/l of meer bedraagt, dan 180 mg/l.

Wanneer er geen grenswaarden zijn vastgesteld, moeten de in de toepasselijke EU-wetgeving voorgeschreven limieten worden gevolgd.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	13
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	15
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Wijn van overrijpe druiven (van nature zoet)

Uiterlijk: helder.

— Witte wijn: groenachtig, lichtgeel, strogeel of geel van kleur.

— Roséwijn: uienschil, zalmroze, roze, aardbeiroze of violetroze van kleur.

— Rode wijn: violetrood, paarsrood, granaatrood, kersenrood of robijnrood.

Geur: rijpe vruchten, hout als de wijn daarmee in contact is geweest, geen fouten.

Smaak: middelhoge zoetheid. Geen afwijkingen.

* witte en roséwijnen: maximaal gehalte aan zwaveldioxide 180 mg/l: indien het suikergehalte 5 g/l of meer bedraagt, dan 240 mg/l.

* rode wijn: maximaal gehalte aan zwaveldioxide 140 mg/l: indien het suikergehalte 5 g/l of meer bedraagt, dan 180 mg/l.

Wanneer er geen grenswaarden zijn vastgesteld, moeten de in de toepasselijke EU-wetgeving voorgeschreven limieten worden gevolgd.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	13
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	15
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Specifieke oenologische procedés*

Specifiek oenologisch procedé

Voor de bereiding van de onder de BOB vallende wijnen worden alleen gezonde druiventrossen gebruikt die een geschikt rijpheidsstadium hebben bereikt en waarschijnlijk een alcoholgehalte van ten minste 9 % opleveren.

Er wordt voldoende druk uitgeoefend om de most of de wijn te extraheren en van de droesem te scheiden, op zodanige wijze dat de opbrengst (combinatie van oversteken en persen) niet meer dan 74 liter wijn per 100 kg druiven bedraagt.

Teeltmethode

De plantdichtheid moet ten minste 1 500 wijnstokken per hectare bedragen die gelijkmatig over de wijngaard zijn verdeeld.

b. *Maximumopbrengsten*

Blauwe druivenrassen

62,9 hectoliter per hectare

Blauwe druivenrassen

8 500 kilogram druiven per hectare

Witte druivenrassen

66,6 hectoliter per hectare

Witte druivenrassen

9 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

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

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

WITTE GRENACHE

BLAUWE GRENACHE

MACABEO – VIURA

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

"Beschrijving van het (de) verband(en)"

De wijngaarden van Aragón liggen in de regio Celtibera, de locatie van de Romeinse stad Carae (tegenwoordig Cariñena), waarvan de inwoners al in de derde eeuw v. Chr. met honing gemengde wijn dronken. Al in 1696 werd de aanplant op basis van kwaliteit beperkt tot de gemeenten waarvoor thans deze BOB geldt.

De kenmerken van de verschillende bodems in het geografische gebied vormen, samen met de geringe neerslag, de extreme temperaturen en de zogeheten "cierzo" (de overheersende noordenwind), een selectief ecosysteem waarin al eeuwenlang wijnbouw plaatsvindt. Zo ontstaat een eindproduct dat specifiek en op unieke wijze is aangepast aan het gebied waaruit het afkomstig is.

De gebruikte druivenrassen hebben zich goed aangepast aan de bestaande bodem- en klimaatomstandigheden. Dit resulteert in een aantal wijnen met een specifiek karakter als gevolg van hun fysisch-chemische en sensorische eigenschappen, die kenmerkend zijn voor de uit de toegestane rassen bereide wijnen.

WIJN

De wijze waarop de verschillende bodems in het geografische gebied zich naargelang de specifieke kenmerken van de omgeving hebben ontwikkeld, zorgt samen met het klimaat en de verschillende rassen voor evenwichtige wijnen met intense, frisse aroma's met een goede structuur en een lange afdronk.

LIKEURWIJN

Likeurwijn hoort bij de traditie van wijnbereiding in dit geografische gebied. Dat heeft te maken met de klimatologische omstandigheden met hoge dagtemperaturen en weinig neerslag, waardoor het suikergehalte bij de oogst, met name bij de late oogst, zeer hoog is.

MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN

Dit oenologische procedé op basis van de traditionele methode wordt door de wijnmakerijen in dit gebied al sinds het begin van de 20e eeuw toegepast. Door de extreme temperaturen en de vruchtbare kalkhoudende bodem kunnen er rassen worden geteeld die de wijnen body en balans geven. De weinige neerslag en de zonuren zorgen voor een natuurlijk alcoholgehalte dat de productie van mousserende kwaliteitswijnen met het voorgeschreven alcoholgehalte mogelijk maakt.

PARELWIJN

Het natuurlijke alcoholgehalte, de lichte zurigheid en de intensiteit van de fruitige aroma's in parelwijnen zijn het resultaat van de uren zonneschijn die voor een optimale blootstelling aan de zon zorgen, in combinatie met de grote temperatuurverschillen als gevolg van het continentale klimaat in het gebied en de geringe regenval tijdens de rijpingsperiode van de druiven.

WIJN VAN OVERRIJPE DRUIVEN

Het uitstellen van de oogst in het geografische gebied van de beschermde oorsprongsbenaming "Cariñena" om druiven met een hoger suikergehalte te verkrijgen, geeft deze wijnen hun kenmerkende aroma van rijpe vruchten en zorgt ook voor de zoete en warme nuances die verband houden met het alcoholgehalte. Dit evenwicht wordt bereikt door de druiven lange tijd in de zon te laten rijpen.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De commerciële etiketten van elke geregistreerde wijnmakerij moeten aan de Raad van Toezicht worden voorgelegd om te voldoen aan de in dit productdossier vermelde eisen voor opname in het etikettenregister.

Een van de volgende vermeldingen moet op het etiket worden aangebracht:

"Denominación de Origen "Cariñena"" (een traditionele aanduiding in de zin van Verordening (EU) nr. 1308/2013) of "Denominación de Origen Protegida "Cariñena"". Voor consumptie bestemde producten moeten een waarborgmerk dragen dat wordt genummerd en afgegeven door de Raad van Toezicht. De merktekens moeten in de geregistreerde wijnmakerij op zodanige wijze worden bevestigd dat zij niet opnieuw kunnen worden gebruikt.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het vervoer en de botteling buiten het productiegebied vormen een gevaar voor de kwaliteit van de wijn. Botteling binnen het geografische gebied zorgt ervoor dat de kenmerken en de kwaliteit van de wijn gevrijwaard blijven.

Botteling is een belangrijke handeling, waarbij strenge voorschriften in acht moeten worden genomen. Het bottelen moet dus plaatsvinden in het gebied dat in het productdossier is afgebakend, om alle fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen te behouden.

Link naar het productdossier

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