OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2020/C 254/05)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO DOCUMENTO ÚNICO

«CARIÑENA»

PDO-ES-A0043-AM02

Data da comunicação: 8.4.2020

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

Nos termos do artigo 14.º do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão, as alterações descritas neste documento não se consideram, tendo em conta as suas causas e motivos, alterações da União, uma vez que não dizem respeito à modificação do nome da denominação de origem protegida, à mudança, supressão ou aditamento de uma categoria de produto vitivinícola, à anulação da relação ou a novas restrições de comercialização do produto. Por conseguinte, as alterações que se descrevem e justificam abaixo são consideradas alterações normalizadas.

1. NOVA REDAÇÃO DA DESCRIÇÃO DOS VINHOS PROTEGIDOS PELA DOP

A presente alteração diz respeito ao ponto 2 [«Descrição do(s) vinho(s)»] do caderno de especificações e ao ponto 2 («Categorias de produtos vitivinícolas») do documento único.

Na redação vigente do ponto 2 do caderno de especificações, enumera-se os vinhos que beneficiam da denominação de origem protegida por categorias de produtos vitivinícolas (vinhos licorosos, vinhos frisantes naturais, vinhos espumantes de qualidade) ou por menções facultativas (vinhos doces naturais, vinhos de vindima tardia, vinhos meio-secos, meio--doces e doces).

Considerou-se adequado proceder a uma nova redação deste ponto, enumerando apenas os tipos de vinho produzidos na DOP de acordo com as categorias de produtos vitivinícolas constantes do anexo VII, parte II, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013:

1. Vinho;

3. Vinho licoroso;

5. Vinho espumante de qualidade;

8. Vinho frisante natural;

16. Vinho de uvas sobreamadurecidas.

Consequentemente, elimina-se os subtipos «vinhos meio-secos, meio-doces e doces», uma vez que estão incluídos na categoria 1 («vinho»), e os subtipos «vinho doce natural» e «vinho de vindima tardia», que correspondem a menções facultativas previstas na legislação espanhola, ambas aplicáveis aos vinhos com denominação de origem ou indicação geográfica protegidas de uva sobreamadurecida e que, por conseguinte, estão incluídos na categoria 16 («vinho de uvas sobreamadurecidas»).

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

No que diz respeito à categoria 16 («vinho de uvas sobreamadurecidas»), corrige-se o erro de omissão da referida categoria na redação inicial do ponto 2 do documento único. Em resumo, esta alteração não consiste numa mudança, supressão ou aditamento de uma categoria de produto vitivinícola, mas refere-se, sim, a uma nova redação do ponto 2 do caderno de especificações e à correção de um erro no ponto 2 do documento único.

2. ALTERAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS DOS VINHOS LICOROSOS E INCLUSÃO DE VALORES NOUTRAS CATEGORIAS

A presente alteração diz respeito ao ponto 2, alínea a) («Características analíticas do produto»), do caderno de especificações e ao ponto 3 [«Descrição do(s) vinho(s)»] do documento único.

De acordo com a alteração anterior, especifica-se as categorias de produtos vitivinícolas para cada um dos tipos de vinho protegidos pela DOP.

As características analíticas dos vinhos meio-secos, meio-doces e doces correspondem às descritas para os vinhos brancos, rosados e tintos, sendo, por conseguinte, eliminadas por se tratar de informação duplicada. Adita-se-se os valores de dióxido de enxofre máximo (mg/l) para vinhos rosados das categorias de vinho frisante natural e vinho de uvas sobreamadurecidas.

Nos vinhos licorosos, altera-se os valores de acidez total mínima (ácido tartárico).

De acordo com as tendências dos mercados de consumo, nos últimos anos, a produção dos vinhos licorosos da DOP «Cariñena» sofreu uma alteração progressiva. Uma vez que o vinho licoroso não é uma bebida ácida por natureza e que pode apresentar valores de acidez total entre 3,5 e 4,5 gramas/litro, sem que isso implique uma sensação desagradável na análise organolética, considera-se que se deve proceder à redução dos valores de acidez total mínima (ácido tartárico), de forma a que possam comercializar-se vinhos com perfeita harmonia e equilíbrio.

São aditados os valores de dióxido de enxofre máximo para vinhos rosados das categorias de vinho frisante natural e vinho de uvas sobreamadurecidas, que tinham sido omitidos por erro tipográfico. Estes valores são coincidentes com os determinados para vinhos brancos nas mesmas categorias, dado que o processo de produção é semelhante.

Suprime-se o limite superior de teor alcoólico total em vinhos «doces naturais».

De acordo com a regulamentação, a menção «Naturalmente dulce» pode aplicar-se a vinhos com denominação de origem protegida produzidos sem aumento artificial do seu teor alcoólico e com álcool totalmente proveniente da fermentação, com um título alcoométrico volúmico natural superior a 15% vol. e um título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 13% vol. Consequentemente, não é necessária limitação superior do título alcoométrico total.

No parágrafo em que se descreve o teor máximo de açúcar, substitui-se a expressão «açúcares redutores» por «açúcares residuais». Além disso, adapta-se a redação de forma a que se mantenham apenas no caderno de especificações as especificidades da DOP «Cariñena».

3. ALTERAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

A alteração diz respeito ao ponto 2, alínea b) («Características organoléticas»), do caderno de especificações e ao ponto 3 [«Descrição do(s) vinho(s)»] do documento único. Redige-se novamente o ponto com a distinção por categorias de produto vitivinícola e tipo de vinho protegido pela DOP, a fim de clarificar e precisar a descrição organolética de cada um dos tipos de vinho nas diferentes fases de avaliação (visual, olfativa e gustativa) e de objetivar os descritores, de modo a facilitar ao organismo de controlo a aplicação da norma «UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 Avaliação da conformidade. Requisitos para organismos que certificam produtos, processos e serviços», no que diz respeito às atividades de verificação do cumprimento deste ponto do caderno de especificações.

4. ALTERAÇÃO DAS PRÁTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

A alteração diz respeito ao ponto 3 («Práticas de cultivo específicas») do caderno de especificações e ao ponto 4 («Práticas vitivinícolas») do documento único.

4.1. Eliminação de requisitos das práticas de cultivo.

Elimina-se o limite máximo de pés por hectare e de olhos por hectare. A determinação do número máximo de pés e olhos por hectare considera-se desnecessária, uma vez que se trata de parâmetros relacionados com a produção máxima de uva por hectare. O rendimento máximo de produção estabelecido no ponto 5 do caderno de especificações determina indiretamente um máximo de pés e olhos por hectare, pelo que a sua eliminação não afetará a produção da vinha, já que o seu controlo é considerado repetitivo.

Elimina-se os tipos de poda em espaldeira cordão simples ou duplo e *guyot* simples ou duplo. A evolução das práticas agronómicas relacionadas com a poda para a formação das videiras em espaldeira tende à obtenção de um melhor aproveitamento das vinhas, mantendo o critério de produção ideal com condições agronómicas adequadas da planta, não sendo necessário distinguir ou especificar o tipo de poda em espaldeira.

4.2. Alteração das práticas enológicas específicas.

Esta alteração diz respeito ao ponto 3, alínea b («Práticas enológicas específicas»), do caderno de especificações e ao ponto 4, alínea a) («Práticas vitivinícolas. Práticas enológicas essenciais»), do documento único.

Substitui-se o valor que quantifica o grau de amadurecimento da uva expresso em gramas de açúcar por litro de mosto por volume de álcool provável. Esta alteração baseia-se no desenvolvimento das práticas enológicas. Atualmente, as adegas efetuam, no momento de receção da uva, a medição do álcool provável através de refratómetros, que permitem aferir, com maior precisão, o grau de amadurecimento da uva, tendo caído praticamente em desuso a medição do açúcar no mosto.

Especifica-se que a extração do mosto corresponderá à soma das sangrias e prensagens.

4.3. Melhorias na descrição da produção dos diferentes tipos de vinho.

Esta alteração diz respeito ao ponto 3 («Práticas enológicas específicas») do caderno de especificações.

Ordena-se os tipos de vinho em função das categorias de produto vitivinícola indicadas no ponto 1 do presente documento.

Nos vinhos brancos e tintos de «maceração carbónica», descreve-se com maior detalhe as etapas da sua produção. Adita-se os vinhos com menção «Barrica», em conformidade com a legislação espanhola. Altera-se alguns requisitos em matéria de envelhecimento dos vinhos com as menções «Roble» e «Barrica», reduzindo o tempo de estágio em barrica, precisando que estas serão sempre de carvalho («roble»), material utilizado há décadas por todas as adegas da denominação.

As características específicas dos vinhos «Roble» e «Barrica», que se devem à sua passagem por madeira, podem obter-se com períodos menores de estágio em barricas, pelo que os referidos períodos de envelhecimento são ajustados. Além disso, elimina-se a capacidade nominal máxima das mesmas por não ser um parâmetro mais restritivo do que o da legislação espanhola aplicável.

O vinho licoroso pode ser produzido com qualquer das castas autorizadas, mantendo as características analíticas e organoléticas próprias da denominação para esta categoria de vinho. Em consequência, a regra que limitava a utilização de apenas três castas na sua produção é suprimida.

Suprime-se a utilização da menção «vino dulce» para este tipo de vinho, evitando assim a possível confusão do consumidor final.

Descreve-se apenas os requisitos específicos para a produção dos vinhos espumantes de qualidade da DOP, suprimindo-se os determinados pela legislação vigente. Por outro lado, harmoniza-se o critério da autoclassificação. O que deve ser classificado é o produto final, depois da expulsão («dégorgement») e antes da colocação no mercado, pelo que se elimina a classificação do vinho em etapas intermédias.

4.4. Levantamento das restrições.

Suprime-se a proibição de utilização de técnicas de pré-aquecimento da uva ou de aquecimento dos mostos ou dos vinhos em presença do bagaço. Estas práticas, tendo em conta os progressos tecnológicos, permitem forçar a extração da matéria corante, sem diminuir a qualidade do produto final.

Por outro lado, suprime-se a data de início do período de envelhecimento dos vinhos. Os registos e a rastreabilidade exigidos no âmbito do processo de certificação permitem identificar claramente estes períodos sem necessidade de os condicionar a uma data de referência.

5. ALTERAÇÃO DA REDAÇÃO DO PONTO RELATIVO À DEMARCAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

A alteração diz respeito ao ponto 4 («Demarcação da área geográfica») do caderno de especificações e ao ponto 5 («Área delimitada») do documento único. Complementa-se a informação deste ponto com a indicação da província e da comunidade autónoma em que se situa a área geográfica.

6. INCLUSÃO DAS CASTAS DE UVA BRANCA

A alteração diz respeito ao ponto 6 («Casta ou castas de onde provém o vinho») do caderno de especificações e ao ponto 6 («Principais uvas de vinho») do documento único.

A classificação das castas, principais ou secundárias, determinada no documento único é transferida para o ponto 6 do caderno de especificações.

Inclui-se as castas brancas *Sauvignon Blanc* e *Verdejo*, ambas adaptadas às condições específicas da denominação tanto no aspeto produtivo como no enológico, de carácter aromático vincado, mantendo o perfil sensorial característico dos vinhos brancos da DOP «Cariñena», segundo as conclusões do relatório emitido em março de 2012 pela Unidad de Tecnología y Mejora de la Vid e pela Unidad de Enología do Governo de Aragão. Estas castas classificam-se como secundárias. A casta *Garnacha Blanca* passa a classificar-se como casta principal, alteração motivada pelos progressos tecnológicos nas vinificações, para além da evolução progressiva e procura crescente dos mercados de consumo.

7. AMPLIAÇÃO DO NEXO DE CAUSALIDADE ENTRE A ÁREA GEOGRÁFICA E AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

A presente alteração diz respeito ao ponto 7, alínea c) («Relação com a área geográfica. Nexo de causalidade entre a área geográfica e as características do produto»), do caderno de especificações e ao ponto 7 [«Descrição da(s) relação(ões)»] do documento único. Melhora-se a amplia-se a relação com a área geográfica, aditando-se, em particular, a descrição do nexo de causalidade entre a área geográfica e as características do produto para cada uma das categorias de produto vitivinícola previstas no ponto 2 do caderno de especificações, a fim de especificar os contributos particulares do território para cada um dos tipos de vinhos protegidos pela DOP «Cariñena».

8. ALTERAÇÃO DOS REQUISITOS APLICÁVEIS NA DOP

Esta alteração diz respeito ao ponto 8 («Requisitos aplicáveis») do caderno de especificações.

8.1. Alteração dos requisitos adicionais em matéria de práticas de cultivo.

Elimina-se o estabelecimento, por parte do Consejo Regulador, de normas de campanha relacionadas com a vindima, a determinação do seu início e a ordenação e transporte da uva colhida.

Tendo presente as técnicas de cultivo atuais, a formação contínua dos técnicos de campo e enólogos, bem como as alterações climáticas anuais, considera-se desnecessário determinar a data de início da vindima e requisitos específicos para o transporte da uva. De acordo com os seus critérios técnicos e enológicos para a produção dos diferentes vinhos, cada uma das adegas inscritas na DOP programa uma colheita escalonada e ordenada em função do grau de amadurecimento da uva, bem como um transporte da mesma que não prejudique a qualidade do fruto.

Introduz-se a aprovação por parte do Consejo Regulador, com caráter anual, de práticas de cultivo agroambientais a favor de uma redução ou substituição dos tratamentos fitossanitários aplicáveis à vinha. Atendendo a critérios de proteção ambiental e tendo em vista os benefícios e as melhorias da qualidade e sanidade das uvas apontados pelo setor vitivinícola, considerou-se adequado promover na DOP «Cariñena» a utilização de sistemas de luta biológica no controlo de pragas, a fim de reduzir ou eliminar o consumo de produtos fitossanitários, quando possível, dando prioridade aos métodos não químicos, de acordo com as atuais orientações da política agrícola da UE.

8.2. Supressão de requisitos específicos nos locais de envelhecimento.

Suprime-se os requisitos atualmente estabelecidos no caderno de especificações que fazem alusão aos locais para o envelhecimento dos vinhos protegidos pela DOP por se tratar de condições gerais de temperatura, humidade e ventilação sem se especificarem valores concretos e específicos. Fica, assim, justificada a sua supressão.

8.3. Alteração formal do termo «apto».

Substitui-se a expressão «vinhos classificados como aptos» por «vinhos classificados como DOP» no ponto relativo aos requisitos adicionais referentes ao engarrafamento. Trata-se de uma atualização da terminologia em conformidade com a norma «UNE-EN ISO/IEC 17065:2012. Avaliação da conformidade. Requisitos para organismos que certificam produtos, processos e serviços».

8.4. Alteração dos requisitos de rotulagem.

Em conformidade com a legislação e a jurisprudência em matéria de propriedade industrial e marcas, e tendo em conta os princípios da unidade do mercado, estabelece-se apenas como requisito adicional para as adegas inscritas na denominação a obrigação de comunicar os rótulos comerciais que identificarão os vinhos que comercializem, para que o Consejo Regulador proceda à sua inscrição no Registo de rótulos, eliminando a necessidade de aprovação dos mesmos por parte do referido órgão.

Por outro lado, para uma melhor compreensão e clareza, especifica-se em cada uma das categorias de produtos vitivinícolas as menções facultativas (termos tradicionais e menções relativas ao método de produção) que poderão ser referidas na rotulagem dos vinhos protegidos pela DOP «Cariñena».

No que diz respeito ao termo tradicional «Superior», precisa-se que o vinho deverá ser produzido com, no mínimo, 85% de uma das castas de uva principais da DOP. Inclui-se duas novas menções facultativas na rotulagem dos vinhos da DOP de acordo com o método de produção: «Nuevo» e «Joven». Devido à evolução das tendências e hábitos atuais dos mercados de consumo, considera-se interessante distinguir os vinhos engarrafados nos primeiros três meses seguintes à vindima, no caso da menção «Nuevo», ou os engarrafados durante o ano seguinte à vindima, com a menção «Joven», indicando em ambos os casos o ano de colheita no rótulo.

Além disso, considera-se adequado valorizar os vinhos provenientes de vinhas com características particulares. Neste sentido, inclui-se no caderno de especificações da DOP «Cariñena» as menções facultativas «Viñas viejas», para os vinhos produzidos a partir de uvas provenientes de vinhas com idade superior a 20 anos, e «Vendimia seleccionada» ou «Selección», para os vinhos produzidos a partir de uvas provenientes de parcelas selecionadas previamente à sua colheita e cujo rendimento de produção é inferior a 7 000 kg por hectare.

Devido às características do terreno e à climatologia da área geográfica da DOP, em termos agronómicos, as vinhas com idade superior a 20 anos alcançaram os seus máximos de produção e pleno rendimento. Em consequência, os vinhos produzidos a partir de uvas dessas vinhas poderão indicar no rótulo a menção «Viñas viejas».

No que diz respeito aos vinhos produzidos com uvas provenientes de parcelas vitivinícolas que tenham sido controladas e selecionadas de forma prévia à colheita e cujo rendimento de produção seja inferior a 7 000 kg por hectare, permite-se a sua identificação com a menção «Vendimia seleccionada» ou «Selección».

9. OUTRAS ALTERAÇÕES

Esta alteração diz respeito ao ponto 9 («Verificação do cumprimento do caderno de especificações. Organismo de controlo») do caderno de especificações e ao ponto 2 («Dados de contacto. Dados do requerente e dados do organismo de controlo») de outros dados da ficha técnica.

Atualiza-se o endereço de correio eletrónico e a página Web do Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Cariñena».

10. ATUALIZAÇÃO DAS REFERÊNCIAS LEGISLATIVAS

Atualiza-se as referências, mencionadas no caderno de especificações, aos regulamentos europeus, à normal internacional UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 e à regulamentação da DOP «Cariñena» na Comunidade Autónoma de Aragão.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

«Cariñena»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho
3. Vinho licoroso
5. Vinho espumante de qualidade
8. Vinho frisante natural
16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

Vinhos brancos, rosados

Aspeto: límpido.

— Vinho branco: de cor palha-esverdeada, amarelo pálido, amarelo palha ou amarelo.

— Vinho rosado: de cor casca de cebola, rosa salmão, rosa, rosa morango ou rosa violeta.

Nariz: frutado, aroma a madeira se o vinho tiver tido contacto com a mesma, sem defeito.

Boca: acidez média, pouco doce, sem defeito.

* O teor máximo de dióxido de enxofre é de 240 mg/l, se o teor de açúcares for superior a 5 g/l.

No caso dos limites não especificados, seguir-se-ão os estabelecidos na legislação europeia vigente.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	9
Acidez total mínima:	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	13,3
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	180

Vinhos tintos

Aspeto: límpido, de cor vermelha púrpura, vermelho arroxeado, vermelho granada ou vermelho cereja.

Nariz: frutado, frutos vermelhos, aroma a madeira se o vinho tiver tido contacto com a mesma, sem defeito.

Boca: acidez média, pouco doce, sensação de adstringência média, sem defeito.

* O teor máximo de dióxido de enxofre é de 180 mg/l, se o teor de açúcares for superior a 5 g/l.

No caso dos limites não especificados, seguir-se-ão os estabelecidos na legislação europeia vigente.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	9
Acidez total mínima:	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	13,3
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	140

Vinho licoroso

Aspeto: límpido.

— Vinho branco: de cor amarela, amarelo âmbar ou amarelo dourado.

— Vinho tinto: de cor vermelha violeta, vermelho arroxeado, vermelho granada ou vermelho cereja.

Nariz: frutos maduros, aroma a madeira se o vinho tiver tido contacto com a mesma, sem defeito.

Boca: sensação de álcool (quente) e doçura, sem defeito.

* O teor máximo de dióxido de enxofre é de 200 mg/l, se o teor de açúcares for superior a 5 g/l.

No caso dos limites não especificados, seguir-se-ão os estabelecidos na legislação europeia vigente.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	15
Acidez total mínima:	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	15
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	150

Vinho espumante de qualidade

Aspeto: límpido, bolhas de dióxido de carbono.

— Vinho branco: de cor palha-esverdeada, amarelo pálido, amarelo palha ou amarelo.

— Vinho rosado: de cor casca de cebola, rosa salmão, rosa, rosa morango ou rosa violeta.

— Vinho tinto: de cor vermelha púrpura, vermelho arroxeado, vermelho granada, vermelho cereja ou vermelho rubi.

Nariz: frutado, sem defeito.

Boca: sensação de dióxido de carbono na boca (picos refrescantes), sabor ligeiramente ácido (frescura), sem defeito.

No caso dos limites não especificados, seguir-se-ão os estabelecidos na legislação europeia vigente.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	10
Acidez total mínima:	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	10,83
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	160

Vinho frisante natural

Aspeto: límpido, bolhas de dióxido de carbono.

— Vinho branco: de cor palha-esverdeada, amarelo pálido, amarelo palha ou amarelo.

— Vinho rosado: de cor casca de cebola, rosa salmão, rosa, rosa morango ou rosa violeta.

— Vinho tinto: de cor vermelha púrpura, vermelho arroxeado, vermelho granada, vermelho cereja ou vermelho rubi.

Nariz: frutado, sem defeito.

Boca: sensação de dióxido de carbono na boca (picos refrescantes), sabor ligeiramente ácido (frescura), sem defeito.

* vinho branco e vinho rosado: teor máximo de dióxido de enxofre de 180 mg/l; 240 mg/l, se o teor de açúcares for superior a 5 g/l.

* vinho tinto: teor máximo de dióxido de enxofre de 140 mg/l; 180 mg/l, se o teor de açúcares for superior a 5 g/l.

No caso dos limites não especificados, seguir-se-ão os estabelecidos na legislação europeia vigente.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	7
Acidez total mínima:	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	13,3
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	

Vinho de uvas sobreamadurecidas (vindima tardia)

Aspeto: límpido.

— Vinho branco: de cor palha-esverdeada, amarelo pálido, amarelo palha ou amarelo.

— Vinho rosado: de cor casca de cebola, rosa salmão, rosa, rosa morango ou rosa violeta.

— Vinho tinto: de cor vermelha púrpura, vermelho arroxeado, vermelho granada, vermelho cereja ou vermelho rubi.

Nariz: frutos maduros, aroma a madeira se o vinho tiver tido contacto com a mesma, sem defeito.

Boca: sensação de álcool (quente), doçura em função do teor de açúcares, sem defeito.

* vinho branco e vinho rosado: teor máximo de dióxido de enxofre de 180 mg/l; 240 mg/l, se o teor de açúcares for superior a 5 g/l.

* vinho tinto: teor máximo de dióxido de enxofre de 140 mg/l; 180 mg/l, se o teor de açúcares for superior a 5 g/l.

No caso dos limites não especificados, seguir-se-ão os estabelecidos na legislação europeia vigente.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	13
Acidez total mínima:	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	15
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	

Vinho de uvas sobreamadurecidas (doce natural)

Aspeto: límpido.

— Vinho branco: de cor palha-esverdeada, amarelo pálido, amarelo palha ou amarelo.

— Vinho rosado: de cor casca de cebola, rosa salmão, rosa, rosa morango ou rosa violeta.

— Vinho tinto: de cor vermelha púrpura, vermelho arroxeado, vermelho granada, vermelho cereja ou vermelho rubi.

Nariz: frutos maduros, aroma a madeira se o vinho tiver tido contacto com a mesma, sem defeito.

Boca: doçura média-alta. Sem defeito.

* vinho branco e vinho rosado: teor máximo de dióxido de enxofre de 180 mg/l; 240 mg/l, se o teor de açúcares for superior a 5 g/l.

* vinho tinto: teor máximo de dióxido de enxofre de 140 mg/l; 180 mg/l, se o teor de açúcares for superior a 5 g/l.

No caso dos limites não especificados, seguir-se-ão os estabelecidos na legislação europeia vigente.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	13
Acidez total mínima:	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	15
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	

5. **Práticas vitivinícolas**

a) *Práticas enológicas específicas*

Prática enológica específica

A colheita é realizada dedicando exclusivamente à produção de vinhos protegidos os lotes de uva sã, com o grau de amadurecimento necessário, que tenham um teor igual ou superior a 9% vol. de álcool provável.

Deve-se aplicar uma pressão adequada para a extração do mosto do vinho e a sua separação do bagaço, de forma a que o rendimento (soma das sangrias e prensagens) não seja superior a 74 litros de vinho para cada 100 kg de uva.

Prática de cultivo

A densidade da plantação será de 1 500 pés por hectare, no mínimo, distribuídos uniformemente em toda a superfície de plantação.

b) *Rendimentos máximos*

Castas tintas

62,9 hectolitros por hectare

Castas tintas

8 500 quilogramas de uvas por hectare

Castas brancas

66,6 hectolitros por hectare

Castas brancas

9 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

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

7. **Principais castas de uva de vinho**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BRANCA

GARNACHA TINTA

MACABEO — VIURA

MAZUELA — CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

«Descrição da(s) relação(ões)»

As vinhas aragonesas tiveram origem na região designada por Celtibéria, onde se encontrava a *villa* romana de Carae (atualmente, Cariñena) de cujos habitantes se sabe que bebiam vinho misturado com mel por volta do século III antes de Cristo. Já em 1696, limitara-se as plantações em função da qualidade, coincidindo com os municípios atualmente abrangidos por esta DOP.

As características dos diferentes solos da área geográfica, em conjunto com condições de baixa precipitação, temperaturas extremas e a presença do vento Cierzo, criam um ecossistema seletivo que, com o passar dos séculos, manteve o cultivo da vinha, permitindo obter um produto final específico e singular adaptado ao meio.

As castas presentes estão adaptadas e toleram as condições edafoclimáticas existentes, assegurando uma série de vinhos específicos do ponto de vista físico-químico e sensorial que definem as marcas de identidade dos vinhos produzidos com as castas autorizadas.

VINHO

A evolução dos diferentes solos existentes na área geográfica, de acordo com as particularidades do território, bem como a climatologia e as diferentes castas, dão lugar a vinhos com aromas intensos, límpidos e frescos, equilibrados, com boa estrutura e grande persistência.

VINHO LICOROSO

A produção de vinhos licorosos está presente na história desta área geográfica, sendo facilitada pelas condições climatéricas, com temperaturas diurnas elevadas e escassez de chuva, o que permite obter colheitas muito ricas em açúcares, especialmente com as colheitas tardias.

VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE

Este processo enológico, que aplica o método tradicional, pratica-se nas adegas da área desde inícios do século XX. As temperaturas extremas e a riqueza do solo em calcário permitem cultivar as castas que conferem aos vinhos corpo e equilíbrio. A escassa pluviometria e as horas de sol condicionam um teor alcoólico natural que permite a produção dos vinhos espumantes de qualidade com os teores definidos.

VINHO FRISANTE NATURAL

O teor alcoólico natural, a ligeira acidez e intensidade de aromas frutados que se obtêm nos vinhos frisantes são devidas às horas de exposição solar, que permitem um nível de insolação ideal, bem como aos contrastes térmicos acentuados decorrentes do clima continental da área e do risco reduzido de precipitação durante o período de amadurecimento da uva.

VINHO DE UVAS SOBREAMADURECIDAS

A prática de atrasar as colheitas na área geográfica que compreende a Denominação de origem protegida «Cariñena» para obter uvas com maior teor de açúcares confere a estas produções o seu aroma característico a frutos maduros, bem como um predomínio do sabor doce ou da sensação quente, devido ao seu teor de álcool, um equilíbrio que resulta da permanência da uva ao sol durante o seu longo período de amadurecimento.

9. **Outras condições essenciais (embalagem, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Os rótulos comerciais próprios de cada adega inscrita devem ser comunicados ao Consejo Regulador no que se refere aos requisitos relacionados com este caderno de especificações para sua anotação no Registo de rótulos.

Deverá obrigatoriamente figurar nos rótulos uma das duas seguintes menções:

Denominação de Origem «Cariñena» (termo tradicional a que se refere o Regulamento (CE) n.º 1308/2013) ou Denominação de Origem Protegida «Cariñena». O produto destinado ao consumo deverá dispor de selos de garantia, numerados e expedidos pelo Consejo Regulador, que serão colocados na adega inscrita de modo a que não possam ser reutilizados.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

O transporte e engarrafamento fora da área de produção constituem um risco para a qualidade do vinho. O engarrafamento na área de origem permite preservar as características e a qualidade do produto.

O engarrafamento constitui uma operação importante, respeitando exigências rigorosas. Isto torna necessário o engarrafamento na área delimitada de acordo com o caderno de especificações para preservar todas as características físico-químicas e organoléticas.

Hiperligação para o caderno de especificações

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