OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2020/C 254/05)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«CARIÑENA»

PDO-ES-A0043-AM02

Fecha de comunicación: 08-04-2020

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

Las modificaciones descritas en este documento según el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, según sus causas y motivos, no se consideran modificaciones de la Unión, debido a que no afectan al cambio del nombre de la denominación de origen protegida; cambio, supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; invalidación del vínculo o nuevas restricciones de comercialización del producto. Por todo ello las modificaciones que se describen y motivan a continuación, se consideran modificaciones normales.

1. NUEVA REDACCIÓN EN LA DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS AMPARADOS POR LA DOP

La presente modificación afecta al apartado 2) Descripción de los vinos, del pliego de condiciones y al apartado 2) Categorías de Productos Vitícolas, del documento único.

En la redacción vigente del apartado 2 del pliego de condiciones, se enumeran los vinos amparados por la denominación de origen protegida por categorías de productos vitícolas (vinos de licor, vinos de aguja, vinos espumosos de calidad) o por menciones facultativas (vinos naturalmente dulces, vinos de vendimia tardía, vinos semisecos, semidulces y dulces).

Se ha considerado conveniente efectuar una nueva redacción del apartado, enumerando únicamente los tipos de vino que se elaboran en la DOP conforme a las categorías de productos vitícolas establecidas en el anexo VII, parte II del Reglamento (UE) nº. 1308/2013:

1. Vino;

3. Vino de licor;

5. Vino espumosos de calidad;

8. Vino de aguja;

16. Vino de uvas sobremaduradas.

En consecuencia, se eliminan los subtipos "vinos semisecos, semidulces y dulces" por estar incluidos en la categoría 1. Vino, y los subtipos "vinos naturalmente dulces" y "vinos de vendimia tardía", los cuales corresponden a menciones facultativas recogidas en la legislación española, ambas aplicables a los vinos de denominación de origen o indicación geográfica protegidas de uva sobremadurada, y por consiguiente quedan incluidos en la categoría 16. «Vino de uvas sobremaduradas».

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

Respecto a la categoría 16. «Vino de uvas sobremaduradas», se subsana el error de omisión de dicha categoría en la redacción inicial del apartado 2 del documento único. En resumen, esta modificación no consiste en el cambio, la supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola, sino que obedece a una nueva redacción del apartado 2 del pliego de condiciones y la corrección de un error en el apartado 2 del documento único.

2. MODIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS DE LOS VINOS DE LICOR E INCLUSIÓN DE ALGUNOS VALORES EN OTRAS CATEGORÍAS

Esta modificación afecta al apartado 2 a) «Características analíticas del producto», del pliego de condiciones y al apartado 3) «Descripción de los vinos», del documento único.

De acuerdo a la modificación anterior, se especifican las categorías de productos vitícolas para cada uno de los tipos de vino amparados por la DOP.

Las características analíticas de los vinos semisecos, semidulces y dulces se corresponden con las descritas para los vinos blancos, rosados y tintos, por lo que se eliminan al tratarse de una información duplicada. Se incorporan los valores de anhídrido sulfuroso máx. (mg/l) en vinos rosados de las categorías vinos de aguja y vino de uvas sobremaduradas.

En los vinos de licor, se modifican los valores de acidez total mínima (ácido tartárico).

Los vinos de licor de la DOP «Cariñena», según las tendencias de mercados de consumo, han supuesto durante los últimos años un cambio progresivo en la elaboración de dichos vinos. Considerando que el vino de licor no es una bebida ácida por naturaleza, y que puede presentar valores de acidez total comprendida entre 3,5 y 4,5 gramos/litro, sin que ello suponga una sensación desagradable en el análisis organoléptico, se considera que se debe proceder a la reducción de los valores de acidez total mínima (acido tartárico), de forma que puedan comercializarse vinos de perfecta armonía y equilibrio.

Se añaden los valores de anhídrido sulfuroso máximo en vinos rosados de las categorías vino de aguja y vino de uvas sobremaduradas que habían sido omitidos por un error tipográfico. Estos valores son coincidentes con los determinados para vinos blancos en las mismas categorías dado que el proceso de elaboración es similar.

Se elimina la limitación superior del grado alcohólico total en vinos «Naturalmente dulce».

La mención «Naturalmente dulce», según su regulación, puede aplicarse en vinos con denominación de origen protegida elaborados sin aumento artificial de su graduación y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación, con un grado alcohólico volumétrico natural superior a 15 % vol. y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13 % vol. En consecuencia, no precisa la limitación superior del grado alcohólico total.

En el párrafo en el que se describe el contenido de máximo de azúcar, se sustituye la expresión “azúcares reductores” por “azúcares residuales”. Asimismo, se ajusta su redacción de forma que únicamente permanecen en el pliego de condiciones las especificidades de la DOP «Cariñena».

3. MODIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

La modificación afecta al apartado 2 b) «Características Organolépticas», del pliego de condiciones y al apartado 3) «Descripción de los vinos», del documento único. Se redacta de nuevo el apartado con la distinción por categorías de producto vitícola y tipo de vino amparado por la DOP, con el fin de clarificar y concretar la descripción organoléptica de cada del tipo de vino en las diferentes fases de evaluación (visual, olfativa y gustativa) y objetivar los descriptores, al objeto de facilitar al organismo de control la aplicación de la norma «UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios», en lo que respecta a las actividades de comprobación del cumplimiento de este apartado del pliego de condiciones.

4. MODIFICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

La modificación afecta al apartado 3) «Prácticas de cultivo específicas», del pliego de condiciones y al apartado 4) «Prácticas Vitivinícolas», del documento único.

4.1. Eliminación de requisitos de las prácticas de cultivo.

Se elimina la limitación máxima de cepas por hectárea y de yemas por hectárea. La determinación del número máximo de cepas y yemas por hectárea se considera innecesaria por tratarse de parámetros relacionados con la producción máxima de uva por hectárea. El rendimiento máximo de producción establecido en el apartado 5 del pliego de condiciones determina indirectamente un máximo de cepas y yemas por hectárea, por lo que su supresión no afectará a la producción de viñedo dado que su control es considerado reiterativo.

Se elimina los tipos de poda en espaldera cordón simple o doble, y vara y pulgar. La evolución de las prácticas agronómicas relacionadas con la poda para la formación de las vides en espaldera tiende hacia la obtención del mejor aprovechamiento de las viñas, manteniendo el criterio de rendimiento de producción óptimo con un adecuado estado agronómico de la planta, no siendo necesario distinguir o concretar el tipo de poda en espaldera.

4.2. Modificación de las prácticas enológicas específicas.

La presente modificación afecta al apartado 3 b) «Prácticas enológicas específicas», del pliego de condiciones y al apartado 4 a) «Practicas Vitivinícolas. Prácticas enológicas esenciales», del documento único.

Se sustituye el valor que cuantifica el grado de madurez de la uva expresado en gramos de azúcar por litro de mosto por volumen de alcohol probable. Esta modificación está basada en el desarrollo de las prácticas enológicas. Actualmente las bodegas efectúan, en el momento de recepción de la uva, la medición del alcohol probable mediante refractómetros, obteniendo una mayor precisión del grado de madurez de la uva, habiendo quedado prácticamente en desuso la medición del azúcar en mosto.

Se matiza que la extracción del mosto será la suma de los sangrados y prensados.

4.3. Mejoras en la descripción de la elaboración de los diferentes tipos de vinos.

La presente modificación afecta al apartado 3) «Prácticas enológicas específicas», del pliego de condiciones.

Se ordenan los tipos de vino en función de las categorías de producto vitícola indicadas en el apartado 1 del presente documento.

En los vinos blanco y tinto «Maceración carbónica» se describe con mayor detalle las etapas para su elaboración. Se incorporan los vinos con la mención «Barrica» de conformidad a la legislación española. Se modifican algunos requisitos en el envejecimiento de los vinos de las menciones «Roble» y «Barrica», reduciendo el tiempo de permanencia en barrica, matizando que éstas serán siempre de roble, material utilizado desde hace décadas por todas las bodegas de la denominación.

Las características específicas, debidas a su paso por madera, de los vinos «Roble» y «Barrica», pueden conseguirse con periodos menores de permanencia en las barricas, por lo que se ajustan dichos periodos de envejecimiento. Asimismo, se elimina la capacidad nominal máxima de las mismas al no ser un parámetro más restrictivo que la legislación española aplicable.

El vino de licor podrá elaborarse con cualquiera de las variedades autorizadas manteniendo las características analíticas y organolépticas propias de la denominación para esta categoría de vino. En consecuencia, se elimina la limitación a su elaboración con únicamente tres variedades.

Se elimina la utilización de la mención "vino dulce" para este tipo de vinos, evitando así la posible confusión en el consumidor final.

Se describen únicamente los requisitos específicos para la elaboración de los vinos espumosos de calidad de la DOP eliminando aquéllos fijados por la normativa vigente. Por otra parte, se armoniza el criterio de la auto calificación. El producto final es el que debe ser calificado después de realizar el degüelle y antes de salir al mercado, por lo que se elimina la calificación del vino en etapas intermedias.

4.4. Supresión de las restricciones.

Se elimina la prohibición de utilizar técnicas del precalentamiento de la uva o del calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos. Estas prácticas, teniendo en cuenta las mejoras tecnológicas, permiten forzar la extracción de la materia colorante, sin que disminuya la calidad del producto final.

Por otra parte, se suprime la fecha de inicio del periodo de envejecimiento de los vinos. Los registros y la trazabilidad exigidos en el proceso de certificación permiten identificar claramente estos periodos sin necesidad de condicionarlos a una fecha de referencia.

5. MODIFICACIÓN DE LA REDACCIÓN DEL APARTADO DE DEMARCACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La modificación afecta al apartado 4) «Demarcación de la zona geográfica», del pliego de condiciones y al apartado 5) «Zona delimitada, del documento único». Se completa la información del apartado señalando la provincia y comunidad autónoma en la que se ubica la zona geográfica.

6. INCLUSIÓN DE DOS VARIEDADES DE UVA BLANCA

La modificación afecta al apartado 6) «Variedad o Variedades de uva de las que procede el vino», del pliego de condiciones y al apartado 6) «Principales uvas de vinificación, del documento único».

La clasificación de las variedades, principales y secundarias, fijada en el documento único se traslada al apartado 6 del pliego de condiciones.

Se incluyen dos variedades blancas, Sauvignon Blanc y Verdejo, ambas adaptadas a las condiciones específicas de la denominación tanto en el aspecto productivo como enológico, de marcado carácter aromático, manteniendo el perfil sensorial característico de los vinos blancos de la DOP «Cariñena», según las conclusiones del informe emitido en marzo de 2012 por la Unidad de Tecnología y Mejora de la Vid y la Unidad de Enología del Gobierno de Aragón. Estas dos variedades se califican como secundarias. La variedad Garnacha Blanca pasa a calificarse como variedad principal, cambio motivado por los avances tecnológicos en las vinificaciones además de la progresiva evolución y creciente demanda de los mercados de consumo.

7. AMPLIACIÓN DEL NEXO CAUSAL ENTRE LA ZONA GEOGRÁFICA Y LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

La presente modificación afecta al apartado 7. c) «Vínculo con la zona geográfica. Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto», del pliego de condiciones y al apartado 7) «Descripción de los vínculos», del documento único. Se mejora y amplia el vínculo con la zona geográfica, en particular, se incorpora la descripción del nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto para cada una de las categorías de producto vitícola contempladas en el apartado 2 del pliego de condiciones, al objeto de especificar las particularidades que aporta el territorio a cada uno de los tipos de vinos amparados por la DOP «Cariñena».

8. MODIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS APLICABLES EN LA DOP

La presente modificación afecta al apartado 8) Requisitos aplicables, del pliego de condiciones.

8.1. Modificación de los requisitos adicionales en prácticas de cultivo.

Se elimina el establecimiento por parte del Consejo Regulador de normas de campaña relacionadas con la vendimia, la determinación de su inicio, y la ordenación y transporte de la uva vendimiada.

Teniendo presente las técnicas de cultivo actuales, la continua formación de los técnicos de campo y enólogos, así como las variaciones climáticas anuales, se considera innecesario determinar la fecha de inicio de la vendimia y requisitos específicos para el transporte de la uva. Cada una de las bodegas inscritas en la DOP, de acuerdo a sus criterios técnicos y enológicos para la elaboración de los diferentes vinos, programan una recolección escalonada y ordenada en función del grado de madurez de la uva, así como un transporte de la misma que no merme la calidad del fruto.

Se incorpora la aprobación por parte del Consejo Regulador, con carácter anual, de prácticas de cultivo agroambientales en favor de una reducción o sustitución de los tratamientos fitosanitarios aplicables al viñedo. Atendiendo a criterios de defensa ambiental y a la vista de los beneficios y mejoras en la calidad y sanidad de las uvas puestos de manifiesto por el sector vitícola, se ha considerado conveniente promover en la DOP «Cariñena», la utilización de sistemas de lucha biológica en el control de plagas con objeto de reducir o eliminar el consumo de productos fitosanitarios, cuando sea posible, priorizando los métodos no químicos, en línea con las actuales directrices de la política agraria comunitaria.

8.2. Eliminación de requisitos específicos en los locales de crianza y envejecimiento.

Se suprimen los requisitos establecidos actualmente en el pliego de condiciones que hacen alusión a los locales para el envejecimiento de los vinos amparados por la DOP por tratarse de condiciones generales de temperatura, humedad y ventilación sin especificarse valores concretos y específicos, y por consiguiente queda justificada su eliminación.

8.3. Modificación formal del término “apto”.

Se sustituye la expresión “vinos calificados como aptos” por “vinos calificados como DOP” en el apartado de requisitos adicionales referidos al envasado. Se trata de una actualización de la terminología acorde con la norma «UNE-EN ISO/IEC 17065:2012. Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios».

8.4. Modificación de los requisitos de etiquetado.

De conformidad con la legislación y jurisprudencia en materia de propiedad industrial y marcas, y teniendo en cuenta los principios de unidad de mercado, se establece únicamente como requisito adicional para las bodegas inscritas en la denominación la obligación de comunicar las etiquetas comerciales que identificarán a los vinos que éstas comercialicen, al objeto de que el Consejo Regulador proceda a su inscripción en el Registro de etiquetas, eliminando la aprobación de las mismas por parte de dicho órgano.

Por otra parte, para una mejor comprensión y claridad, se especifican en cada una de las categorías de producto vitícola las indicaciones facultativas (términos tradicionales y menciones relativas al método de elaboración) que podrán mencionarse en el etiquetado de los vinos amparados por la DOP «Cariñena».

En cuanto al término tradicional «Superior», se precisa que el vino deberá ser elaborado, al menos, con un 85% de una de las variedades de uva principales de la DOP. Se incluyen dos nuevas indicaciones facultativas en el etiquetado de los vinos de la DOP según el método de elaboración: «Nuevo» y «Joven». Debido a la evolución de las tendencias y hábitos actuales de los mercados de consumo, se considera interesante distinguir aquellos vinos embotellados en los primeros tres meses consecutivos a la vendimia, en el caso de la mención «Nuevo», o los embotellados durante el año posterior al de la vendimia, en la mención «Joven», indicando en ambos casos, el año de cosecha en la etiqueta.

Asimismo, se estima conveniente valorizar aquellos vinos procedentes de viñedos con características particulares. En este sentido se incorporan al pliego de condiciones de la DOP «Cariñena» las menciones facultativas «Viñas viejas», para los vinos elaborados a partir de uvas procedentes de viñedos con una edad superior a 20 años, y «Vendimia seleccionada» o «Selección», para los vinos elaborados a partir uvas procedentes de parcelas seleccionadas previamente a su cosecha y cuyo rendimiento de producción es inferior a los 7 000 kilos por hectárea.

Debido a las características del terreno y la climatología de la zona geográfica de la DOP, agronómicamente los viñedos de edad superior a 20 años han alcanzado sus máximos productivos y pleno rendimiento. En consecuencia, los vinos elaborados a partir de esos viñedos podrán indicar en su etiquetado la mención «Viñas viejas».

En cuanto a los vinos elaborados con uvas procedentes de parcelas vitícolas que han sido controladas y seleccionadas de forma previa a la recolección, y cuyo rendimiento de producción es inferior a los 7 000 kilos por hectárea, se permite identificarlos con la mención «Vendimia seleccionada» o «Selección».

9. OTRAS MODIFICACIONES

La presente modificación afecta al apartado 9) «Comprobación del cumplimiento del pliego. Organismo de control», del pliego de condiciones y al apartado 2) «Datos de contacto. Datos del solicitante y datos del organismo de control», de otros datos de la ficha técnica.

Se actualizan el correo electrónico y página web del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Cariñena».

10. ACTUALIZACIÓN DE LAS REFERENCIAS LEGISLATIVAS

Se actualizan las referencias citadas en el pliego de condiciones a los reglamentos europeos, a la norma internacional UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, y la regulación de la DOP «Cariñena» en la Comunidad Autónoma de Aragón.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Denominación del producto**

Cariñena

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja
16. Vino de uvas sobremaduradas

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

Vinos Blancos, Rosados

Fase visual: limpio.

— Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo.

— Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta.

Fase olfativa: frutal, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, sin defectos.

Fase gustativa: acidez media, dulzor bajo, sin defectos.

* sulfuroso máximo 240 mgr/l si azúcares ≥ 5 gr/l

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los estabecidos por la legislación europea vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Tintos

Fase visual: limpio de color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate o rojo cereza.

Fase olfativa: frutal, frutos rojos, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, sin defectos.

Fase gustativa: acidez media, dulzor bajo, sensación de astringencia media, sin defectos.

* Sulfuroso máximo 180 mgr/l si azúcares ≥ 5 gr/l

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los estabecidos por la legislación europea vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	140

Vino de licor

Fase visual: limpio.

— Vino blanco: color amarillo, amarillo ámbar o amarillo dorado.

— Vino tinto: color rojo violeta, rojo morado, rojo granate o rojo cereza.

Fase olfativa: fruta madura, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, sin defectos.

Fase gustativa: sensación del alcohol (calidez) y dulzor, sin defectos.

* Sulfuroso máximo 200 mg/l si azúcares ≥ 5 g/l.

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los estabecidos por la legislación europea vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Vino espumoso de calidad

Fase visual: limpio, burbujas de anhídrido carbónico.

— Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo.

— Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta.

— Vino tinto: color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate, o rojo cereza o rojo rubí.

Fase olfativa: frutal, sin defectos.

Fase gustativa: sensación del carbónico en boca (picor refrescante), sabor ácido ligero (frescor), sin defectos.

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los estabecidos por la legislación europea vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	160

Vino de aguja

Fase visual: limpio, burbujas de anhídrido carbónico.

— Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo.

— Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta.

— Vino tinto: color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate, o rojo cereza o rojo rubí.

Fase olfativa: frutal, sin defectos.

Fase gustativa: sensación del carbónico en boca (picor refrescante), sabor ácido ligero (frescor), sin defectos.

* vino blanco y rosado: sulfuroso máximo 180 mg/l; si azúcares ≥ 5 g/l, entonces 240 mg/l.

* vino tinto: sulfuroso máximo 140 mg/l; si azúcares ≥ 5 g/l, entonces 180 mg/l.

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los estabecidos por la legislación europea vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	7
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vinos de uvas sobremaduradas (Vendimia tardía)

Fase visual: limpio

— Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo.

— Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta.

— Vino tinto: color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate, o rojo cereza o rojo rubí.

Fase olfativa: fruta madura, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, sin defectos.

Fase gustativa: sensación de alcohol (calidez), dulzor en función de su contenido en azúcares, sin defectos.

* vino blanco y rosado: sulfuroso máximo 180 mg/l; si azúcares ≥ 5 g/l, entonces 240 mg/l.

* vino tinto: sulfuroso máximo 140 mg/l; si azúcares ≥ 5 g/l, entonces 180 mg/l.

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los estabecidos por la legislación europea vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vinos de uvas sobremaduradas (Naturalmente dulce)

Fase visual: limpio

— Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo.

— Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta.

— Vino tinto: color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate, o rojo cereza o rojo rubí.

Fase olfativa: fruta madura, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, sin defectos.

Fase gustativa: dulzor medio-alto. Sin defectos.

* vino blanco y rosado: sulfuroso máximo 180 mg/l; si azúcares ≥ 5 g/l, entonces 240 mg/l.

* vino tinto: sulfuroso máximo 140 mg/l; si azúcares ≥ 5 g/l, entonces 180 mg/l.

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los estabecidos por la legislación europea vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica enológica específica

La vendimia se realiza dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana, con el grado de madurez necesario, que tengan un contenido igual o superior a 9 % vol de alcohol probable.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento (suma de los sangrados y prensados) no sea superior a 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

Práctica de cultivo

La densidad de la plantación será de 1 500 cepas por hectárea, como mínimo, distribuidas uniformemente en toda la superficie de plantación.

b. *Rendimientos máximos*

Variedades tintas

62,9 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

8 500 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

66,6 hectolitros por hectárea

Variedades blancas

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

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

7. **Principales variedades de uva de vinificación**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MAZUELA - CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

«Descripción de los vínculos»

El origen de los viñedos aragoneses se sitúa en la región llamada Celtibera, donde se encontraba la villa romana de Carae (hoy Cariñena) de cuyos habitantes se sabe que bebían vino mezclado con miel, allá por el siglo III antes de Cristo. Ya en 1696 se limitaron plantaciones en función de la calidad, coincidiendo con municipios actuales que recoge esta DOP.

Las características de los diferentes suelos de la zona geográfica, sumadas a condiciones de bajas precipitaciones, temperaturas extremas y presencia de cierzo, conforman un ecosistema selectivo, que con el paso de los siglos ha mantenido el cultivo del viñedo, obteniendo un producto final específico y singularizado adaptado al medio.

Las variedades presentes están adaptadas y toleran las condiciones edafoclimáticas existentes, comportando una serie de vinos específicos desde el punto de vista físico-químico y sensorial, conformando las señas de identidad de los vinos producidos con las variedades autorizadas.

VINO

La evolución de los diferentes suelos existentes en la zona geográfica, según las particularidades del territorio, así como la climatología y las diferentes variedades, dan lugar a unos vinos con intensos aromas, limpios y frescos, equilibrados, con una buena estructura y amplia persistencia.

VINO DE LICOR

La elaboración de los vinos de licor ha estado presente en la historia de esta zona geográfica, facilitada por las condiciones climáticas, con elevadas temperaturas diurnas y escasez de lluvias, lo que permite obtener cosechas muy ricas en azúcares, especialmente con las cosechas tardías.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Este proceso enológico, aplicando el método tradicional, se practica en las bodegas de la zona desde principios del siglo XX. Las temperaturas extremas y la riqueza del suelo en calizas, permitecultivar las variedades que trasmiten a los vinos amplitud y equilibrio. La escasa pluviometría y las horas de sol, condicionan un grado alcohólico natural que permite la elaboración de los vinos espumosos de calidad con las graduaciones definidas.

VINO DE AGUJA

El grado alcohólico natural, la ligera acidez e intensidad de aromas frutales que se obtienen en los vinos de aguja, son debidas a las horas de exposición solar que producen un grado de insolación óptimo, acompañado de los acusados contrastes térmicos derivados de la continentalidad climática de la zona, así como del reducido riesgo de precipitaciones durante el periodo de maduración de la uva.

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

La práctica de retrasar las cosechas en la zona geográfica que comprende la Denominación de origen protegida «Cariñena» para obtener uvas con mayor contenido en azúcares, aporta a estas elaboraciones su característico aroma a fruta madura, así como un predominio del sabor dulce o de la sensación cálida, por su contenido en alcohol, un equilibrio que es consecuencia de la permanencia de la uva al sol, en su largo periodo de maduración.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Las etiquetas comerciales, propias de cada bodega inscrita, deben ser comunicadas al Consejo Regulador, en lo que se refiere a los requisitos que se relacionan en este pliego para su anotación en el Registro de etiquetas.

Figurará obligatoriamente una de las dos menciones que se indican a continuación:

Denominación de Origen "Cariñena" (término tradicional al que se refiere el Reglamento (CE) Nº 1308/2013) o Denominación de Origen Protegida "Cariñena". El producto destinado al consumo irá provisto de marchamos de garantía, numerados y expedidos por el Consejo Regulador, que serán colocados en la bodega inscrita de modo que no sea posible una nueva utilización de los mismos.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El transporte y embotellado fuera de la zona de elaboración, constituyen un riesgo para la calidad del vino. El embotellado en origen, permite preservar las características y la calidad del producto.

El embotellado constituye una operación importante, respetando exigencias rigurosas. Esto, hacen necesario el envasado en la zona delimitada por el Pliego de condiciones, preservando todas las características físico-químicas y organolépticas.

Enlace al pliego de condiciones

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