

**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**

(2023/C 160/10)

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

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Cariñena”

PDO-ES-A0043-AM03

Datum van mededeling: 6.2.2023

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Toevoeging van twee gemeenten aan het afgebakende geografische gebied van de BOB

Beschrijving:

Het geografische gebied is uitgebreid met de gemeenten Fuendetodos en Vistabella de Huerva, die grenzen aan het afgebakende geografische gebied van de BOB “Cariñena”.

Deze wijziging betreft punt 4 van het productdossier (afbakening van het geografische gebied) en punt 6 “Afgebakend geografisch gebied” van het enig document.

Overeenkomstig artikel 14 van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie en gelet op de oorzaken en redenen geldt de wijziging niet als een wijziging op het niveau van de Unie omdat deze niet betrekking heeft op de naam van de beschermde oorsprongsbenaming, het niet gaat om een wijziging, schrapping of toevoeging van een categorie wijnbouwproducten, noch het verband teniet wordt gedaan of verdere beperkingen worden opgelegd aan het in de handel brengen van het product. Daarom wordt de wijziging als een standaardwijziging beschouwd.

Motivering:

In de terroirstudies, die voornamelijk berustten op een analyse van de bodem- en klimaatkenmerken van beide gemeenten, is het agronomisch potentieel van het BOB-gebied bepaald. De conclusie is dat er geen duidelijke verschillen zijn met het huidige geografische gebied.

De bestudeerde kenmerken van de wijnbouwgebieden van Fuendetodos lijken sterk op een van de terroireenheden van de BOB “Cariñena”, en met name de kalksteenplateauprofielen. Ook is geconstateerd dat de klimaatindices passen in klimaatzone D van de BOB.

Wat de gemeente Vistabella betreft, is geconstateerd dat er twee verschillende gebieden zijn die overeenstemmen met die van de BOB: hellinggronden met leisteen en kwartsiet, en semi-steile, glooiende gronden. In de studie wordt ook geconcludeerd dat de klimaatgegevens voor deze gemeente lijken op die van klimaatzone D van de BOB.

<sup>(1)</sup> PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

## 2. Toevoeging van een wit druivenras (secundair)

Beschrijving:

Aan de lijst van secundaire rassen in het productdossier van de BOB is de Cariñena blanca toegevoegd.

De wijziging betreft punt 6 van het productdossier (druivenras(sen) waaruit de wijn wordt bereid) en heeft geen gevolgen voor het enig document omdat het om een secundair ras gaat.

Overeenkomstig artikel 14 van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie en gelet op de oorzaken en redenen geldt de wijziging niet als een wijziging op het niveau van de Unie omdat deze niet betrekking heeft op de naam van de beschermde oorsprongsbenaming, het niet gaat om een wijziging, schrapping of toevoeging van een categorie wijnbouwproducten, noch het verband teniet wordt gedaan of verdere beperkingen worden opgelegd aan het in de handel brengen van het product. Daarom wordt de wijziging als een standaardwijziging beschouwd.

Motivering:

Bij besluit AGM/1312/2022 van 13 september 2022 is de naam Cariñena blanca als synoniem van Carignan blanc toegevoegd aan de lijst van wijndruivenrassen die in Aragon zijn toegestaan voor de vinificatie.

Dit ras is vanuit zowel productief als oenologisch oogpunt geschikt voor de specifieke omstandigheden in het productiegebied. Het heeft een sterk aromatisch karakter en strookt met het typische sensorische profiel van de witte wijnen met de BOB "Cariñena".

ENIG DOCUMENT

### 1. Naam van het product

Cariñena

### 2. Type geografische aanduiding

BOB – beschermde oorsprongsbenaming

### 3. Categorieën wijnbouwproducten

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

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

1. Witte wijnen, roséwijnen

KORTE BESCHRIJVING

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

## 2. Rode wijnen

### KORTE BESCHRIJVING

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.

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

## 3. Likeurwijn

### KORTE BESCHRIJVING

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

#### 4. Mousserende kwaliteitswijn

##### KORTE BESCHRIJVING

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

#### 5. Parelwijn

##### KORTE BESCHRIJVING

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 roséwijn: 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)	

#### 6. *Wijn van overrijpe druiven (late oogst)*

##### KORTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: helder

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

— Roséwijn: uienschil, zalmroze, roze, aardbeiroze of violethroze 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 roséwijn: 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)	

7. *Wijn van overrijpe druiven (van nature zoet)*

## KORTE BESCHRIJVING

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 roséwijn: 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. *Essentiële 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.

## Teeltwijze

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

b. *Maximale opbrengsten*

## 1. Blauwe druivenrassen

62,9 hectoliter per hectare

## 2. Blauwe druivenrassen

8 500 kg druiven per hectare

3. Witte druivenrassen

66,6 hectoliter per hectare

4. Witte druivenrassen

9 000 kilogram druiven per hectare

#### 6. Afgebakend geografisch gebied

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

#### 7. Wijndruivenras(sen)

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MAZUELA - CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

#### 8. 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

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

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

Soort 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/20127/60698006/Pliego\\_de\\_condiciones\\_DOP\\_Cari%C3%B1ena\\_vc\\_2022.pdf/4c84782b-a115-c455-0319-42216ec432da?t=1666097211187](https://www.aragon.es/documents/20127/60698006/Pliego_de_condiciones_DOP_Cari%C3%B1ena_vc_2022.pdf/4c84782b-a115-c455-0319-42216ec432da?t=1666097211187)

---