

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

(2023/C 160/10)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ⁽¹⁾.

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Cariñena»

PDO-ES-A0043-AM03

Data da comunicação: 6.2.2023

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Inclusão de dois municípios na área geográfica delimitada da DOP

Descrição:

A área geográfica foi alargada aos municípios de Fuendetodos e Vistabella de Huerva, adjacentes à área geográfica delimitada da DOP «Cariñena».

A alteração diz respeito ao ponto 4 («Delimitação da área geográfica») do caderno de especificações e ao ponto 6 («Área delimitada») do documento único.

Nos termos do artigo 14.º do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão, esta alteração, pelas suas causas e motivos, não é considerada uma alteração da União, uma vez que não implica a modificação do nome da denominação de origem protegida, a mudança, supressão ou aditamento de uma categoria de produto vitivinícola e não comporta a anulação da relação ou novas restrições de comercialização do produto. É portanto considerada uma alteração normalizada.

Motivo:

Os estudos de *terroir* realizados, tendo essencialmente por base a análise das características edafoclimáticas dos dois municípios, permitiram caracterizar o potencial agronómico do território abrangido pela DOP e concluir que não existem diferenças significativas em relação à área geográfica atual.

As zonas vitícolas estudadas em Fuendetodos apresentam características sensivelmente semelhantes a uma das unidades de *terroir* que compõem a DOP «Cariñena», em particular, no que respeita aos perfis dos solos dos planaltos calcários. Verificou-se igualmente que os índices climáticos coincidem com a zona climática D da DOP.

No que diz respeito ao município de Vistabella, determinou-se que existem duas áreas distintas que coincidem com aquelas descritas na DOP: zonas de terrenos inclinados de xisto e quartzite e terras de vertente e meia encosta. O estudo conclui igualmente que os dados climáticos deste município são semelhantes aos que determinam a zona climática D da DOP.

⁽¹⁾ JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

2. Inclusão de uma casta branca (secundária)

Descrição:

A casta *cariñena-blanca* foi incluída na lista de variedades secundárias constante do caderno de especificações da DOP.

A alteração diz respeito ao ponto 6 do caderno de especificações, «Castas de uva a partir das quais o vinho é produzido». Não afeta o documento único, uma vez que se trata de uma casta secundária.

Nos termos do artigo 14.º do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão, esta alteração, pelas suas causas e motivos, não é considerada uma alteração da União, uma vez que não implica a modificação do nome da denominação de origem protegida, a mudança, supressão ou aditamento de uma categoria de produto vitivinícola e não comporta a anulação da relação ou novas restrições de comercialização do produto. É portanto considerada uma alteração normalizada.

Motivo:

O despacho AGM/1312/2022, de 13 de setembro de 2022, acrescenta a casta *cariñena-blanca*, como sinónimo de *carignan-blanc*, à lista de castas de uva de vinho autorizadas em Aragão.

Esta casta adaptou-se às condições específicas da denominação, tanto em termos produtivos como enológicos. Apresenta um carácter aromático pronunciado, que corresponde ao perfil sensorial característico dos vinhos brancos da DOP «Cariñena».

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

Cariñena

2. Tipo de indicação geográfica

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

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

4. Descrição do(s) vinho(s)

1. *Vinhos brancos, rosados*

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Aspeto: límpido.

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

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

Nariz: frutado, aroma de madeira, se o vinho esteve em contacto com a madeira; sem defeito.

Boca: acidez média, pouco doce, sem defeito.

* Teor máximo de dióxido de enxofre 240 mgr/l, se o teor de açúcares for ≥ 5 gr/l.

** Os limites não especificados cumprem a legislação em vigor.

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 (miliequivalentes por litro)	13,3
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	180

2. Vinhos tintos

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

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

Nariz: frutado, frutos vermelhos, aroma de madeira, se o vinho esteve em contacto com a madeira; sem defeito.

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

* Teor máximo de dióxido de enxofre 180 mgr/l, se o teor de açúcares for ≥ 5 gr/l.

** Os limites não especificados cumprem a legislação em vigor.

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 (miliequivalentes por litro)	13,3
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	140

3. Vinho licoroso

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Aspeto: límpido.

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

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

Nariz: frutos maduros, aroma de madeira, se o vinho esteve em contacto com a madeira; sem defeito.

Boca: sensação de álcool (quente) e doce, 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.

** Os limites não especificados cumprem a legislação em vigor.

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 (miliequivalentes por litro)	15
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	150

4. Vinho espumante de qualidade

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Aspeto: límpido, bolha de dióxido de carbono.

- Vinho branco: de cor palha-esverdeada, amarelo-pálida, amarelo-palha ou amarela.
- Vinho rosado: cor da casca de cebola, rosa-salmão, rosa, rosa-morango ou rosa-violeta.
- Vinho tinto: de cor vermelha-púrpura, vermelho-arroxeadado, vermelho-granada, vermelho-cereja ou vermelho-rubi.

Nariz: frutado, sem defeito.

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

* Os limites não especificados cumprem a regulamentação europeia em vigor.

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 (miliequivalentes por litro)	10,83
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	160

5. Vinho frisante

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Aspeto: límpido, bolha de dióxido de carbono.

- Vinho branco: de cor palha-esverdeada, amarelo-pálida, amarelo-palha ou amarela.
- Vinho rosado: cor da casca de cebola, rosa-salmão, rosa, rosa-morango ou rosa-violeta.
- Vinho tinto: de cor vermelha-púrpura, vermelho-arroxeadado, vermelho-granada, vermelho-cereja ou vermelho-rubi.

Nariz: frutado, sem defeito.

Boca: sensação de dióxido de carbono na boca (efervescência refrescante), 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.

** Os limites não especificados cumprem a legislação em vigor.

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 (miliequivalentes por litro)	13,3
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

6. Vinho de uvas sobreamadurecidas (*vindima tardia*)

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Aspeto: límpido.

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

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

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

Nariz: frutos maduros, aroma de madeira, se o vinho esteve contacto com a madeira; sem defeito.

Boca: sensação de álcool (calor), 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.

** Os limites não especificados cumprem a legislação em vigor.

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 (miliequivalentes por litro)	15
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

7. *Vinho de uvas sobreamadurecidas (doce natural)*

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Aspeto: límpido.

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

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

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

Nariz: frutos maduros, aroma de madeira, se o vinho esteve contacto com a madeira; 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.

** Os limites não especificados cumprem a legislação em vigor.

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 (miliequivalentes por litro)	15
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. **Práticas vitivinícolas**a. *Práticas enológicas essenciais*

Prática enológica específica

Realizada a vindima, destinam-se apenas à produção de vinhos protegidos os lotes de uva sã, que tenham atingido o grau de maturação necessário e apresentem um título alcoométrico provável igual ou superior a 9 % vol.

Aplica-se a pressão adequada para a extração do mosto ou do vinho e a sua separação dos bagaços, 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.

Práticas de cultivo

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

b. *Rendimentos máximos*

1. Castas tintas

62,9 hectolitros por hectare

2. Castas tintas

8 500 quilogramas de uvas por hectare

3. Castas brancas

66,6 hectolitros por hectare

4. 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, Fuendetodos, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos, Villanueva de Huerva e Vistabella de Huerva.

7. Castas de uva de vinho

CABERNET-SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA-BLANCA

GARNACHA-TINTA

MACABEO – VIURA

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. Descrição da(s) relação(ões)

As vinhas aragonesas têm origem na chamada Celtibéria, onde se encontrava a cidade romana de Carae (atualmente, Cariñena). Sabe-se que, já por volta do século III a.C., se bebia aqui vinho misturado com mel. Em 1696, as plantações foram limitadas em função da qualidade, numa zona que corresponde aos municípios atualmente abrangidos por esta DOP.

As características dos diferentes solos da área geográfica, juntamente com a baixa precipitação, as temperaturas extremas e a presença de um vento setentrional a que chamam «cierzo», criam um ecossistema seletivo onde as vinhas subsistiram durante séculos, permitindo obter um produto final único e adaptado ao meio ambiente.

As castas aclimataram-se e suportam as condições edafoclimáticas existentes, assegurando uma gama de vinhos específicos do ponto de vista físico-químico e sensorial, que apresentam as características 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 o clima 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 climáticas – temperaturas diurnas elevadas e escassez de chuva – que permitem obter uvas muito ricas em açúcares, sobretudo no caso das colheitas tardias.

VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE

Este processo enológico, que aplica o método tradicional, pratica-se nas adegas da região desde inícios do século XX. As temperaturas extremas e a riqueza do solo em calcário permitem o cultivo de castas que conferem aos vinhos corpo e equilíbrio. A escassa pluviosidade e as horas de sol conferem às uvas um título alcoométrico natural que permite a produção de vinhos espumantes de qualidade conformes às especificações.

VINHO FRISANTE NATURAL

O título alcoométrico natural, a ligeira acidez e a intensidade de aromas frutados obtidos nos vinhos frisantes devem-se às horas de exposição solar, que permitem um nível de insolação ideal, bem como aos contrastes térmicos determinantes do clima continental da região e ao reduzido risco de precipitações durante o período de maturação das uvas.

VINHO DE UVAS SOBREAMADURECIDAS

A prática da colheita tardia na área geográfica da denominação de origem protegida «Cariñena» permite obter uvas com maior teor de açúcares, conferindo ao vinho o seu aroma característico de frutos maduros, bem como a doçura e sensação de calor no palato, devido ao teor alcoólico, um equilíbrio que se deve à longa exposição das uvas ao sol durante o período de maturação.

9. Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)

Quadro jurídico:

Na 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 diz respeito aos requisitos previstos pelo caderno de especificações, para que possam ser incluídos no registo de rótulos.

Deverá obrigatoriamente figurar no rótulo 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 a consumo deve dispor de selos de garantia, numerados e emitidos pelo *Consejo Regulador*, apostos na adega inscrita para que não possam ser reutilizados.

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

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

O engarrafamento é uma operação importante, que deve respeitar requisitos estritos. O engarrafamento na área delimitada pelo caderno de especificações é, portanto, necessário para preservar todas as características físico-químicas e organoléticas.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://www.aragon.es/documents/20127/60698006/Pliego_de_condiciones_DOP_Cari%C3%B1ena_vc_2022.pdf/4c84782b-a115-c455-0319-42216ec432da?t=1666097211187
