



C/2025/6770

22.12.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión⁽¹⁾

(C/2025/6770)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Cariñena»

Número de referencia UE: PDO-ES-A0043-AM04 — 7.10.2025

1. Nombre del producto

«Cariñena»

2. Tipo de indicación geográfica

- DOP
- IGP
- IG

3. Sector

- Productos agrícolas
- Vinos
- Bebidas espirituosas

4. País al que pertenece la zona geográfica

España

5. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal

Nombre

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. Calificación de modificación normal

Las modificaciones, según el artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, se consideran modificaciones normales, debido a que no incluyen un cambio del nombre o del uso del nombre de la denominación de origen protegida; no suponen un cambio, supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; no existe el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica y tampoco implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas

Título

Inclusión de vinos parcialmente desalcoholizados

Descripción

Se incorpora en la categoría 1, los vinos (blanco, rosado y tinto) parcialmente desalcoholizados. La producción de estos vinos atenderá a los siguientes criterios:

- Presentar las mismas características organolépticas que el vino base.
- Las operaciones de desalcoholización no darán lugar a defectos organolépticos.
- Las prácticas de desalcoholización de producto amparado, únicamente podrán realizarse en instalaciones ubicadas en la zona geográfica de la DOP.

La modificación afecta al apartado 2) Descripción del vino. Características analíticas y organolépticas del producto y al apartado 3.b) Prácticas enológicas específicas, del pliego de condiciones; y al apartado 6) Descripción del vino y al apartado 7.1) Prácticas enológicas específicas, del documento único.

- La modificación afecta al documento único

Título

Modificación de la redacción sobre los defectos organolépticos en todas las categorías vitícolas.

Descripción

Se suprime, en las fases olfativa y gustativa, la indicación «sin defectos» para todos aquellos productos vitícolas amparados por la DOP pues el cumplimiento de los descriptores sensoriales para cada fase contenidos en el pliego de condiciones determina la ausencia de defectos en el producto. Por tanto, no es necesario, o incluso podría ser redundante, su indicación expresa en las fases olfativa y gustativa.

La presente modificación afecta al apartado 2.b) Características organolépticas, del pliego de condiciones; y al apartado 6) Descripción de los vinos, del documento único.

- La modificación afecta al documento único

Título

Inclusión de la obligatoriedad del uso de tratamientos con feromonas en el viñedo.

Descripción

Se introduce la obligatoriedad del uso de tratamientos con feromonas, en sustitución de los tratamientos fitosanitarios convencionales, dentro de las prácticas de cultivo agroambientales para el control de la polilla del racimo.

En consecuencia, se elimina el párrafo que hace referencia a la determinación anual por parte del Consejo Regulador de prácticas de cultivo agroambientales sostenibles según condiciones climatológicas o criterios técnicos internacionales.

La presente modificación afecta al apartado 8.b.i) Requisitos adicionales. Prácticas de cultivo, del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

- La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino**«Cariñena»****Número de referencia UE: PDO-ES-A0043-AM04 — 7.10.2025****1. Nombre(s)**

«Cariñena»

2. Tipo de indicación geográfica

- DOP
 IGP
 IG

3. País al que pertenece la zona geográfica definida

España

4. Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013

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

6. Descripción del vino o vinos*Producto vitivinícola*

Vinos Blancos y Rosados

Características organolépticas

Apariencia 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.

Aroma

Frutal, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma.

Vino blanco «Maceración carbónica», vino blanco «Nuevo» y vino rosado «Nuevo»: frutal alto. Sin aromas de envejecimiento en madera.

Sabor

Acidez media, dulzor bajo.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Los vinos blanco y rosado parcialmente desalcoholizados deberán presentar las mismas características organolépticas que el vino base. Las operaciones de desalcoholización empleadas no darán lugar a defectos organolépticos.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	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):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Anhídrido sulfuroso máx. (mg/l):

180 si tiene < 5 g/l azúcar

240 si tiene ≥ 5 g/l azúcar

Los vinos blancos y rosados parcialmente desalcoholizado:

Grado alcohólico adquirido (%vol.): 0,5 - 8,5

Acidez total mínima (g/l): 4

Acidez volátil máxima (meq/l): 15

Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos Tintos

Características organolépticas

Apariencia visual

Limpio de color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate o rojo cereza.

Vino tinto «Joven»: color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate, rojo cereza o rojo rubí.

Aroma

Frutal, frutos rojos, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma.

Vino tinto «Nuevo» y vino tinto «Maceración carbónica»: frutal alto, frutos rojos alto. Sin aromas de envejecimiento en madera.

Vino tinto «Joven»: frutal medio. Aroma ligero a madera si el vino ha tenido una estancia breve en contacto con madera.

Sabor

Acidez media, dulzor bajo, sensación de astringencia media.

Información adicional relativa a las características organolépticas

El vino tinto parcialmente desalcoholizado deberá presentar las mismas características organolépticas que el vino base. Las operaciones de desalcoholización empleadas no darán lugar a defectos organolépticos.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	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):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Anhídrido sulfuroso máx. (mg/l):

140 si tiene < 5 g/l azúcar

180 si tiene ≥ 5 g/l azúcar

Los vinos tintos parcialmente desalcoholizado:

Grado alcohólico adquirido (%vol.): 0,5 - 8,5

Acidez total mínima (g/l): 4

Acidez volátil máxima (meq/l): 15

Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino de licor

Características organolépticas

Apariencia visual

Limpio.

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

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

Aroma

Fruta madura, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma.

Sabor

Sensación del alcohol (calidez) y dulzor.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	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):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Anhídrido sulfuroso máx. (mg/l):

150 si tiene < 5 g/l azúcar

200 si tiene ≥ 5 g/l azúcar

- Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino espumoso de calidad

Características organolépticas

Apariencia 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.

Aroma

Frutal.

Sabor

Sensación del carbónico en boca (picor refrescante), sabor ácido ligero (frescor).

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	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

Información adicional relativa a las características analíticas

-

- Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino de aguja

Características organolépticas

Apariencia 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.

Aroma

Frutal.

Sabor

Sensación del carbónico en boca (picor refrescante), sabor ácido ligero (frescor).

Información adicional relativa a las características organolépticas

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	7
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	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):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Anhídrido sulfuroso máx. (mg/l):

180, blancos y rosados, 140 tintos; si tiene < 5 g/l azúcar

240, blancos y rosados, 180 tintos; si tiene ≥ 5 g/l azúcar

Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos de uvas sobremaduradas (Vendimia tardía)

Características organolépticas

Apariencia 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.

Aroma

Fruta madura, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma.

Sabor

Sensación de alcohol (calidez), dulzor en función de su contenido en azúcares.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	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):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Anhídrido sulfuroso máx. (mg/l):

180, blancos y rosados, 140 tintos; si tiene < 5 g/l azúcar

240, blancos y rosados, 180 tintos; si tiene ≥ 5 g/l azúcar

Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos de uvas sobremaduradas (Naturalmente dulce)

Características organolépticas

Apariencia 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.

Aroma

Fruta madura, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma.

Sabor

Dulzor medio-alto.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	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):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Anhídrido sulfuroso máx. (mg/l): 240, blancos y rosados, 180 tintos

Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. Prácticas vitivinícolas

7.1. Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración

Práctica vitivinícola

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

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.

Las prácticas de desalcoholización únicamente podrán realizarse en instalaciones ubicadas en la zona geográfica definida.

Práctica vitivinícola

Tipo de práctica enológica

Restricción pertinente en la vinificación

Descripción

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

7.2. Rendimientos máximos

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	62,9
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	8 500
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	66,6
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	9 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

8. Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos

- CABERNET SAUVIGNON
- CARIÑENA BLANCA
- CHARDONNAY
- GARNACHA BLANCA
- GARNACHA TINTA
- MACABEO - VIURA
- MAZUELA - CARIÑENA
- MERLOT
- MONASTRELL
- MORISTEL - JUAN IBÁÑEZ
- MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
- PARELLADA
- SAUVIGNON BLANC
- SYRAH
- TEMPRANILLO
- VERDEJO
- VIDADILLO

9. Definición breve de la zona geográfica delimitada

La zona geográfica de la DOP «Cariñena» está constituida por los terrenos ubicados en la Comunidad Autónoma de Aragón, provincia de Zaragoza, en los siguientes términos municipales: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Fuendetodos, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos, Villanueva de Huerva y Vistabella de Huerva.

10. Vínculo con la zona geográfica*Categoría de producto vitivinícola*

1. Vino

Resumen del vínculo

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.

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.

Categoría de producto vitivinícola

3. Vino de licor

Resumen del vínculo

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.

Categoría de producto vitivinícola

5. Vino espumoso de calidad

Resumen del vínculo

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, permite cultivar 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.

Categoría de producto vitivinícola

8. Vino de aguja

Resumen del vínculo

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.

Categoría de producto vitivinícola

16. Vino de uvas sobremaduradas

Resumen del vínculo

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.

11. Otros requisitos aplicables*Título del requisito o la excepción*

ETIQUETADO

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

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) N° 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.

Título del requisito o la excepción

ENVASADO

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

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.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

https://www.aragon.es/documents/d/guest/pliego_condiciones_dop_carinena
