
**REGISTRATION CERTIFICATE
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
CERTIFICADO DE REGISTRO**

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen
European Union**

Union européenne

Unión Europea

Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro

AO-1194

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Cariñena

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, February 27, 2023



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1194

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Cariñena

GOOD(S)

- 1. Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- 1. Any producer who complies with the specifications of the good.**

Address Regulatory Council of the Protected Designation of Origin "Cariñena"
Camino de la Platera, nº 7, 50400 Cariñena
Zaragoza
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical area of the "Cariñena" PDO consists of the lands located in the Autonomous Community of Aragón (Spain), Zaragoza province, in the following municipalities: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos and Villanueva de Huerva.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) no 1308/2013 del Parlamento europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0043

October 07, 1989

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1194

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Cariñena

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée "Cariñena"
Camino de la Platera, nº 7, 50400 Cariñena
Saragosse
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'AOP "Cariñena" est constituée des terrains situés dans la Communauté autonome d'Aragon (Espagne), province de Saragosse, dans les municipalités suivantes: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos et Villanueva de Huerva.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0043

07.10.1989

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1194

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cariñena

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
"Cariñena"
Camino de la Platera, nº 7, 50400 Cariñena
Zaragoza
España

ZONA GEOGRÁFICA

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

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) no 1308/2013 del Parlamento europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0043

07.10.1989

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics.

1. Name of the product

Cariñena

2. Geographical indication type

PDO – Protected Designation of Origin

3. Categories of grapevine products

1. Wine
3. Liqueur wine
5. Quality sparkling wine
8. Semi-sparkling wine
16. Wine from overripe grapes

4. Description of the wine(s)

White wines, rosé wines

Appearance: clear

—White wine: greenish straw, pale yellow, straw yellow or yellow in colour.

—Rosé wine: Onion skin, salmon pink, pink, strawberry pink or violet pink in colour.

Aroma: fruity, aroma of wood if the wine has been in contact with it, no faults.

Taste: medium acidity, low sweetness, no faults.

* Maximum sulphur dioxide: 240 mg/l if the sugar content \geq 5 g/l

Where no limits have been specified, those set out in the applicable EU legislation must be followed.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	9
Minimum total acidity	4,5 grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	13,3
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	180

Red wines

Appearance: Clear, with colour ranging between violet red, purple red, garnet and cherry red.

Aroma: fruity, red fruits, aroma of wood if the wine has been in contact with it, no faults defects:

Taste: medium acidity, low sweetness, medium astringency, no faults.

* Maximum sulphur dioxide: 180 mg/l if the sugar content \geq 5 g/l

Where no limits have been specified, those set out in the applicable EU legislation must be followed.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	9
Minimum total acidity	4,5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	13,3
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	140

Liqueur wine

Appearance: clear

— White wine: yellow, amber yellow or golden yellow in colour.

— Red wine: violet red, purple red, garnet or cherry red in colour.

Aroma: ripe fruit, wood if the wine has been in contact with it, no faults.

Taste: Warm mouthfeel (alcohol noticeable) and sweetness, no faults.

* Maximum sulphur dioxide: 200 mg/l if the sugar content \geq 5 g/l.

Where no limits have been specified, those set out in the applicable EU legislation must be followed.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	15
Minimum total acidity	3,5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	15
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	150

Quality sparkling wine

Appearance: Clear with carbon dioxide bubbles.

— White wine: greenish straw, pale yellow, straw yellow or yellow in colour.

— Rosé wine: Onion skin, salmon pink, pink, strawberry pink or violet pink in colour.

— Red wine: violet red, purple red, garnet, cherry red or ruby red.

Aroma: fruity, no faults.

Taste: feeling of carbon dioxide in the mouth (refreshing tang), slightly acidic (fresh) taste, no faults.

Where no limits have been specified, those set out in the applicable EU legislation must be followed.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	10
Minimum total acidity	4,5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	10,83
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	160

Semi-sparkling wine

Appearance: Clear with carbon dioxide bubbles.

- White wine: greenish straw, pale yellow, straw yellow or yellow in colour.
- Rosé wine: Onion skin, salmon pink, pink, strawberry pink or violet pink in colour.
- Red wine: violet red, purple red, garnet, cherry red or ruby red.

Aroma: fruity, no faults.

Taste: feeling of carbon dioxide in the mouth (refreshing tang), slightly acidic (fresh) taste, no faults.

*white and rosé wines: maximum sulphur dioxide 180 mg/l: if the sugar content \geq 5 g/l, then 240 mg/l.

*red wine: maximum sulphur dioxide 140 mg/l: if the sugar content \geq 5 g/l, then 180 mg/l.

Where no limits have been specified, those set out in the applicable EU legislation must be followed.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	7
Minimum total acidity	4,5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	13,3
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	

Wine from overripe grapes (late harvest)

Appearance: clear

- White wine: greenish straw, pale yellow, straw yellow or yellow in colour.
- Rosé wine: Onion skin, salmon pink, pink, strawberry pink or violet pink in colour.
- Red wine: violet red, purple red, garnet, cherry red or ruby red.

Aroma: ripe fruit, wood if the wine has been in contact with it, no faults.

Taste: warm mouthfeel (alcohol noticeable), sweetness depending on sugar content, no faults.

*white and rosé wines: maximum sulphur dioxide 180 mg/l: if the sugar content \geq 5 g/l, then 240 mg/l.

*red wine: maximum sulphur dioxide 140 mg/l: if the sugar content \geq 5 g/l, then 180 mg/l.

Where no limits have been specified, those set out in the applicable EU legislation must be followed.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	13
Minimum total acidity	4,5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	15
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	

Wine from overripe grapes (naturally sweet)

Appearance: clear

- White wine: greenish straw, pale yellow, straw yellow or yellow in colour.
- Rosé wine: onion skin, salmon pink, pink, strawberry pink or violet pink in colour.
- Red wine: violet red, purple red, garnet, cherry red or ruby red.

Aroma: ripe fruit, wood if the wine has been in contact with it, no faults.

Taste: medium-high sweetness. Without defects.

*white and rosé wines: maximum sulphur dioxide 180 mg/l: if the sugar content \geq 5 g/l, then 240 mg/l.

*red wine: maximum sulphur dioxide 140 mg/l: if the sugar content \geq 5 g/l, then 180 mg/l.

Where no limits have been specified, those set out in the applicable EU legislation must be followed.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	13
Minimum total acidity	4,5 grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	15
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	

5. Wine-making practices

a. Specific oenological practices

Specific oenological practice

Only healthy grape bunches that have reached a suitable stage of ripeness and which are likely to have an alcohol content of at least 9 % are used to make the wines covered by the PDO.

Sufficient pressure shall be applied to extract the must or wine and separate it from the marc, so that the yield (combination of devatting and pressing operations) is not greater than 74 litres of wine for each 100 kilograms of grapes.

Cultivation method

The planting density must be at least 1 500 vines per hectare distributed evenly across the plantation.

b. Maximum yields

Red grape varieties

62,9 hectolitres per hectare

Red grape varieties

8 500 kilograms of grapes per hectare

White grape varieties

66,6 hectolitres per hectare

White grape varieties

9 000 kilograms of grapes per hectare

6. Demarcated geographical area

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

7. Main wine grapes variety(ies)

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

WHITE GRENACHE

RED GRENACHE

MACABEO - VIURA

MAZUELA - CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. Description of the link(s)

'Description of the link(s)'

The vineyards of Aragon originate from the region known as Celtibera, the location of the Roman town of Carae (nowadays, Cariñena), whose inhabitants are known to have drunk wine mixed with honey back in the third century BC. As early as 1696, planting was restricted on the basis of quality to the municipalities currently covered by this PDO.

The characteristics of the different soils in the geographical area, combined with the low rainfall, extreme temperatures and the prevailing northerly wind known as the 'cierzo' make up a selective ecosystem where vines have been kept for centuries, resulting in an end product that is specific and uniquely adapted to the environment from which it originates.

The varieties used are well-adapted to the existing soil and climate conditions, resulting in a number of wines that are specific in terms of their physico-chemical and sensorial properties, which form the hallmarks of the wines produced from the authorised varieties.

WINE

The way in which the different soils in the geographical area have evolved according to the specific characteristics of the local area, together with the climate and the different varieties, combine to produce well-balanced wines with intense, fresh aromas that have good structure and a long finish.

LIQUEUR WINE

Liqueur wine is part of the history of wine-making in this geographical area, thanks to the climate conditions with high daytime temperatures and scarce rainfall, which result in very high sugar harvest, particularly in the case of late vintages.

QUALITY SPARKLING WINE

This oenological process based on the traditional method has been practised in the wineries in the area since the early 20th century. The extreme temperatures and richness of the limestone soil allow to grow varieties that give the wines body and balance. The scarce rainfall and hours of sunshine lead to a natural alcoholic strength that allows to make quality sparkling wines with the specified alcohol content values.

SEMI-SPARKLING WINE

The natural alcoholic strength, slight acidity and the intensity of the fruity aromas obtained in semi-sparkling wines are due to the hours of sunshine enabling optimal sun exposure, combined by the stark differences in temperature due to the continental climate in the area and the low risk of rainfall while the grapes are ripening.

WINE FROM OVERRIPE GRAPES

The practice of delaying the harvest in the geographical area for the 'Cariñena' protected designation of origin to obtain grapes with a higher sugar content gives these wines their characteristic aroma of ripe fruit, as well as the prevailing sweet or warm notes, on account of the alcohol content. This balance is achieved by leaving the grapes in the sun during the long ripening period.

9. Essential further conditions (packaging, labelling, other requirements)

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

The commercial labels of each registered winery must be notified to the Regulatory Board as regards the requirements listed in this product specification for their inclusion in the labels register.

One of the following expressions must be printed on the labels:

'Denominación de Origen "Cariñena"' (a traditional term within the meaning of Regulation (EU) No 1308/2013) or 'Denominación de Origen Protegida "Cariñena"'. Products intended for consumption must bear guarantee seals, which are numbered

and issued by the Regulatory Board. They must be affixed at the registered winery in such a way that they cannot be reused.

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Packaging within the demarcated geographical area

Description of the condition:

Transportation and bottling outside the production area pose risks for the quality of the wine. Bottling in the area of origin allows the product's characteristics and quality to be preserved.

Bottling is an important operation and strict requirements must be respected. Bottling must therefore take place in the area demarcated in the specification, in order to preserve all of the physico-chemical and organoleptic properties.

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

1. Dénomination(s) à enregistrer

Cariñena

2. Type de l'indication géographique

AOP — appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

- 1. Vin
- 3. Vin de liqueur
- 5. Vin mousseux de qualité
- 8. Vin pétillant
- 16. Vin de raisins surmûris

4. Description du ou des vins

Vins blancs et rosés

Phase visuelle: clair.

—Vin blanc: couleur jaune paille verdâtre, jaune pâle, jaune paille ou jaune.

—Vin rosé: couleur pelure d'oignon, rose saumon, rose, rose fraise ou rose violet.

Phase olfactive: fruité, arôme boisé si le vin a été en contact avec le bois, sans défauts.

Phase gustative: acidité moyenne, douceur modérée, sans défauts.

*Teneur maximale en anhydride sulfureux: 240 mg/l si la teneur en sucres est égale ou supérieure à 5 g/l.

Lorsque les limites ne sont pas précisées, on suit celles prévues par la législation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9

Acidité totale minimale:	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	180

Rouges

Phase visuelle: clair, couleur rouge violacé, rouge violet, rouge grenat ou rouge cerise.

Phase olfactive: fruité, fruits rouges, arôme boisé si le vin a été en contact avec le bois, sans défauts.

Phase gustative: acidité moyenne, douceur modérée, sensation d'astringence moyenne, sans défauts.

*Teneur maximale en anhydride sulfureux: 180 mg/l si la teneur en sucres est égale ou supérieure à 5 g/l.

Lorsque les limites ne sont pas précisées, on suit celles prévues par la législation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9
Acidité totale minimale:	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	140

Vin de liqueur

Phase visuelle: clair.

— Vin blanc: couleur jaune, jaune ambré ou jaune doré.

— Vin rouge: couleur rouge violacé, rouge violet, rouge grenat ou rouge cerise.

Phase olfactive: fruits mûrs, arôme boisé si le vin a été en contact avec le bois, sans défauts.

Phase gustative: sensation d'alcool (chaleur) et de douceur, sans défauts.

*Teneur maximale en anhydride sulfureux de 200 mg/l si la teneur en sucre est égale ou supérieure à 5 g/l.

Lorsque les limites ne sont pas précisées, on suit celles prévues par la législation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	15
Acidité totale minimale:	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	15
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

Vin mousseux de qualité

Phase visuelle: clair, bulles de dioxyde de carbone.

— Vin blanc: couleur jaune paille verdâtre, jaune pâle, jaune paille ou jaune.

— Vin rosé: couleur pelure d'oignon, rose saumon, rose, rose fraise ou rose violet.

— Vin rouge: couleur rouge violacé, rouge violet, rouge grenat, rouge cerise ou rouge rubis.

Phase olfactive: fruité, sans défauts.

Phase gustative: sensation gazeuse en bouche (piquant et rafraîchissant), légère saveur acide (fraîcheur), sans défauts.

Lorsque les limites ne sont pas précisées, on suit celles prévues par la législation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10
Acidité totale minimale:	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	10,83
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	160

Vin pétillant

Phase visuelle: clair, bulles de dioxyde de carbone.

—Vin blanc: couleur jaune paille verdâtre, jaune pâle, jaune paille ou jaune.

—Vin rosé: couleur pelure d'oignon, rose saumon, rose, rose fraise ou rose violet.

—Vin rouge: couleur rouge violacé, rouge violet, rouge grenat, rouge cerise ou rouge rubis.

Phase olfactive: fruité, sans défauts.

Phase gustative: sensation gazeuse en bouche (piquant et rafraîchissant), légère saveur acide (fraîcheur), sans défauts.

*Vin blanc et vin rosé: teneur maximale en anhydride sulfureux: 180 mg/l; si la teneur en sucres est égale ou supérieure à 5 g/l, 240 mg/l.

*Vin rouge: teneur maximale en anhydride sulfureux: 140 mg/l; si la teneur en sucres est égale ou supérieure à 5 g/l, 180 mg/l.

Lorsque les limites ne sont pas précisées, on suit celles prévues par la législation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	7
Acidité totale minimale:	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

Vin de raisins surmûris (vendanges tardives)

Phase visuelle: clair.

—Vin blanc: couleur jaune paille verdâtre, jaune pâle, jaune paille ou jaune.

—Vin rosé: couleur pelure d'oignon, rose saumon, rose, rose fraise ou rose violet.

—Vin rouge: couleur rouge violacé, rouge violet, rouge grenat, rouge cerise ou rouge rubis.

Phase olfactive: fruits mûrs, arôme boisé si le vin a été en contact avec le bois, sans défauts.

Phase gustative: sensation d'alcool (chaleur), douceur en fonction de la teneur en sucres, sans défauts.

*Vin blanc et vin rosé: teneur maximale en anhydride sulfureux: 180 mg/l; si la teneur en sucres est égale ou supérieure à 5 g/l, 240 mg/l.

*Vin rouge: teneur maximale en anhydride sulfureux: 140 mg/l; si la teneur en sucres est égale ou supérieure à 5 g/l, 180 mg/l.

Lorsque les limites ne sont pas précisées, on suit celles prévues par la législation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	13
Acidité totale minimale:	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	15
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

Vin de raisins surmûris (doux naturels)

Phase visuelle: clair.

— Vin blanc: couleur jaune paille verdâtre, jaune pâle, jaune paille ou jaune.

— Vin rosé: couleur pelure d'oignon, rose saumon, rose, rose fraise ou rose violet.

— Vin rouge: couleur rouge violacé, rouge violet, rouge grenat, rouge cerise ou rouge rubis.

Phase olfactive: fruits mûrs, arôme boisé si le vin a été en contact avec le bois, sans défauts.

Phase gustative: douceur moyenne-haute. Sans défauts.

*Vin blanc et vin rosé: teneur maximale en anhydride sulfureux: 180 mg/l; si la teneur en sucres est égale ou supérieure à 5 g/l, 240 mg/l.

*Vin rouge: teneur maximale en anhydride sulfureux: 140 mg/l; si la teneur en sucres est égale ou supérieure à 5 g/l, 180 mg/l.

Lorsque les limites ne sont pas précisées, on suit celles prévues par la législation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	13
Acidité totale minimale:	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	15
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

5. Pratiques vitivinicoles

a) *Pratiques œnologiques spécifiques*

Pratique œnologique spécifique

Lors des vendanges, seules sont utilisées pour l'élaboration des vins protégés par l'AOP les parties saines des raisins ayant atteint le degré de maturité nécessaire et présentant un titre alcoométrique probable égal ou supérieur à 9 % vol.

Des pressions appropriées doivent être appliquées pour l'extraction du moût ou du vin et leur séparation du marc, de façon à ce que le rendement (combinaison des saignées et des pressurages) ne soit pas supérieur à 74 litres de vin pour 100 kilogrammes de raisin.

Pratique culturale

La densité minimale de plantation est de 1 500 pieds par hectare, répartis de manière uniforme sur toute la surface de plantation.

b) *Rendements maximaux*

Variétés de cépage rouge

62,9 hectolitres par hectare

Variétés de cépage rouge

8 500 kilogrammes de raisins par hectare

Variétés de cépage blanc

66,6 hectolitres par hectare

Variétés de cépage blanc

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Zone délimitée

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

7. Cépages principaux

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GRENACHE BLANC

GRENACHE ROUGE

MACABÉO - VIURA

MAZUELA - CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. Description du ou des liens

«Description du ou des liens»

Les vins aragonais tirent leur origine de la région connue sous le nom de Celtibère, où se trouvait la ville romaine de Carae (aujourd'hui Cariñena), dont les habitants buvaient déjà du vin mêlé de miel dès le III^e siècle avant notre ère. En 1696 déjà, les plantations ont été limitées en fonction de la qualité, dans une zone qui correspond aux communes actuellement incluses dans l'AOP.

Les caractéristiques des différents types de sol présents dans la zone géographique, couplées aux conditions de faibles précipitations, de températures extrêmes et d'un vent de nord-est connu sous le nom de «cierzo», forment un écosystème sélectif au sein duquel la culture de la vigne s'est poursuivie pendant des siècles, créant un produit final spécifique et unique, adapté à son environnement.

Les variétés présentes sont adaptées et supportent les conditions pédoclimatiques existantes, elles donnent un éventail de vins spécifiques d'un point de vue physico-chimique et sensoriel qui présentent les caractéristiques des vins produits à partir des variétés de cépage autorisées.

VIN

L'évolution des différents types de sols présents dans la zone géographique, en fonction des spécificités du territoire, ainsi que le climat et les différentes variétés de

cépages produisent des vins aux arômes intenses, clairs et frais, équilibrés, avec une bonne structure et une grande persistance.

VIN DE LIQUEUR

L'élaboration des vins de liqueur fait partie de l'histoire de cette zone géographique. Elle est facilitée par les conditions climatiques, caractérisées par des températures diurnes élevées et des précipitations limitées, qui permettent d'obtenir des raisins très riches en sucres, notamment dans le cas des vendanges tardives.

VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ

Ce processus œnologique, qui applique des méthodes traditionnelles, est mis en œuvre dans les caves de la zone depuis le début du XX^e siècle. Les températures extrêmes et la richesse du sol en calcaire permettent de cultiver les variétés de cépage conférant aux vins ampleur et équilibre. La faible pluviométrie et les longues heures d'ensoleillement confèrent au raisin un titre alcoométrique naturel permettant de préparer des vins mousseux de qualité conformes aux spécifications.

VIN PÉTILLANT

Le titre alcoométrique naturel, la légère acidité et l'intensité des arômes fruités obtenus pour les vins pétillants sont apportés par les longues heures d'exposition au soleil permettant un degré d'ensoleillement optimal, ainsi que par les contrastes thermiques marqués dus au climat continental de la zone et au faible risque de précipitations pendant la période de maturation des raisins.

VIN DE RAISINS SURMÛRIS

La pratique consistant à retarder les vendanges dans la zone géographique de l'appellation d'origine protégée «Cariñena», afin d'obtenir des raisins avec une teneur en sucres plus élevée confère à ce produit ses arômes caractéristiques de fruit mûr et met en avant ses saveurs douces ou sa sensation de chaleur, en raison de sa teneur en alcool, un équilibre que l'on doit à la longue exposition des raisins au soleil tout au long de leur période de maturation.

9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Les étiquettes commerciales, propres à chaque cave inscrite, doivent être communiquées au conseil régulateur en ce qui concerne les exigences prévues par le cahier des charges en vue de leur inclusion dans le registre des étiquettes.

Une des deux mentions indiquées ci-dessous doit nécessairement figurer sur l'étiquette:

«Denominación de Origen “Cariñena”» [appellation d'origine, terme traditionnel mentionné dans le règlement (CE) n° 1308/2013] ou «Denominación de Origen Protegida “Cariñena”» (appellation d'origine protégée). Le produit destiné à la consommation sera muni de marques de garantie, numérotées et délivrées par le conseil régulateur, qui seront apposées à la cave inscrite d'une manière empêchant leur réutilisation.

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le transport et la mise en bouteille en dehors de la zone d'élaboration représentent un risque pour la qualité du vin. La mise en bouteille dans la zone d'origine permet de préserver les caractéristiques et les qualités du produit.

La mise en bouteille est une opération importante, qui doit respecter des exigences strictes. Dès lors, la mise en bouteille dans la zone délimitée par le cahier des charges est nécessaire afin de préserver toutes les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

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 \geq 5 gr/l

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los establecidos 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 \geq 5 gr/l

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los establecidos 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 \geq 5 g/l.

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los establecidos 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 establecidos 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 \geq 5 g/l, entonces 240 mg/l.

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

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los establecidos 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 sobremaduras (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 \geq 5 g/l, entonces 240 mg/l.

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

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los establecidos 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 sobremaduras (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 \geq 5 g/l, entonces 240 mg/l.

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

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los establecidos 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, permite cultivar las variedades que transmiten 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) 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.

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.