

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN NORMAL
DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP «CARIÑENA»
(PDO-ES-A0043-AM04)**

1. Agrupación de productores que ostenta el interés legítimo.

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Cariñena»
Dirección: Camino de la Platera, 7. 50400 CARIÑENA (Zaragoza, España)
Teléfono: (34) 976 793 031
Fax: (34) 976 621 107
Correo electrónico: consejoregulador@elvinodelaspiedras.es
Web: <https://elvinodelaspiedras.es/>

El Consejo Regulador de la DOP «Cariñena» está reconocido como agrupación de productores reconocida en virtud de la Orden AGA/449/2024, de 6 de mayo, por la que se declaran agrupaciones de productores reconocidas a los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Aragón. En consecuencia y de conformidad con el artículo 33.3.f) del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, es la única agrupación facultada para solicitar que se aprueben modificaciones del pliego de condiciones.

2. Tipo de modificación.

Las modificaciones descritas en este documento, 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.

3. Descripción y motivos de las modificaciones.

3.1. Inclusión de vinos parcialmente desalcoholizados.

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 4) Descripción del vino y al apartado 5.a) Prácticas enológicas específicas, del documento único.

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.

JUSTIFICACIÓN:

La inclusión de los vinos parcialmente desalcoholizados en el pliego de condiciones responde a una creciente concienciación entre los consumidores sobre su salud y bienestar. En los últimos años, la población ha tomado mayor conciencia de los efectos del consumo de alcohol sobre la salud, optando por alternativas que permitan moderar la ingesta de

alcohol sin renunciar a las experiencias organolépticas y sociales asociadas al vino. Las técnicas de desalcoholización permiten mantener los beneficios sensoriales y culturales del vino tradicional, pero con un impacto reducido en el organismo favoreciendo una experiencia más moderada y saludable.

Por otro lado, el menor contenido alcohólico de estos vinos se traduce en una reducción de las calorías consumidas, lo cual responde a la preocupación de los consumidores por reducir la ingesta calórica y mantener un estilo de vida equilibrado.

Esta incorporación refleja el compromiso de los productores de la DOP Cariñena con la elaboración y promoción de productos vinícolas que respeten el bienestar de los consumidores, al mismo tiempo que se mantiene la tradición y calidad del vino de la región.

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

La presente modificación afecta al apartado 2.b) Características organolépticas, del pliego de condiciones; y al apartado 4) Descripción de los vinos, del documento único.

DESCRIPCIÓN:

Se suprime, en las fases olfativa y gustativa, la indicación “sin defectos” para todos aquellos productos vitícolas amparados por la DOP.

JUSTIFICACIÓN:

El cumplimiento de los descriptores sensoriales para cada fase (visual, olfativa y gustativa) 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 modificación no altera los parámetros evaluables que determinan las características organolépticas y la tipicidad de los vinos amparados por la DOP «Cariñena».

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

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

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. La medida será de aplicación obligatoria a partir de la próxima campaña agrícola y deberá cumplirse en todas las campañas sucesivas.

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.

JUSTIFICACIÓN:

La modificación se establece con el objetivo de promover métodos de control de plagas más sostenibles y menos perjudiciales para el medio ambiente, en línea con las políticas agrícolas del Consejo Regulador de la DOP «Cariñena» y las directrices de la política agraria comunitaria de reducción del uso de productos químicos. Las feromonas son sustancias naturales que representan una alternativa menos agresiva y más sostenible ambientalmente en comparación con los tratamientos fitosanitarios tradicionales.

Con la obligatoriedad del uso de tratamientos con feromonas en el control de plagas se pretende minimizar la presencia de residuos químicos en la uva para mejorar la calidad de los productos destinados al consumo humano. Esta medida también contribuirá a evitar el desarrollo de resistencia de las plagas a los fitosanitarios, de modo que se asegura una mayor efectividad a largo plazo en el control de plagas.

Además, el informe de vendimia correspondiente a la campaña 2024 evidencia que las poblaciones de polilla del racimo se han mantenido en niveles mínimos como resultado de la implementación del control biológico con feromonas en el 100% de la superficie de cultivo de la DOP.