C/2025/297

10.1.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/297)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Navarra“

PDO-ES-A0127-AM04

Дата на съобщението: 11.10.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Изменение на производствените практики и някои ограничения във връзка с вината розе**

Описание:

Наред с вече използвания метод на частично отделяне на червена гроздова мъст (метод „saignée“) за производството на вино розе се включва и методът на пресоване; същевременно делът на червените сортове, използвани за производството на това вино, се намалява от 100 % на 85 %.

Изменението засяга точка 3.3.б.б) от продуктовата спецификация и раздел 5.1.2 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не предполага промени в съществените характеристики на продукта — вино със ЗНП „Navarra“, които са резултат от съчетанието на природни и човешки фактори. То не води до недействителност на връзката, нито до някоя от другите промени, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения.

Основание:

Целта е да се позволи производството на вино розе и чрез пресоване, в резултат на което ще бъдат произвеждани по-леки вина с по-многостранен характер. Вследствие на това изменение винарските изби могат да използват оборудване, което ще им помогне да приспособят производството на вино розе към пазарните тенденции, търсещи по-свежи вина с по-малка плътност. Изискването за използване на най-малко 85 % грозде от червени сортове е необходимо, за да могат избите да влагат 15 % грозде от бели сортове, което позволява производството на по-дълготрайни вина с по-висока киселинност в съответствие с потребителското търсене.

2. **Изменение на максималния добив за вино розе**

Описание:

Максималният добив при производството на вино розе чрез частично отделяне на червена гроздова мъст (метод „saignée“) се ограничава до 32 хектолитра на хектар.

Изменението засяга точка 5 от продуктовата спецификация и раздел 5.2 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не предполага промени в съществените характеристики на продукта — вино със ЗНП „Navarra“, които са резултат от съчетанието на природни и човешки фактори. То не води до недействителност на връзката, нито до някоя от другите промени, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Основание:

Изменението е следствие от изменението на точка 3.3.6.6) [от продуктовата спецификация], като следва да се поясни, че съгласно новия текст максималният добив за вино розе, определен в точка 5 от продуктовата спецификация, се отнася единствено до производството чрез частично отделяне на червена гроздова мъст (метод „saignée“) и че изменението е обосновано от необходимостта да се съхрани традиционното производство на вина розе в Навара чрез обичайния метод „saignée“.

3. **Включване на нови сортове**

Описание:

В продуктовата спецификация се включват винените сортове грозде Garnacha Roja-Garnacha Gris и Oneca.

Изменението засяга точки 6 и 7.в.1 (поради включването на нови сортове в раздела относно връзката) от продуктовата спецификация и раздел 7 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не предполага промени в съществените характеристики на продукта — вино със ЗНП „Navarra“, които са резултат от съчетанието на природни и човешки фактори. То не води до недействителност на връзката, нито до някоя от другите промени, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения.

Основание:

Включените сортове са част от традиционната карта на сортовете в района. Тези сортове бяха открити от група изследователи от отдела по лозарство и винопроизводство (EVENA) към регионалното правителство на Навара в рамките на научноизследователския проект „Лозите на Навара“, който се осъществява в местните лозя от 2004 г. насам. Той е част от усилията за събиране на материали в областта на винопроизводството по проекта „Лозите на Навара — забравените вина“, по който EVENA работи от 2004 г. насам. Първоначалната оценка на тези сортове беше извършена от Института за изследвания и развитие в областта на земеделието и околната среда в Мурсия (IMIDA), като тя е ключова стъпка за вписването им в Регистъра на търговските сортове (RVC). Впоследствие бяха извършени по-задълбочени анализи като част от проекта INIA RF2012-00027-C5-02 — „Документиране, характеризиране и рационализиране на лозовата зародишна плазма, изследвана и съхранявана в Испания. Създаване на централна база данни“, които потвърдиха генотипната специфика на сортовете Garnacha Roja-Garnacha Gris и Oneca.

След характеризирането на сорта Oneca започна процесът на неговото регистриране, като със заповеди APA/228/2022 и APA/588/2022, публикувани в Държавен вестник на Испания през март и юни 2022 г. (Кралски указ 170/2011), той беше включен в списъка на разрешените за Навара винени сортове грозде, установен с Кралски указ 526/2023 от 20 юни 2023 г. Сортът Garnacha Roja-Garnacha Gris вече беше включен в списъка на лозовите сортове в автономна област Навара в съответствие с приложение XXI към Кралски указ 1338/2018 от 29 октомври 2018 г. за регулиране на производствения потенциал на лозята (Държавен вестник на Испания, 30 октомври 2018 г.).

Анализът на вината, при чието производство са използвани посочените сортове, показва, че отличителният характер на продукта със ЗНП „Navarra“ е запазен и че тези сортове осигуряват безспорни енологични качества, които не бива да се губят.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Navarra

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3. Ликьорно вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Бяло вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

От бледожълт до златистожълт цвят, бистро, с блясък. Ароматът е със среден до висок интензитет, без недостатъци и с плодови и/или цветни и/или растителни нотки. На вкус виното е балансирано, с добре интегрирана киселинност, плодов ретроназален мирис и среден до силен послевкус.

* Ако съдържанието на остатъчна захар е по-високо от 5 g/l, съдържанието на серен диоксид не трябва да надвишава 300 mg/l. Всички аналитични пределни стойности, които не са обхванати в спецификацията, трябва да са в съответствие със съществуващото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,5

— Минимална обща киселинност (meq/l):

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 12,5

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 190

2. *Отлежало в дървена бъчва бяло вино (ферментирало в бъчва, Crianza, Reserva, Gran Reserva)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

От сламеножълт до златистожълт цвят, с кехлибарени оттенъци, бистро, с блясък. Ароматът е със среден до висок интензитет, без недостатъци и с дървесни и/или пикантни нотки и/или нотки на пушено. На вкус е балансирано, с добре интегрирана киселинност, дървесен ретроназален мирис и среден до силен послевкус.

Ако съдържанието на остатъчна захар е по-високо от 5 g/l, съдържанието на серен диоксид не трябва да надвишава 300 mg/l.

Всички аналитични пределни стойности, които не са обхванати в спецификацията, трябва да са в съответствие със съществуващото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,5

— Минимална обща киселинност (meq/l):

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 15

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 190

3. *Бяло вино, произведено от заразено със сиво гниене (Botrytis грозде)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

От бледожълт до златистожълт цвят, с кехлибарени оттенъци, бистро, с блясък. Ароматът е със среден до висок интензитет, без недостатъци и с плодови и/или цветни и/или растителни нотки. На вкус виното е балансирано, с добре интегрирана киселинност, плодов ретроназален мирис и среден до силен послевкус.

Летливата киселинност се увеличава с 1 meq/l за всеки градус естествено действително обемно алкохолно съдържание над 10 %.

Всички аналитични пределни стойности, които не са обхванати в спецификацията, трябва да са в съответствие със съществуващото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,5

— Минимална обща киселинност (meq/l):

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 190

4. *Вино розе*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Розовеещ цвят, бистро, с блясък. Ароматът е със среден до висок интензитет, без недостатъци и с цветни аромати и/или аромати на червени и черни плодове. На вкус виното е балансирано, с добре интегрирана киселинност, с ретроназален мирис на червени и черни плодове и/или сладък ретроназален мирис и среден до силен послевкус.

Всички аналитични пределни стойности, които не са обхванати в спецификацията, трябва да са в съответствие със съществуващото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност (meq/l):

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 12,5

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 190

5. *Отлежало в дървена бъчва вино розе (ферментирало в бъчва, Reserva)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Розовеещ цвят, бистро, с блясък. Ароматът е със среден до висок интензитет, без недостатъци и с дървесни аромати и/или аромати на червени и черни плодове. На вкус виното е балансирано, с добре интегрирана киселинност, дървесен ретроназален мирис и среден до силен послевкус.

Всички аналитични пределни стойности, които не са обхванати в спецификацията, трябва да са в съответствие със съществуващото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност (meq/l):

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 15

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 190

6. *Червено вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пурпурен до рубиненочервен цвят, бистро, с блясък. Ароматът е със среден до висок интензитет, без недостатъци и с плодови и/или дървесни нотки. На вкус виното е балансирано, със средна плътност, плодов и/или дървесен ретроназален мирис и среден до силен послевкус.

Всички аналитични пределни стойности, които не са обхванати в спецификацията, трябва да са в съответствие със съществуващото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност (meq/l):

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 12,5

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 140

7. *Отлежало в дървена бъчва червено вино (Roble, Crianza, Reserva или Gran Reserva)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

От пурпурночервен до червен цвят с ръждивокафяви оттенъци, бистро, с блясък. Ароматът е със среден до висок интензитет, без недостатъци и с дървесни и/или пикантни нотки и/или нотки на пушено. На вкус виното е балансирано, със средна до висока плътност, дървесен ретроназален мирис и среден до силен послевкус.

Всички аналитични пределни стойности, които не са обхванати в спецификацията, трябва да са в съответствие със съществуващото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност (meq/l):

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 16,67

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 140

8. *Ликьорно вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

При белите вина: от бледожълт до махагоновокафяв цвят, бистри, с блясък. При червените вина: от пурпурночервен до червен цвят с ръждивокафяви нотки, бистри, с блясък. Ароматът е с висок интензитет, без недостатъци, с нотки на узрели или стафидирани плодове. На вкус виното е балансирано, със средна до висока плътност, ретроназален мирис на узрели или стафидирани плодове и среден до силен послевкус.

Всички аналитични пределни стойности, които не са обхванати в спецификацията, трябва да са в съответствие със съществуващото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 15

— Минимална обща киселинност (meq/l):

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 190

5. **Енологични практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Практика на отглеждане

Гъстотата на засаждане е най-малко 2 400 корена на хектар.

Напояването на лозята е разрешено, като се използват локални системи. Напояването, при което не се използват локални системи (напояване чрез наводняване, напояване чрез дъждуване), се разрешава до 8 август всяка година.

2. Специфична енологична практика

Бяло вино: само бяло грозде. Допуска се студена мацерация.

Вина розе: гроздовата мъст трябва да бъде получена чрез метода „saignée“ или чрез пресоване. Максималният разрешен обем на мъстта, получена чрез метода „saignée“, трябва да е 40 l на 100 kg грозде. Използва се най-малко 85 % грозде от разрешени червени сортове.

Червени вина: само червено грозде. Червено вино от следващата реколта може да се смесва с вино розе или към него да се добави вино розе, при условие че делът на виното розе не надвишава 15 % от получения общ обем.

Ликьорни вина: прибавяне на винен спирт ≥ 96 % об. или на смес от такъв спирт и мъст, ферментираща мъст или вино от Moscatel de Grano Menudo или Garnacha Tinta и Garnacha Blanca с естествено алкохолно съдържание >12 % об. Когато те са преминали процес на стареене, може да се добави мъст, чието концентриране е извършено чрез пряко загряване, от Moscatel de Grano Menudo и/или Garnacha Tinta и/или Garnacha Blanca.

3. Приложимо ограничение при производството на винаta

При производството на вина, обхванати от ЗНП, се забранява употребата на преси с непрекъснато действие.

Началото на процеса на стареене започва на 1 октомври на годината на прибиране на реколтата.

5.2. *Максимални добиви*

1. Бели сортове грозде

9 200 килограма грозде от хектар

64,40 хектолитра от хектар

2. Червени сортове грозде

8 000 килограма грозде от хектар

56 хектолитра от хектар

3. Вино розе, произведено чрез метода „saignée“

32 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Общини:

Област I: няма.

Област II: Lumbier, Lónguida, Romanzado, Urraul Bajo и Urraul Alto.

Област III: Obanos, Añorbe, Muruzabal, Tiebas -Muruarte de Reta, Adios, Legarda, Uterga, Guirguillano, Puente la Reina, Artazu, Echauri, Ucar, Tirapu, Vidaurreta, Enériz, Cizur.

Област IV: всички общини с изключение на Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún и Abárzuza.

Област V: всички общини с изключение на Petilla de Aragón.

Област VI: всички общини с изключение на Mendavia, San Arian, Azagra, Andosilla и Sartaguda.

Област VII: всички общини с изключение на Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada и Buñuel.

7. **Винен сорт грозде/винени сортове грозде**

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA ROJA - GARNACHA GRIS

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MAZUELA - MAZUELO

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

ONECA

PINOT NOIR

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Вино*

Районът, обхванат от ЗНП „Navarra“, се намира в географски район в северната част на Иберийския полуостров, който предлага оптимални условия за отглеждането на лози. Климатът е средиземноморски с влияние от Атлантическия океан в северозападния регион, със студен и сух вятър, преобладаващ в целия район. Средното количество валежи е от 400 до 500 mm. Почвите са средно каменисти, с високо съдържание на варовик и глинесто-праховита структура.

Тези географски условия допринасят за средната до висока киселинност на вината, органолептичните усещания за свежест и балансиран вкус, както и за определен минерален характер, дължащ се на типологията на почвите.

8.2. *Ликьорно вино*

Вината се произвеждат предимно от местните за Навара сортове Moscatel de Grano Menudo, Garnacha Tinta и Garnacha Blanca и се характеризират с високо съдържание на захар, плътност и маслености, с аромат на стафидирано грозде и добър баланс между сладки и киселинни вкусове. Силната наситеност на вкуса се дължи на специфичните климатични условия, характеризиращи се с изключително сух климат, високи температури през периода на растеж, оскъдни валежи и постоянен недостиг на вода.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Размерът на типографските знаци, използвани за обозначаване на името на ЗНП, при никакви обстоятелства не може да е по-малък от 3 mm или по-голям от 9 mm; знаците трябва да са ясни, четливи, незаличими и не прекомерно сбити, като означението не може да заема повече от половината от общата ширина на етикета.

Задължително се поставя логото на ЗНП, чийто диаметър не може да бъде по-малък от 8 mm или по-голям от 11 mm.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.navarra.es/es/agricultura-y-ganaderia/calidad%20agroalimentaria/denominaciones-de-origen-protegidas#tab-5