C/2025/297

10.1.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/297)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Navarra“

PDO-ES-A0127-AM04

Datum oznámení: 11.10.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Mění se výrobní postupy a omezení týkající se růžových vín**

Popis:

Do postupů pro výrobu růžových vín se kromě krvácení zahrnuje i lisování a snižuje se povinný procentní podíl modrých odrůd ze 100 % na 85 %.

Mění se bod 3.3.b. písm. b) specifikace výrobku a bod 5.1.2 jednotného dokumentu.

Jedná se o STANDARDNÍ změnu, protože se nemění podstatné vlastnosti chráněných vín. Prováděné změny s sebou nenesou změnu základních vlastností produktu – vína s CHOP NAVARRA, které jsou výsledkem spolupůsobení přírodních a lidských faktorů. Stále platí souvislost s vymezenou oblastí a nedochází k žádné z jiných změn uvedených v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Změna má povolit výrobu růžového vína prostřednictvím lisování, aby vinaři mohli vyrábět lehčí a všestrannější vína a vinařství disponovala nástroji, jež jim pomohou přizpůsobit produkci růžových vín tržním trendům, které si žádají svěžejší a méně hutná vína. Také nový požadavek, podle kterého má z modrých odrůd pocházet nejméně 85 % hroznů, se jeví jako nutný. Tím, že 15 % používaných hroznů bude moci být bílých, vinaři budou moci vyrábět vína s větším skladovacím potenciálem a vyšší kyselostí, v souladu s pozorovanými spotřebními trendy.

2. **Mění se maximální výnos u růžového vína**

Popis:

U růžového vína získávaného krvácením modrých hroznů se maximální výnos omezuje na 32 hektolitrů na hektar.

Mění se bod 5 specifikace výrobku a bod 5.2 jednotného dokumentu.

Jedná se o STANDARDNÍ změnu, protože se nemění podstatné vlastnosti chráněných vín. Prováděné změny s sebou nenesou změnu základních vlastností produktu – vína s CHOP NAVARRA, které jsou výsledkem spolupůsobení přírodních a lidských faktorů. Stále platí souvislost s vymezenou oblastí a nedochází k žádné z jiných změn uvedených v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Odůvodnění:

Tato změna je důsledkem změny provedené v bodě 3.3.b písm. b). V návaznosti na navrženou změnu se v textu upřesňuje, že maximální výnos stanovený pro růžové víno v bodě 5 specifikace výrobku se vztahuje výhradně na výrobu s využitím metody krvácení modrých hroznů. Považuje se za nutné zachovat tradici výroby navarrských růžových vín pomocí krvácení, což je obvyklá metoda výroby.

3. **Zařazení nových odrůd**

Popis:

Do specifikace se zařazují tyto moštové odrůdy: GARNACHA ROJA-GARNACHA GRIS a ONECA.

Mění se bod 6 a bod 7 písm. c) podbod 1 (nové odrůdy jsou zmiňovány v oddíle o souvislosti) specifikace výrobku a bod 7 jednotného dokumentu.

Jedná se o STANDARDNÍ změnu, protože se nemění podstatné vlastnosti chráněných vín. Prováděné změny s sebou nenesou změnu základních vlastností produktu – vína s CHOP NAVARRA, které jsou výsledkem spolupůsobení přírodních a lidských faktorů. Stále platí souvislost s vymezenou oblastí a nedochází k žádné z jiných změn uvedených v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Jedná se o odrůdy, jejichž pěstování má ve vymezené oblasti tradici. Tyto odrůdy byly zjištěny skupinou výzkumníků z odboru vinařství a enologie (EVENA) vlády autonomní oblasti Navarra v rámci průzkumu jedinečných navarrských odrůd, který na navarrských vinicích probíhá od roku 2004 v rámci inventarizace vinařských zdrojů (projekt Cepas Singulares de Navarra-Vinos Old-Vidaos řešený v EVENA od roku 2004). Odrůdy následně prošly hodnocením ve výzkumném ústavu IMIDRA v Murcii, které je nezbytné pro zápis do rejstříku obchodních odrůd (Registro de Variedades Comerciales). Pozdější, podrobnější analýzy byly provedeny v rámci projektu INIA RF2012-00027-C5-02 „Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear“ a tyto analýzy potvrdily u odrůd Garnacha Roja-Garnacha Gris a Oneca genotypickou jedinečnost.

Po charakterizaci byl v případě odrůdy Oneca zahájen proces zápisu do rejstříku a prostřednictvím nařízení APA/228/2022 a APA/588/2022, zveřejněných v úředním věstníku BOE v březnu a červnu 2022 (královský výnos 170/2011), byla odrůda Oneca nakonec zařazena na seznam moštových odrůd povolených v autonomní oblasti Navarra, zahrnutý do královského výnosu 526/2023 ze dne 20 června. Odrůda Garnacha Roja-Garnacha Gris již byla mezi odrůdami révy autonomní oblasti Navarra zahrnuta – figurovala v příloze XXI královského výnosu 1338/2018 ze dne 29. října 2018, kterým se upravuje viniční produkční potenciál (BOE ze dne 30. října 2018).

Analýza vín vyrobených s použitím těchto odrůd umožnila prokázat, že zvláštní charakter vín s CHOP NAVARRA zůstává zachován a že odrůdy vínům dodávají enologicky cenné kvalitativní rysy, které by se neměly ztratit.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Navarra

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3. Likérové víno

3.1 *Kód KN*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Bílé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Světle žlutá až zlatožlutá barva, čiré a jiskrné. Vůně střední nebo vysoké intenzity bez nedostatků a s ovocnými a/nebo květinovými a/nebo rostlinnými tóny. Vyvážená chuť s dobře integrovanou kyselostí a s ovocným retronasálním aromatem. Střední nebo dlouhá dochuť.

* Pokud je obsah zbytkového cukru vyšší než 5 g/l, musí být obsah oxidu siřičitého roven nebo menší než 300 g/l. Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,5

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 12,5

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 190

2. *Bílé víno zrající v dřevěném sudu (fermentado en barrica, Crianza, Reserva, Gran Reserva)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Slámově žlutá až zlatožlutá barva s jantarovými odlesky, čiré a jiskrné. Vůně střední nebo vysoké intenzity bez nedostatků a s dřevitými a/nebo kořeněnými a/nebo kouřovými tóny. Vyvážená chuť s dobře integrovanou kyselostí a s dřevitým retronasálním aromatem. Střední nebo dlouhá dochuť.

Pokud je obsah zbytkového cukru vyšší než 5 g/l, musí být obsah oxidu siřičitého roven nebo menší než 300 g/l.

Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,5

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 15

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 190

3. *Bílé víno vyrobené z botrytických hroznů*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Světle žlutá až zlatožlutá barva s jantarovými odlesky, čiré a jiskrné. Vůně střední nebo vysoké intenzity bez nedostatků a s ovocnými a/nebo květinovými a/nebo rostlinnými tóny. Vyvážená chuť s dobře integrovanou kyselostí a s ovocným retronasálním aromatem. Střední nebo dlouhá dochuť.

Obsah těkavých kyselin se zvyšuje o 1 meq/l za každý stupeň přirozeného skutečného obsahu alkoholu nad 10 % objemových.

Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,5

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 190

4. *Růžové víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Narůžovělá barva, čiré a jiskrné. Vůně střední nebo vysoké intenzity bez nedostatků a s aromaty červeného a černého ovoce a/nebo květin. Vyvážená chuť s dobře integrovanou kyselostí a s retronasálním aromatem červeného a černého ovoce a/nebo sladkým retronasálním aromatem. Střední nebo dlouhá dochuť.

Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 12,5

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 190

5. *Růžové víno zrající v dřevěném sudu (fermentado en barrica, Reserva)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Narůžovělá barva, čiré a jiskrné. Vůně střední nebo vysoké intenzity bez nedostatků a s aromaty červeného a černého ovoce a dřeva. Vyvážená chuť s dobře integrovanou kyselostí a s dřevitým retronasálním aromatem. Střední nebo dlouhá dochuť.

Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 15

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 190

6. *Červené víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Purpurová až rubínově červená barva, čiré a jiskrné. Vůně střední nebo vysoké intenzity bez nedostatků a s ovocnými a/nebo dřevitými tóny. Vyvážená chuť, střední tělo, ovocné a/nebo dřevité retronasální aroma a střední nebo dlouhá dochuť.

Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 12,5

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 140

7. *Červené víno zrající v dřevěném sudu (Roble, Crianza, Reserva nebo Gran Reserva)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Nachově červená až cihlově červená barva, čiré a jiskrné. Vůně střední nebo vysoké intenzity bez nedostatků a s ovocnými, dřevitými a/nebo kořeněnými a/nebo kouřovými tóny. Vyvážená chuť, střední nebo silné tělo, dřevité, ovocné a/nebo kořeněné retronasální aroma, střední nebo dlouhá dochuť.

Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 16,67

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 140

8. *Likérové víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílé: světle žlutá až mahagonově hnědá barva, čiré a jiskrné. Červené: nachově červená až cihlově červená barva, čiré a jiskrné. Vůně vysoké intenzity bez nedostatků, s tóny zralého nebo zaschlého ovoce. Vyvážená chuť, střední až silné tělo, retronasální aroma zralého nebo zaschlého ovoce, střední nebo dlouhá dochuť.

Analytické limity, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 15

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 190

5. **Vinařské postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Pěstitelská praxe

Hustota výsadby je nejméně 2 400 keřů na hektar.

Na vinici je povoleno zavlažování pomocí lokalizovaných systémů. Nelokalizované zavlažování (závlaha podmokem nebo postřikem) je povoleno do 8. srpna každého roku.

2. Zvláštní enologický postup

Bílá vína: pouze bílé hrozny. Je povolena macerace za studena.

Růžová vína: mošt se získává krvácením nebo lisováním. Krvácením se může získat nejvýše 40 litrů moštu na 100 kilogramů hroznů. Nejméně 85 % používaných hroznů musí pocházet z povolených modrých odrůd.

Červená vína: pouze modré hrozny. Růžové víno se může mísit s červeným vínem z následujícího ročníku nebo se k němu přidávat, pokud podíl růžového vína nepřesáhne 15 % celkového výsledného objemu.

Likérová vína: Přidávání vinného alkoholu o ≥ 96 % objemových nebo směsi tohoto alkoholu s moštem do kvasícího moštu nebo vína z odrůd Moscatel de Grano Menudo nebo Garnacha Tinta a Blanca s přirozeným obsahem alkoholu > 12 % objemových. V případě vín podrobovaných zrání lze přidat mošt z odrůd Moscatel de Grano Menudo a/nebo Garnacha Tinta a/nebo Blanca zahuštěný přímým teplem.

3. Omezení, pokud jde o vinifikaci

Při výrobě vín, na která se dané CHOP vztahuje, je zakázáno používání kontinuálních lisů.

Proces zrání začíná 1. října roku sklizně.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Bílé odrůdy

9 200 kilogramů hroznů na hektar

2. 64,40 hektolitru na hektar

3. Modré odrůdy

8 000 kilogramů hroznů na hektar

4. 56 hektolitrů na hektar

5. **Růžové víno vyráběné metodou krvácení**

32 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Obce:

okres I: žádná;

okres II: Lumbier, Lónguida, Romanzado a Urraul Bajo a Alto;

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

okres IV: všechny obce kromě obcí Genevillla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún, Abárzuza;

okres V: všechny obce kromě obce Petilla de Aragón;

okres VI: všechny obce kromě obcí Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla a Sartaguda.

okres VII: všechny obce kromě obcí Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada a Buñuel.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

8.1 *Víno*

Oblast, ke které se CHOP Navarra vztahuje, se nachází na severu Pyrenejského poloostrova a má pro pěstování vinné révy ideální podmínky. Podnebí je středomořské s atlantickým vlivem v severozápadní části a v celé oblasti převládá chladný vítr, který s sebou odnáší vlhkost. Průměrné srážky se pohybují mezi 400 a 500 mm. Půdy jsou jílovitohlinité, silně vápenaté a středně kamenité.

Toto zeměpisné prostředí dává vzniknout svěžím a chuťově vyváženým vínům se střední až vysokou kyselostí. Místní půdy vínům dodávají jistou zemitost.

8.2 *Likérové víno*

Toto víno se vyrábí především z odrůd Moscatel de Grano Menudo a Garnacha Tinta a Blanca, které jsou v Navaře domácí, a vyznačuje se vysokým obsahem cukru, kulatostí, krémovostí, aromaty hrozinek a příjemnou vyvážeností co do sladkosti a kyselosti. Popisovaná výrazná hutnost chuti je dána specifickými klimatickými podmínkami – velmi suchým podnebím, vysokými teplotami během vegetačního období, nízkými srážkami a trvalým nedostatkem vody.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Písmo používané k uvedení názvu CHOP nesmí být v žádném případě nižší než 3 mm ani vyšší než 9 mm; musí být jasné, čitelné, nesmazatelné a nesmí být příliš široké; označení nesmí zabírat více než polovinu celkové šířky etikety.

Logo CHOP je povinné a jeho průměr nesmí být menší než 8 mm ani větší než 11 mm.

Odkaz na specifikaci výrobku

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