C/2025/297

10.1.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/297)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM STANDARDÆNDRING AF ENHEDSDOKUMENTET

»Navarra«

PDO-ES-A0127-AM04

Meddelelsesdato: 11.10.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Produktionsmetoderne og restriktionerne for rosévine ændres

Beskrivelse:

Ud over saignéemetoden indsættes presning som en metode til fremstilling af rosévin, og procentdelen af anvendte røde sorter i produktionen af rosévin nedsættes fra 100 % til 85 %.

Afsnit 3.3.b.b) i produktspecifikationen ændres i overensstemmelse hermed, og enhedsdokumentets punkt 5.1.2 ændres.

Dette er en standardændring, fordi de beskyttede vines væsentlige egenskaber ikke ændres, og ændringerne påvirker ikke produktets, »NAVARRA« BOB-vinens, væsentlige egenskaber, som er resultatet af naturlige og menneskelige faktorer. Tilknytningen påvirkes ikke, og der foretages ingen andre ændringer som omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Formålet er også at tillade produktion af rosévin ved presning for at gøre det muligt at fremstille lettere og mere alsidige vine, da vinkældrene således får redskaber til at tilpasse deres roséproduktion til markedsudviklingen, som kræver friskere og mindre tætte vine. Det er også nødvendigt at indføre forpligtelsen til at anvende mindst 85 % røde druesorter for at gøre det muligt for vinkældrene at anvende 15 % hvide druesorter og fremstille vine med et bedre lagringspotentiale og et højere syreindhold i overensstemmelse med den tendens i forbruget, der er observeret på markedet.

2. Det maksimale udbytte af rosévin ændres

Beskrivelse:

Det maksimale udbytte på 32 hl/ha er begrænset til produktion af rosévin ved hjælp af saignéemetoden, der anvendes på mosten fra de røde druesorter.

Afsnit 5 i produktspecifikationen ændres i overensstemmelse hermed, og punkt 5.2 i enhedsdokumentet ændres.

Dette er en standardændring, fordi de beskyttede vines væsentlige egenskaber ikke ændres, og ændringerne påvirker ikke produktets, »NAVARRA« BOB-vinens, væsentlige egenskaber, som er resultatet af naturlige og menneskelige faktorer. Tilknytningen påvirkes ikke, og der foretages ingen andre ændringer som omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Begrundelse:

Denne ændring følger af ændringen i punkt 3.3.b.b, hvori det præciseres, at det maksimale udbytte, der er fastsat i punkt 5 i produktspecifikationen for rosévin, som følge af den foreslåede ændring udelukkende henviser til fremstillingen ved hjælp af saignéemetoden anvendt på de røde druesorter, hvilket er begrundet i behovet for at bevare traditionen med at fremstille rosévine fra Navarra ved hjælp af saignéemetoden, som er den sædvanlige produktionsmetode.

3. **Tilføjelse af druesorter**

Beskrivelse:

Følgende druesorter, der anvendes til fremstilling af vinene, indsættes i produktspecifikationen: GARNACHA ROJA – GARNACHA GRIS og ONECA.

Afsnit 6 og afsnit 7, litra c), punkt 1„ i produktspecifikationen ændres i overensstemmelse hermed (med angivelse af de nye sorter, der er anført i tilknytningen), og punkt 7 i enhedsdokumentet ændres.

Dette er en standardændring, fordi de beskyttede vines væsentlige egenskaber ikke ændres, og ændringerne påvirker ikke produktets, »NAVARRA« BOB-vin, væsentlige egenskaber, som er resultatet af naturlige og menneskelige faktorer. Tilknytningen påvirkes ikke, og der foretages ingen andre ændringer som omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Der er tale om sorter, der har udgjort en del af det traditionelle sortiment i det afgrænsede område. De pågældende sorter er blevet lokaliseret af en gruppe forskere fra afdelingen for vindyrkning og ønologi (EVENA) under Navarras regering i dens forskningsarbejde »Cepas Singulares de Navarra«, der har fundet sted i vindyrkningsområdet Navarra siden 2004 som led i indsamlingen af vinmateriale fra »Cepas Singulares de Navarra-Vinos Old-Vidaos«, som EVENA har gennemført siden 2004. Vurderingen heraf, som er afgørende for registreringen af sorten i registret over kommercielle sorter (RVC), blev påbegyndt hos IMIDRA i Murcia. Der blev gennemført yderligere indgående analyser inden for rammerne af projektet INIA RF2012-00027-C5-02 »Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear« (Dokumentation, karakterisering og rationalisering af kimplasma fra vin, der findes og opbevares i Spanien. Oprettelse af en kernesamling), som bekræftede den genotypiske specificitet af sorterne Garnacha Roja-Garnacha Gris og Oneca.

Da druesorterne var blevet identificeret, blev proceduren for registrering af ONECA-sorten iværksat og offentliggjort i *Boletín Oficial del Estado* ved dekret APA/228/2022 og APA/588/2022 i marts og juni 2022 (kongeligt dekret nr. 170/2011). Druesorten blev i sidste ende føjet til listen over de vigtigste sorter, der er godkendt i Navarra, og som er opført i kongeligt dekret nr. 526/2023 af 20. juni 2023. Garnacha Roja-Garnacha Gris var allerede en af sorterne i den selvstyrende region Navarra i henhold til bilag XXI til kongeligt dekret nr. 1338/2018 af 29. oktober 2018 om regulering af vindyrkningspotentialet (BOE af 30. oktober 2018).

En analyse af de vine, der fremstilles af disse sorter, har påvist, at de bevarer de særlige kendetegn for vine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »NAVARRA«, og at de har kvalitetsegenskaber, der er bemærkelsesværdige ud fra et ønologisk synspunkt, og som ikke må gå tabt.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Navarra

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3. Hedvin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol, druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Hvidvin*

KORT BESKRIVELSE

Bleggul til gyldengul farve, klar og skinnende. Middel til stor fejlfri aromaintensitet og med noter af frugt og/eller blomster og/eller planter. Den har en harmonisk smag og et velintegreret syreindhold med en frugtagtig retronasal aroma og en mellemlang til lang eftersmag.

Hvis[RED_ERROR]short indent :3mm
restsukkerindholdet er over 5 g/l, vil svovldioxidindholdet ligge på højst 300 g/l. Analytiske parametre, der ikke er nævnt, overholder de grænseværdier, der er fastsat i eksisterende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.): 10,5

— Minimalt totalt syreindhold (i meq/l):

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 12,5

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 190

2. *Hvidvin »Blanco con madera« (lagret på træfade, Crianza, Reserva, Gran Reserva)*

KORT BESKRIVELSE

Strågul til gyldengul farve med ravfarvede strejf, klar og skinnende. Middel til stor fejlfri aromaintensitet og med noter af træ og/eller krydderier og/eller røg. Den har en harmonisk smag og et velintegreret syreindhold med en retronasal aroma med noter af træ og en mellemlang til lang eftersmag.

Hvis restsukkerindholdet er over 5 g/l, vil svovldioxidindholdet ligge på højst 300 g/l.

Analytiske parametre, der ikke er nævnt, overholder de grænseværdier, der er fastsat i eksisterende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,5

— Minimalt totalt syreindhold (i meq/l):

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 15

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 190

3. *Hvidvin fremstillet af botrytisinficerede druer*

KORT BESKRIVELSE

Bleggul til gyldengul farve med ravfarvede strejf, klar og skinnende. Middel til stor fejlfri aromaintensitet med noter af frugt og/eller blomster og/eller planter. Den har en harmonisk smag og et velintegreret syreindhold med en frugtagtig retronasal aroma og en mellemlang til lang eftersmag.

Indholdet af flygtige syrer stiger med 1 meq/l for hver naturlig alkoholprocent, der overstiger 10 % vol.

Analytiske parametre, der ikke er nævnt, overholder de grænseværdier, der er fastsat i eksisterende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,5

— Minimalt totalt syreindhold (i meq/l):

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 13

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 190

4. *Rosévine*

KORT BESKRIVELSE

Lyserød farve, klar og skinnende. Middel til stor fejlfri aromaintensitet med noter af røde og sorte bær og/eller blomster. Den har en harmonisk smag. Den har en harmonisk smag. Den har et velintegreret syreindhold med en liflig retronasal aroma af røde og sorte bær. En mellemlang til lang eftersmag.

Analytiske parametre, der ikke er nævnt, overholder de grænseværdier, der er fastsat i eksisterende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11

— Minimalt totalt syreindhold (i meq/l):

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 12,5

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 190

5. *Rosévin »Rosado con madera« (lagret på træfade, Reserva)*

KORT BESKRIVELSE

Lyserød farve, klar og skinnende. Middel til stor fejlfri aromaintensitet med noter af røde og sorte frugter og træ. Den har en harmonisk smag og et velintegreret syreindhold med en retronasal aroma med noter af træ og en mellemlang til lang eftersmag.

Analytiske parametre, der ikke er nævnt, overholder de grænseværdier, der er fastsat i eksisterende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11

— Minimalt totalt syreindhold (i meq/l):

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 15

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 190

6. *Rødvine*

KORT BESKRIVELSE

Lilla til rubinrød farve, klar og skinnende. Middel til stor fejlfri aromaintensitet med frugt og/eller trænoter. Den har en harmonisk smag, er mellemfyldig med en retronasal frugt- og/eller træaroma. En mellemlang til lang eftersmag.

Analytiske parametre, der ikke er nævnt, overholder de grænseværdier, der er fastsat i eksisterende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11,5

— Minimalt totalt syreindhold (i meq/l):

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 12,5

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 140

7. *Rødvin »Tinto con madera« (Roble, Crianza, Reserva eller Gran Reserva)*

KORT BESKRIVELSE

Purpurrød til rød farve med rødbrune strejf, klar og skinnende. Middelstor til stor fejlfri aromaintensitet med noter af frugt, træ og/eller krydderier og/eller røg. Den har en harmonisk smag, middel til kraftig fylde med en retronasal aroma med noter af træ, frugt og/eller krydderier. En mellemlang til lang eftersmag.

Analytiske parametre, der ikke er nævnt, overholder de grænseværdier, der er fastsat i eksisterende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11,5

— Minimalt totalt syreindhold (i meq/l):

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 16,67

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 140

8. *Hedvin*

KORT BESKRIVELSE

Hvidvine: bleggul til mahognibrun farve, klar og skinnende. Rødvine: purpurrød til rød farve med rødbrune strejf, klar og skinnende. En kraftig fejlfri aroma med noter af modne frugter eller rosiner. Den har en harmonisk smag, er mellemfyldig og har en retronasal aroma af modne frugter eller rosiner. Den har en mellemlang til lang eftersmag.

Analytiske parametre, der ikke er nævnt, overholder de grænseværdier, der er fastsat i eksisterende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 15

— Minimalt totalt syreindhold (i meq/l):

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 190

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Dyrkningspraksis

Beplantningstætheden skal være på mindst 2 400 vinstokke pr. hektar.

Kunstvanding er tilladt på vinmarken ved hjælp af lokale systemer. Ikkelokal kunstvanding (overrisling, sprinklervanding) er tilladt indtil den 8. august hvert år.

2. Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Hvidvine: kun hvide druer. Kold udblødning er tilladt.

Rosévine: Druemosten fremstilles ved saignéemetoden eller presning. Den maksimalt tilladte mængde most fremstillet ved hjælp af saignéemetoden er 40 l pr. 100 kg druer. Der anvendes mindst 85 % druer af godkendte røde sorter.

Rødvine: kun røde druer. Rosévin kan iblandes eller tilsættes den følgende årgang rødvin, forudsat at andelen af rosévin ikke overstiger 15 % af den samlede mængde.

Hedvine: tilsætning af vinalkohol på ≥ 96 % vol. eller af en blanding indeholdende dette og most, til den gærende most eller vin fra Moscatel de Grano Menudo eller Garnacha tinta og blanca med et naturligt alkoholindhold på > 12 % vol. Såfremt de skal lagres, kan der tilsættes most koncentreret ved direkte varme fra Moscatel de Grano Menudo og/eller Garnacha tinta og/eller blanca.

3. Relevant restriktion vedrørende vinfremstillingen

Det er forbudt at anvende kontinuerlige vinpresser til fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Lagringsprocessen påbegyndes den 1. oktober i høståret.

5.2. *Maksimumsudbytte*

1. **Hvide druesorter**

9 200 kg druer pr. hektar

64,40 hektoliter pr. hektar

2. **Røde druesorter**

8 000 kg druer pr. hektar

56 hektoliter pr. hektar

3. **Rosévin fremstillet ved saignéemetoden**

32 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Kommuner:

Distrikt I: Ingen.

Distrikt II: Lumbier, Lónguida, Romanzado og Urraul Bajo y Alto.

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

Distrikt IV: alle kommuner med undtagelse af Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún og Abárzuza.

Distrikt V: alle kommuner med undtagelse af Petilla de Aragón.

Distrikt VI: alle kommuner med undtagelse af Mendavia, San Arian, Azagra, Andosilla og Sartaguda.

Distrikt VII: alle kommuner med undtagelse af Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada og Buñuel.

7. **Primære druesorter**

ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA ROJA – GARNACHA GRIS

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MAZ – MAZUELO

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

ONECA

PINOT NOIR

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Vin*

Det areal, som den beskyttede oprindelsesbetegnelse Navarra dækker, ligger i et geografisk område i den nordlige del af Den Iberiske Halvø, som er ideelt til vindyrkning. Klimaet er et middelhavsklima med påvirkning fra Atlanterhavet i den nordvestlige region, hvor en kold og tør vind dominerer i hele området. Den gennemsnitlige nedbør ligger på mellem 400 og 500 mm. Jordbunden har et højt indhold af kalksten, et gennemsnitligt stenindhold og en leret tekstur.

Dette geografiske miljø giver vine med et mellemhøjt til højt syreindhold, organoleptiske præg af friskhed, en harmonisk smag og en vis mineralsk karakter, som skyldes jordbundstypen.

8.2. *Hedvin*

Vinene fremstilles hovedsagelig af sorterne Moscatel de Grano Menudo, Garnacha tinta og Garnacha blanca, der er hjemmehørende i Navarra. De er kendetegnet ved et højt sukkerindhold og en rund og fyldig karakter med en aroma af rosiner og en god balance mellem den søde og den syrlige smag. Denne store smagsintensitet er resultatet af de særlige klimaforhold, der er kendetegnet ved et meget tørt klima, høje temperaturer i vækstperioden, ringe nedbør og et permanent vandunderskud.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

De typografiske tegn, der anvendes til at angive den beskyttede oprindelsesbetegnelses navn, må under ingen omstændigheder være mindre end 3 mm eller mere end 9 mm høje og skal være tydelige, læsbare, uslettelige og ikke alt for tykke. Angivelsen må ikke fylde mere end halvdelen af etikettens samlede bredde.

BOB-logoet er obligatorisk. Det må ikke være mindre end 8 mm eller større end 11 mm i diameter.

Link til produktspecifikationen

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