C/2025/297

10.1.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/297)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Navarra“

PDO-ES-A0127-AM04

Datum der Mitteilung: 11.10.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Änderung der Herstellungsverfahren und der Beschränkungen für Roséweine

Beschreibung:

Das Pressen wird neben dem Saignée-Verfahren als Herstellungsverfahren für Roséweine aufgenommen und der Anteil an roten Rebsorten bei der Herstellung von Roséwein wird von 100 % auf 85 % reduziert.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 Absatz 3.b Buchstabe b der Produktspezifikation und Punkt 5.1.2 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da die wesentlichen Merkmale der geschützten Weine nicht verändert werden und sich die Änderungen nicht auf die wesentlichen Merkmale des Erzeugnisses mit der g. U. „Navarra“, die auf das Zusammenspiel natürlicher und menschlicher Faktoren zurückzuführen sind, auswirken. Der Zusammenhang wird nicht aufgehoben und keine der anderen Änderungen gemäß Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben wird vorgenommen.

Begründung:

Die Herstellung von Roséwein durch Pressen soll ermöglicht werden, um leichtere und vielseitigere Weine herzustellen, wodurch es den Kellereien erleichtert wird, ihre Roséherstellung an die Entwicklung des Marktes anzupassen, auf dem frischere und weniger dichte Weine gefragt sind. Die Aufnahme der Anforderung, mindestens 85 % Trauben roter Sorten zu verwenden, ergibt sich daraus, dass Kellereien so in der Lage sind, 15 % Trauben weißer Sorten zu verwenden und Weine herzustellen, die eine höhere Haltbarkeit und einen höheren Säuregehalt aufweisen, was dem auf dem Markt beobachteten Verbrauchstrend entspricht.

2. Änderung des Höchstertrags für Roséwein

Beschreibung:

Der Höchstertrag des Mosts der roten Trauben wird auf 32 Hektoliter je Hektar für die Herstellung von Roséwein mit dem Saignée-Verfahren begrenzt.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 5.2 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da die wesentlichen Merkmale der geschützten Weine nicht verändert werden und sich die Änderungen nicht auf die wesentlichen Merkmale des Erzeugnisses mit der g. U. „Navarra“, die auf das Zusammenspiel natürlicher und menschlicher Faktoren zurückzuführen sind, auswirken. Der Zusammenhang wird nicht aufgehoben und keine der anderen Änderungen gemäß Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben wird vorgenommen.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Begründung:

Diese Änderung ergibt sich aus der in Nummer 3 Absatz 3.b Buchstabe b vorgenommenen Änderung, durch die klargestellt wird, dass sich die vorgeschlagene Änderung des in Nummer 5 des Produktspezifikation festgelegten Höchstertrags für Roséweine nur auf die Herstellung von Most aus roten Trauben im Saignee-Verfahren bezieht. Die Änderung ist gerechtfertigt, da es für notwendig erachtet wird, die Tradition der Herstellung von Roséweinen aus Navarra im Saignée-Verfahren, dem traditionellen Herstellungsverfahren, beizubehalten.

3. **Aufnahme zusätzlicher Sorten**

Beschreibung:

Folgende Keltertraubensorten werden in die Produktspezifikation aufgenommen: GARNACHA ROJA – GARNACHA GRIS und ONECA.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 und Nummer 7.c Absatz 1 (Nennung der neuen Sorten im Abschnitt über den Zusammenhang) der Produktspezifikation und Punkt 7 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da die wesentlichen Merkmale der geschützten Weine nicht verändert werden und sich die Änderungen nicht auf die wesentlichen Merkmale des Erzeugnisses mit der g. U. „Navarra“, die auf das Zusammenspiel natürlicher und menschlicher Faktoren zurückzuführen sind, auswirken. Der Zusammenhang wird nicht aufgehoben und keine der anderen Änderungen gemäß Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben wird vorgenommen.

Begründung:

Es handelt sich um Sorten, die zu den traditionell in diesem Gebiet angebauten Sorten zählen. Diese Sorten wurden von einer Gruppe von Forschenden der Abteilung für Weinbau und Önologie (Sección de Viticultura y Enología - EVENA) der Regierung von Navarra bei ihrer Forschungsarbeit zu „Cepas Singulares de Navarra“ (Einzigartige Reben aus Navarra) beschrieben. Diese Arbeiten erfolgen seit 2004 auf den Weinbauflächen von Navarra im Rahmen des von EVENA durchgeführten Projekts zur Sammlung von Weinbaumaterial „Cepas Singulares de Navarra-Vinos Old-Viados“. Die Bewertung durch IMIDRA in Murcia ist für die Eintragung der Sorte in das Register der Handelssorten (RVC) von wesentlicher Bedeutung. Durch nachträgliche, eingehendere Analysen im Rahmen des Projekts INIA RF2012-00027-C5-02 „Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear“ wurde die genotypische Einzigartigkeit der Sorten Garnacha Roja - Garnacha Gris und Oneca bestätigt.

Nach der Analyse der Sorte Oneca wurde das Eintragungsverfahren für diese Sorte gemäß den Verordnungen APA/228/2022 und APA/588/2022, die im März und Juni 2022 im Boletín Oficial del Estado (Staatsanzeiger) veröffentlicht wurden (Königliches Dekret 170/2011), eingeleitet. Die Sorte Oneca wurde schließlich in die Liste der in Navarra zugelassenen Keltertraubensorten, die im Königlichen Erlass 526/2023 vom 20. Juni aufgeführt sind, aufgenommen. Die Sorte Garnacha Roja - Garnacha Gris gehörte bereits zu den Rebsorten der Autonomen Gemeinschaft Navarra gemäß Anhang XXI des Königlichen Erlasses 1338/2018 vom 29. Oktober zur Regelung des Weinbaupotenzials (Boletín Oficial del Estado vom 30. Oktober 2018).

Nach der Analyse der unter Einbeziehung dieser Sorten erzeugten Weine konnte bestätigt werden, dass die spezifischen Merkmale der Weine mit der g. U. „Navarra“ erhalten bleiben. Die Sorten verleihen den Weinen önologisch wertvolle Qualitätsmerkmale, die nicht verloren gehen dürfen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Navarra

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

3.1. *Code der kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

Hellgelb bis goldgelb, klar und brillant. Aroma von mittlerer oder hoher Intensität, ohne Mängel und mit fruchtigen und/oder blumigen und/oder pflanzlichen Noten. Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, fruchtige retronasale Wahrnehmung und mittlerer oder langer Abgang.

* Übersteigt der Restzuckergehalt 5 g/l, muss der Schwefeldioxidgehalt kleiner oder gleich 300 g/l sein. Die nicht genannten Analysegrenzwerte entsprechen den geltenden EU-Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,5

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 12,5

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 190

2. *Im Holzfass ausgebauter Weißwein (Fassgärung, Crianza, Reserva, Gran Reserva)*

KURZBESCHREIBUNG

Strohgelb bis goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen, klar und brillant. Aroma von mittlerer oder hoher Intensität, ohne Mängel und mit holzigen und/oder würzigen und/oder geräucherten Noten. Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, holzige retronasale Wahrnehmung und mittlerer oder langer Abgang.

Übersteigt der Restzuckergehalt 5 g/l, muss der Schwefeldioxidgehalt kleiner oder gleich 300 g/l sein.

Die nicht genannten Analysegrenzwerte entsprechen den geltenden EU-Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,5

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 15

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 190

3. *Weißwein aus botrytisierten Trauben*

KURZBESCHREIBUNG

Hellgelb bis goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen, klar und brillant. Aroma von mittlerer oder hoher Intensität, ohne Mängel und mit fruchtigen und/oder blumigen und/oder pflanzlichen Noten. Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, fruchtige retronasale Wahrnehmung und mittlerer oder langer Abgang.

Bei einem natürlichen Alkoholgehalt von mehr als 10 Volumenprozent steigt die flüchtige Säure pro Volumenprozent um 1 meq/l.

Die nicht genannten Analysegrenzwerte entsprechen den geltenden EU-Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,5

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 190

4. *Roséwein*

KURZBESCHREIBUNG

Farbton rosa, klar und brillant. Aroma von mittlerer oder hoher Intensität, ohne Mängel und mit fruchtigen und/oder blumigen Noten. Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, mit einer an rote und schwarze Früchte erinnernden und/oder süßen retronasalen Wahrnehmung, mittlerer oder langer Abgang.

Die nicht genannten Analysegrenzwerte entsprechen den geltenden EU-Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 12,5

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 190

5. *Im Holzfass ausgebauter Roséwein (Fassgärung, Reserva)*

KURZBESCHREIBUNG

Farbton rosa, klar und brillant. Aroma von mittlerer oder hoher Intensität, ohne Mängel und mit an rote und schwarze Früchte und Holz erinnernden Noten. Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, holzige retronasale Wahrnehmung und mittlerer oder langer Abgang.

Die nicht genannten Analysegrenzwerte entsprechen den geltenden EU-Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 15

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 190

6. *Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Violett bis rubinrot, klar und brillant. Aroma von mittlerer oder hoher Intensität, ohne Mängel und mit fruchtigen und/oder holzigen Noten. Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, fruchtige und/oder holzige retronasale Wahrnehmung und mittlerer oder langer Abgang.

Die nicht genannten Analysegrenzwerte entsprechen den geltenden EU-Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 12,5

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 140

7. *Im Holzfass ausgebauter Rotwein (Eiche, Crianza, Reserva oder Gran Reserva)*

KURZBESCHREIBUNG

Purpurrot bis rot mit Reflexen ziegelroter Töne, klar und brillant. Aroma von mittlerer oder hoher Intensität, ohne Mängel und mit fruchtigen, holzigen und/oder würzigen und/oder geräucherten Noten. Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, holzige und/oder fruchtige und/oder würzige retronasale Wahrnehmung und mittlerer oder langer Abgang.

Die nicht genannten Analysegrenzwerte entsprechen den geltenden EU-Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 16,67

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 140

8. *Likörwein*

KURZBESCHREIBUNG

Bei den Weißweinen: hellgelb bis mahagonibraun, klar und brillant. Bei den Rotweinen: purpurrot bis rot mit ziegelroten Tönen, klar und brillant. Aroma mit hoher Intensität, ohne Mängel und mit Noten von reifen Früchten oder Rosine. Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, fruchtige und/oder holzige oder an Rosinen erinnernde retronasale Wahrnehmung und mittlerer oder langer Abgang.

Die nicht genannten Analysegrenzwerte entsprechen den geltenden EU-Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 15

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 190

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Anbauverfahren

Die Mindestpflanzdichte beträgt 2 400 Rebstöcke pro Hektar.

Die Bewässerung der Reben mit lokalisierten Systemen ist zulässig. Die Bewässerung mit nicht lokalisierten Systemen (Rieselbewässerung, Berieselung) ist bis zum 8. August jeden Jahres nicht zulässig.

2. Spezifisches önologisches Verfahren

Weißwein: nur weiße Trauben. Die Kaltmazeration ist zulässig.

Roséweine: Der Most der Trauben wird durch das Saignée-Verfahren oder Pressen gewonnen. Die höchstzulässige Mostmenge aus dem Saignée-Verfahren beträgt 40 Liter pro 100 Kilogramm Trauben. Es werden zu mindestens 85 % Trauben der zugelassenen roten Sorten verwendet.

Rotweine: nur rote Trauben. Roséwein kann zu Rotwein des Folgejahres beigemischt oder damit verschnitten werden, sofern der Anteil des Roséweins 15 % des sich daraus ergebenden Gesamtvolumens nicht übersteigt.

Likörweine: Zusatz von Weinalkohol von ≥ 96 % vol. oder einer Mischung aus Weinalkohol und Most, Most in Gärung oder Wein von Moscatel de Grano Menudo, Garnacha Tinta und Garnacha Blanca, mit einem natürlichen Alkoholgehalt > 12 % vol. Und falls sie einem Alterungsprozess unterzogen werden, kann durch unmittelbare Einwirkung von Feuerwärme konzentrierter Traubenmost von Moscatel de Grano Menudo und/oder Garnacha Tinta und/oder Garnacha Blanca hinzugefügt werden.

3. Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Die Verwendung von kontinuierlichen Pressen bei der Herstellung von Weinen der g. U. ist verboten.

Der Reifungsprozess beginnt am 1. Oktober des Lesejahres.

5.2. *Höchsterträge*

1. Weiße Rebsorten

9 200 kg Trauben pro Hektar

64,40 Hektoliter je Hektar

2. Rote Rebsorten

8 000 kg Trauben pro Hektar

56 Hektoliter je Hektar

3. Im Saignée-Verfahren hergestellte Roséweine

32 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Gemeinden:

Bezirk I: Keine.

Bezirk II: Lumbier, Lónguida, Romanzado und Urraul Bajo und Urraul Alto.

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

Bezirk IV: alle Gemeinden außer Genevillla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún, Abárzuza.

Bezirk V: alle Gemeinden außer Petilla de Aragón.

Bezirk VI: alle Gemeinden außer Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla und Sartaguda.

Bezirk VII: alle Gemeinden außer Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada und Buñuel.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Wein*

Das Gebiet der g. U. Navarra befindet sich in einem geografischen Gebiet im Norden der Iberischen Halbinsel, das für den Weinanbau ideal ist. Das Klima ist mediterran mit einem atlantischen Einfluss im Nordwesten, wobei ein kalter, trockener Wind im gesamten Gebiet vorherrscht. Der durchschnittliche Niederschlag liegt zwischen 400 und 500 mm. Die Böden haben einen hohen Anteil an Kalkstein, eine mittlere Steinigkeit und eine tonig-lehmige Textur.

Diese geografische Umgebung liefert Weine mit mittelhoher Säure, mit organoleptischen Empfindungen von Frische und geschmacklicher Ausgewogenheit und einem gewissen mineralischen Charakter, der von der Art des Bodens herrührt.

8.2. *Likörwein*

Hauptsächlich aus den in Navarra heimischen Rebsorten Moscatel de Grano Menudo, Garnacha Tinta und Garnacha Blanca hergestellte Weine, die sich durch einen hohen Zuckergehalt, Rundheit und Geschmeidigkeit auszeichnen, mit Aromen von Rosinen und einem guten Gleichgewicht zwischen süßen und sauren Geschmacksnoten. Diese hohe Geschmacksdichte wird durch spezifische klimatische Bedingungen hervorgerufen, die durch ein sehr trockenes Klima, hohe Temperaturen während der Wachstumsperiode, geringe Niederschläge und ständigen Wassermangel gekennzeichnet sind.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die zur Angabe des Namens der g. U. verwendeten typografischen Zeichen dürfen auf keinen Fall weniger als 3 mm oder mehr als 9 mm hoch sein und müssen deutlich, gut lesbar, unverwischbar und nicht übermäßig dick sein, wobei die Angabe die Hälfte der Gesamtbreite des Etiketts nicht überschreiten darf.

Das Logo der g. U. ist obligatorisch und darf nicht kleiner als 8 mm und nicht größer als 11 mm im Durchmesser sein.

Link zur Produktspezifikation

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