C/2025/297

10.1.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/297)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Navarra»

PDO-ES-A0127-AM04

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 11.10.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Τροποποιούνται οι πρακτικές οινοποίησης και οι περιορισμοί για τους ερυθρωπούς οίνους**

Περιγραφή:

Προστίθεται η έκθλιψη ως πρακτική οινοποίησης ερυθρωπού οίνου, επιπλέον της αφαίμαξης (saignée), και μειώνεται, από 100 % σε 85 %, το ποσοστό των ερυθρών ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για την οινοποίηση ερυθρωπού οίνου.

Τροποποιείται το σημείο 3.3.β. στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος και επηρεάζεται το σημείο 5.1. παράγραφος 2 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για ΣΥΝΗΘΗ τροποποίηση, διότι δεν τροποποιούνται τα ουσιώδη χαρακτηριστικά των προστατευόμενων οίνων, οι αλλαγές αυτές δεν συνεπάγονται μεταβολή των ουσιωδών χαρακτηριστικών του προϊόντος (οίνος ΠΟΠ NAVARRA), τα οποία είναι αποτέλεσμα της αλληλεπίδρασης μεταξύ περιβαλλοντικών και ανθρώπινων παραγόντων. Δεν ακυρώνεται ο δεσμός και δεν επέρχεται καμία από τις άλλες τροποποιήσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Στόχος είναι επίσης να επιτραπεί η οινοποίηση ερυθρωπών οίνων μέσω του συστήματος έκθλιψης, ώστε να είναι δυνατή η παραγωγή ελαφρύτερων και πιο ευέλικτων οίνων και έτσι να διευκολυνθεί η παροχή εργαλείων στα οινοποιεία για να προσαρμόζουν την οινοποίηση ερυθρωπών οίνων στις τάσεις της αγοράς που απαιτεί δροσερότερους και λιγότερο πυκνούς οίνους. Καθίσταται επίσης αναγκαία η προσθήκη της απαίτησης για χρήση σταφυλιών από ερυθρές ποικιλίες αμπέλου σε ποσοστό τουλάχιστον 85 % ούτως ώστε τα οινοποιεία, έχοντας τη δυνατότητα να χρησιμοποιούν λευκά σταφύλια σε ποσοστό 15 %, να παράγουν οίνους με μεγαλύτερη διάρκεια ζωής και υψηλότερη οξύτητα, χαρακτηριστικά που αντιστοιχούν στην καταναλωτική τάση η οποία παρατηρείται στην αγορά.

2. **Τροποποιείται η μέγιστη απόδοση για τον ερυθρωπό οίνο**

Περιγραφή:

Η μέγιστη απόδοση της παραγωγής ερυθρωπών οίνων με το σύστημα αφαίμαξης (saignée) του γλεύκους ερυθρών σταφυλιών περιορίζεται σε 32 εκατόλιτρα ανά εκτάριο.

Τροποποιείται το σημείο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και επηρεάζεται το σημείο 5.2 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για ΣΥΝΗΘΗ τροποποίηση, διότι δεν τροποποιούνται τα ουσιώδη χαρακτηριστικά των προστατευόμενων οίνων, οι αλλαγές αυτές δεν συνεπάγονται μεταβολή των ουσιωδών χαρακτηριστικών του προϊόντος (οίνος ΠΟΠ NAVARRA), τα οποία είναι αποτέλεσμα της αλληλεπίδρασης μεταξύ περιβαλλοντικών και ανθρώπινων παραγόντων. Δεν ακυρώνεται ο δεσμός και δεν επέρχεται καμία από τις άλλες τροποποιήσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση αυτή είναι συνέπεια της τροποποίησης του σημείου 3.3.β. στοιχείο β), διότι διευκρινίζει ότι, μετά την προτεινόμενη τροποποίηση, η μέγιστη απόδοση που ορίζεται στο σημείο 5 των προδιαγραφών προϊόντος για τον ερυθρωπό οίνο αφορά αποκλειστικά την παραγωγή με το σύστημα αφαίμαξης (saignée) του γλεύκους ερυθρών σταφυλιών και δικαιολογείται από το γεγονός ότι θεωρείται αναγκαίο να διατηρηθεί η παράδοση της παραγωγής ερυθρωπών οίνων της Ναβάρας μέσω του συστήματος αφαίμαξης (saignée), το οποίο αποτελεί τη συνήθη μέθοδο παραγωγής.

3. **Προσθήκη νέων ποικιλιών**

Περιγραφή:

Στις προδιαγραφές προϊόντος προστίθενται οι ακόλουθες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου: GARNACHA ROJA – GARNACHA GRIS και ONECA.

Τροποποιείται το σημείο 6 και το σημείο 7.γ.1 (με την αναφορά των νέων ποικιλιών στον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή) των προδιαγραφών προϊόντος και επηρεάζεται το σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για ΣΥΝΗΘΗ τροποποίηση, διότι δεν τροποποιούνται τα ουσιώδη χαρακτηριστικά των προστατευόμενων οίνων, οι αλλαγές αυτές δεν συνεπάγονται μεταβολή των ουσιωδών χαρακτηριστικών του προϊόντος (οίνος ΠΟΠ NAVARRA), τα οποία είναι αποτέλεσμα της αλληλεπίδρασης μεταξύ περιβαλλοντικών και ανθρώπινων παραγόντων. Δεν ακυρώνεται ο δεσμός και δεν επέρχεται καμία από τις άλλες τροποποιήσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Πρόκειται για ποικιλίες που περιλαμβάνονται στον παραδοσιακό ποικιλιακό χάρτη της περιοχής. Οι συγκεκριμένες ποικιλίες εντοπίστηκαν από ομάδα ερευνητών του Τμήματος Αμπελουργίας και Οινολογίας (EVENA) της κυβέρνησης της Ναβάρας κατά το ερευνητικό της έργο «Cepas Singulares de Navarra», το οποίο πραγματοποιείται στους αμπελώνες της Ναβάρας από το 2004, στο πλαίσιο εργασιών συλλογής αμπελουργικού υλικού «Cepas Singulares de Navarra-Vinos Old-Vidaos», το οποίο έχει αναλάβει το EVENA από το 2004 και αξιολογήθηκε καταρχάς από το IMIDRA (Ίδρυμα αγροτικής και περιβαλλοντικής έρευνας και ανάπτυξης) της Μούρθια, η οποία είναι απαραίτητη για την καταχώριση της ποικιλίας στο μητρώο των εμπορικών ποικιλιών (RVC). Πραγματοποιήθηκαν στη συνέχεια πιο διεξοδικές αναλύσεις στο πλαίσιο του έργου INIA RF2012-00027-C5-02 «Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear» (Τεκμηρίωση, χαρακτηρισμός και εξορθολογισμός του βλασμοπλάσματος της αμπέλου που εντοπίζεται και διατηρείται στην Ισπανία), από τις οποίες επιβεβαιώθηκε η γενοτυπική ιδιαιτερότητα των ποικιλιών Garnacha Roja-Garnacha Gris και Oneca.

Μετά τον χαρακτηρισμό της, ξεκίνησε η διαδικασία καταχώρισης της ποικιλίας Oneca και, εν τέλει, με τα διατάγματα APA/228/2022 και APA/588/2022, που δημοσιεύθηκαν στην Επίσημη Εφημερίδα της Κυβέρνησης τον Μάρτιο και τον Ιούνιο του 2022 (βασιλικό διάταγμα 170/2011), συμπεριλήφθηκε η ποικιλία Oneca στον κατάλογο των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου που επιτρέπονται στη Ναβάρα, οι οποίες απαριθμούνται στο βασιλικό διάταγμα 526/2023 της 20ής Ιουνίου. Η ποικιλία Garnacha roja-Garnacha Gris περιλαμβανόταν ήδη μεταξύ των ποικιλιών αμπέλου της Αυτόνομης Περιφέρειας Ναβάρας σύμφωνα με το παράρτημα XXI του βασιλικού διατάγματος 1338/2018, της 29ης Οκτωβρίου, για τη ρύθμιση του αμπελουργικού δυναμικού (BOE της 30ής Οκτωβρίου 2018).

Από την ανάλυση των οίνων που παράγονται με την προσθήκη των εν λόγω ποικιλιών διαπιστώθηκε ότι διατηρείται ο ιδιαίτερος χαρακτήρας των οίνων της ΠΟΠ NAVARRA, αλλά και ότι διαθέτουν σημαντικά ποιοτικά χαρακτηριστικά από οινολογική άποψη, τα οποία δεν πρέπει να χαθούν.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Navarra

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Λευκός οίνος*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο, διαυγές και λαμπερό. Άρωμα μέτριας ή υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες φρούτων και/ή ανθέων και/ή λαχανικών. Γεύση ισορροπημένη, με καλά ενσωματωμένη οξύτητα, φρουτώδη επίγευση και μέτρια έως μεγάλη διάρκεια.

* Εάν τα υπολειμματικά σάκχαρα υπερβαίνουν τα 5 g/l, η περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη είναι χαμηλότερη ή ίση με 300 g/l. Για όσα από τα παρακάτω αναλυτικά όρια δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα οριζόμενα στην ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 12,5

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 190

2. *Λευκός οίνος παλαιωμένος σε ξύλο (fermentado en barrica, Crianza, Reserva, Gran Reserva)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα αχυροκίτρινο έως χρυσοκίτρινο με κεχριμπαρένιες ανταύγειες, διαυγές και λαμπερό. Άρωμα μέτριας ή υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες ξύλου και/ή μπαχαρικών και/ή καπνού. Γεύση ισορροπημένη, με καλά ενσωματωμένη οξύτητα, επίγευση ξύλου και μέτρια ή μεγάλη διάρκεια.

Εάν τα υπολειμματικά σάκχαρα υπερβαίνουν τα 5 g/l, η περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη είναι μικρότερη ή ίση με 300 g/l.

Για όσα από τα παρακάτω αναλυτικά όρια δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα οριζόμενα στην ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 15

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 190

3. *Λευκός οίνος από σταφύλια που έχουν προσβληθεί από βοτρύτη*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο με κεχριμπαρένιες ανταύγειες, διαυγές και λαμπερό. Άρωμα μέτριας ή υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες φρούτων και/ή ανθέων και/ή λαχανικών. Γεύση ισορροπημένη, με καλά ενσωματωμένη οξύτητα, φρουτώδη επίγευση και μέτρια έως μεγάλη διάρκεια.

Η πτητική οξύτητα πρέπει να αυξάνεται κατά 1 meq/l για κάθε βαθμό φυσικού αλκοολικού τίτλου άνω του 10 % κατ' όγκο.

Για όσα από τα παρακάτω αναλυτικά όρια δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα οριζόμενα στην ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 190

4. *Ερυθρωπός οίνος*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα ροζ, διαυγές και λαμπερό. Άρωμα μέτριας ή υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων και/ή ανθέων. Γεύση ισορροπημένη, με καλά ενσωματωμένη οξύτητα, επίγευση κόκκινων και μαύρων φρούτων και/ή γλυκιά επίγευση, μέτρια ή μεγάλη διάρκεια.

Για όσα από τα παρακάτω αναλυτικά όρια δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα οριζόμενα στην ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 12,5

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 190

5. *Ερυθρωπός οίνος παλαιωμένος σε ξύλο (fermentado en barrica, Reserva)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα ροζ, διαυγές και λαμπερό. Άρωμα μέτριας ή υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων και ξύλου. Γεύση ισορροπημένη, με καλά ενσωματωμένη οξύτητα, επίγευση ξύλου και μέτρια ή μεγάλη διάρκεια.

Για όσα από τα παρακάτω αναλυτικά όρια δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα οριζόμενα στην ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 15

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 190

6. *Ερυθρός οίνος*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα από ιώδες έως ρουμπινί, διαυγές και λαμπερό. Άρωμα μέτριας ή υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες φρούτων και/ή ξύλου. Γεύση ισορροπημένη, με μέτριο σώμα, επίγευση φρούτων και/ή ξύλου και μέτρια ή μεγάλη διάρκεια.

Για όσα από τα παρακάτω αναλυτικά όρια δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα οριζόμενα στην ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 12,5

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 140

7. *Ερυθρός οίνος παλαιωμένος σε ξύλο (Roble, Crianza, Reserva ή Gran Reserva)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα από κόκκινο πορφυρό έως κόκκινο με κεραμιδί ανταύγειες, λαμπερό και διαυγές. Άρωμα μέτριας ή υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες φρούτων, ξύλου και/ή μπαχαρικών και/ή καπνού.. Γεύση ισορροπημένη, με μέτριο ή γεμάτο σώμα, επίγευση ξύλου, φρούτων και/ή μπαχαρικών και μέτρια ή μεγάλη διάρκεια.

Για όσα από τα παρακάτω αναλυτικά όρια δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα οριζόμενα στην ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 16,67

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 140

8. *Οίνος λικέρ*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Για τους λευκούς: χρώμα ανοιχτό κίτρινο έως καστανό μαονί, διαυγές και λαμπερό. Για τους ερυθρούς: χρώμα από κόκκινο πορφυρό έως κόκκινο με κεραμιδί ανταύγειες, λαμπερό και διαυγές. Άρωμα υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες ώριμων φρούτων ή σταφίδας. Γεύση ισορροπημένη, με μέτριο-γεμάτο σώμα, επίγευση ώριμων φρούτων ή σταφίδας και μέτρια ή μεγάλη διάρκεια.

Για όσα από τα παρακάτω αναλυτικά όρια δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα οριζόμενα στην ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 15

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 190

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Καλλιεργητική πρακτική

Η πυκνότητα φύτευσης είναι τουλάχιστον 2 400 πρέμνα ανά εκτάριο.

Επιτρέπεται η άρδευση του αμπελώνα, με χρήση τοπικών συστημάτων. Η μη τοπική άρδευση (άρδευση με κατάκλυση, άρδευση με καταιονισμό) επιτρέπεται έως τις 8 Αυγούστου κάθε έτους.

2. Ειδική οινολογική πρακτική

Λευκός: μόνο λευκά σταφύλια. Επιτρέπεται η ψυχρή διαβροχή.

Ερυθρωποί οίνοι: το γλεύκος σταφυλιών πρέπει να λαμβάνεται με αφαίμαξη (saignée) ή έκθλιψη. Η μέγιστη επιτρεπόμενη ποσότητα γλεύκους που παράγεται με αφαίμαξη (saignée) της σταφυλόμαζας είναι 40 λίτρα ανά 100 χιλιόγραμμα σταφυλιού. Χρησιμοποιούνται σταφύλια από επιτρεπόμενες ερυθρές ποικιλίες σε ποσοστό τουλάχιστον 85 %.

Ερυθροί οίνοι: μόνο ερυθρά σταφύλια. Επιτρέπεται η ανάμειξη ή προσθήκη ερυθρωπού οίνου στον ερυθρό οίνο του επόμενου έτους συγκομιδής, υπό τον όρο ότι το ποσοστό του ερυθρωπού οίνου δεν υπερβαίνει το 15 % του συνολικού όγκου που προκύπτει.

Οίνοι λικέρ: Προσθήκη αλκοόλης οινικής προέλευσης ≥ 96 % vol, ή μίγματός της με γλεύκος σταφυλιών, γλεύκος υπό ζύμωση ή οίνο των ποικιλιών Moscatel de Grano Menudo, Garnacha Tinta ή Garnacha Blanca, φυσικού αλκοολικού τίτλου > 12 % vol. Σε περίπτωση παλαίωσης, μπορεί να προστεθεί γλεύκος συμπυκνωμένο με απευθείας θέρμανση με γυμνή φλόγα των ποικιλιών Moscatel de Grano Menudo και/ή Garnacha Tinta και/ή Garnacha Blanca.

3. Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

Απαγορεύεται η χρήση συνεχών πιεστηρίων για την παραγωγή οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ.

Η έναρξη της διαδικασίας παλαίωσης αρχίζει την 1η Οκτωβρίου του έτους συγκομιδής.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Λευκές ποικιλίες

9 200 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

64,40 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Ερυθρές ποικιλίες

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

56 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Ερυθρωπός οίνος παραγόμενος με το σύστημα αφαίμαξης (saignée)

32 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Δήμοι:

Περιοχή (comarca) I: Κανένας.

Περιοχή (comarca) II: Lumbier, Lónguida, Romanzado, Urraul Bajo και Urraul Alto.

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

Περιοχή (comarca) IV: όλοι οι δήμοι πλην των Genevillla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún, Abárzuza.

Περιοχή (comarca) V: όλοι οι δήμοι πλην του Petilla de Aragón.

Περιοχή (comarca) VI: όλοι οι δήμοι πλην των Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla και Sartaguda.

Περιοχή (comarca) VII: όλοι οι δήμοι πλην των Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada και Buñuel.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

8.1. *Οίνος*

Η γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ Navarra βρίσκεται στο βόρειο τμήμα της ιβηρικής χερσονήσου και είναι ιδανική για την αμπελοκαλλιέργεια. Το κλίμα είναι μεσογειακό με επιρροή του Ατλαντικού στο βορειοδυτικό τμήμα, ενώ σε ολόκληρη την περιοχή επικρατεί ψυχρός και ξηρός άνεμος. Το μέσο ύψος των βροχοπτώσεων κυμαίνεται μεταξύ 400 και 500 mm. Τα εδάφη έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε ασβεστόλιθο, είναι μετρίως πετρώδη και έχουν αργιλοπηλώδη σύσταση.

Το εν λόγω γεωγραφικό περιβάλλον προσδίδει στους οίνους μέτρια έως υψηλή οξύτητα, με οργανοληπτικά χαρακτηριστικά φρεσκάδας, ισορροπημένη γεύση και ορυκτώδη χαρακτήρα, που οφείλεται στην τυπολογία των εδαφών.

8.2. *Οίνος λικέρ*

Οίνοι που παρασκευάζονται κυρίως από τις ποικιλίες Moscatel de Grano Menudo, Garnacha Tinta και Garnacha Blanca, γηγενείς ποικιλίες της Ναβάρας που διακρίνονται από υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα, στρογγυλάδα και παχύρρευστη υφή, με αρώματα σταφίδας και καλή ισορροπία μεταξύ γλυκών και όξινων γεύσεων. Αυτή η υψηλή γευστική πυκνότητα είναι το αποτέλεσμα ειδικών κλιματικών συνθηκών που χαρακτηρίζονται από ιδιαίτερα ξηρό κλίμα, υψηλές θερμοκρασίες κατά την περίοδο βλάστησης, χαμηλό ύψος βροχοπτώσεων και μόνιμη λειψυδρία.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ονομασία της ΠΟΠ πρέπει να αναγράφεται με τυπογραφικούς χαρακτήρες μεγέθους μεταξύ 3 mm και 9 mm, οι οποίοι πρέπει να είναι ευκρινείς, ευανάγνωστοι, ανεξίτηλοι και όχι υπερβολικά παχείς, ενώ η εν λόγω ένδειξη δεν πρέπει να υπερβαίνει το ήμισυ του συνολικού πλάτους της ετικέτας.

Ο λογότυπος της ΠΟΠ είναι υποχρεωτικός και πρέπει να έχει διάμετρο μεταξύ 8 mm και 11 mm.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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