C/2025/297

10.1.2025

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2025/297)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Navarra“

PDO-ES-A0127-AM04

Teate esitamise kuupäev: 11.10.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Muudetud on roosade veinide tootmistavasid ja piiranguid**

Kirjeldus

Lisaks *saignée*-meetodile on roosa veini tootmise viisina lisatud pressimine ning roosade veinide valmistamiseks kasutatavate punaste sortide osakaalu on vähendatud 100 %-lt 85 %-le.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 3 alapunkti 3.b alapunkti b ja see mõjutab koonddokumendi punkti 5.1 alapunkti 2.

Tegemist on standardmuudatusega, sest kaitstud veinide põhiomadusi ei ole muudetud. Need muudatused ei mõjuta toote, kaitstud päritolunimetusega veini „Navarra“ põhiomadusi, mis tulenevad looduslike ja inimtegurite koosmõjust. Seost ei tunnistata kehtetuks, samuti ei tehta ühtegi muud muudatust, mis on sätestatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3.

Põhjendus

Eesmärk on lubada roosa veini valmistamist ka pressimissüsteemi abil. Nõnda on võimalik toota kergemaid ja mitmekülgsemaid veine ning tänu sellele on veinitootjatel lihtsam kohandada roosade veinide tootmist turusuundumustega, mis nõuavad värskemaid ja kergemaid veine. Nõue kasutada vähemalt 85 % ulatuses punaste sortide viinamarju on vajalik ka selleks, et veinitootjad saaksid kuni 15 % ulatuses valgeid viinamarju kasutades toota pikemalt säilivaid ja suurema happesusega veine, mis on turul täheldatud tarbijate eelistus.

2. **Roosa veini puhul on muudetud maksimaalset saagikust**

Kirjeldus

Maksimaalne saagikus 32 hektoliitrit hektari kohta kehtib ainult sellise roosa veini tootmisel, mille puhul kasutatakse punase viinamarjavirde *saignée*-meetodit.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 5 ja see mõjutab koonddokumendi punkti 5.2.

Tegemist on standardmuudatusega, sest kaitstud veinide põhiomadusi ei ole muudetud. Need muudatused ei mõjuta toote, kaitstud päritolunimetusega veini „Navarra“ põhiomadusi, mis tulenevad looduslike ja inimtegurite koosmõjust. Seost ei tunnistata kehtetuks, samuti ei tehta ühtegi muud muudatust, mis on sätestatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Põhjendus

See muudatus tuleneb punkti 3 alapunkti 3.b alapunkti b muudatusest. Sellega selgitatakse, et pärast kavandatud muudatust hõlmab tootespetsifikaadi punktis 5 roosade veinide jaoks sätestatud maksimaalne saagikus üksnes tootmist punase viinamarjavirde *saignée*-meetodil. Seda peetakse vajalikuks, et säilitada Navarra roosade veinide tootmise traditsioon, mille puhul kasutatakse tavapärase tootmismeetodina *saignée*-meetodit.

3. **Viinamarjasortide lisamine**

Kirjeldus

Tootespetsifikaati on lisatud järgmised veiniviinamarjasordid: „GARNACHA ROJA“ – „GARNACHA GRIS“ ja „ONECA“.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 6 ja punkti 7.c alapunkti 1 (kus seoses geograafilise piirkonnaga on nimetatud uusi sorte) ja see mõjutab koonddokumendi punkti 7.

Tegemist on standardmuudatusega, sest kaitstud veinide põhiomadusi ei ole muudetud. Need muudatused ei mõjuta toote, kaitstud päritolunimetusega veini „Navarra“ põhiomadusi, mis tulenevad looduslike ja inimtegurite koosmõjust. Seost ei tunnistata kehtetuks, samuti ei tehta ühtegi muud muudatust, mis on sätestatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3.

Põhjendus

Tegemist on sortidega, mida on piirkonnas traditsiooniliselt kasvatatud. Need sordid leidis rühm Navarra autonoomse piirkonna valitsuse viinamarjakasvatuse ja önoloogia osakonna (EVENA) teadlasi oma töös, milles uuriti Navarra ainulaadseid sorte („Cepas Singulares de Navarra“) alates 2004. aastast ja mis on osa viinamarjakasvatusmaterjali kohta andmete kogumisest („Cepas Singulares de Navarra-Vinos Old-Vidaos“), mida on EVENAs tehtud alates 2004. aastast ning mida hinnati esmakordselt Murcia põllumajandus- ja keskkonnauuringute ja -arengu instituudis [Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental – IMIDA]. See oli vajalik selleks, et kanda sort kaubandussortide registrisse (RVC). Projekti INIA RF2012–00027-C5–02 „Hispaanias uuritavate ja säilitatavate viinapuude iduplasma dokumenteerimine, kirjeldamine ja ratsionaliseerimine. Tuumkogumiku koostamine“ [„Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear“] raames tehti täiendavaid süvaanalüüse, mis kinnitasid sortide „Garnacha Roja – Garnacha Gris“ ja „Oneca“ genotüübi ainulaadsust.

Pärast kirjeldamist algas sordi „Oneca“ registreerimisprotsess ning 2022. aasta märtsi ja juuni ametlikus väljaandes avaldatud määrustega APA/228/2022 ja APA/588/2022 (kuninglik dekreet 170/2011) lisati sort lõpuks 20. juuni kuningliku dekreediga 526/2023 Navarras lubatud veiniviinamarjasortide loetellu. Sort „Garnacha roja – Garnacha Gris“ oli juba vastavalt 29. oktoobri 2018. aasta kuningliku dekreedi 1338/2018 (millega reguleeritakse viinamarjakasvatuspotentsiaali (Hispaania ametlik väljaanne BOE, 30.10.2018)) XXI lisale Navarra autonoomse piirkonna viinamarjasortide hulka lisatud.

Neid sorte kasutades valmistatud veinide analüüs on näidanud, et veinides säilib kaitstud päritolunimetusega „Navarra“ hõlmatud veinide eripära ning et need sordid annavad veini valmistamisel uue kvaliteedi, mida ei tohiks kaotsi lasta.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Navarra

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likööorvein

3.1. *CN-kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Valge vein*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus ulatub kahvatukollasest kuldkollaseni ning on selge ja sädelev. Keskmise kuni tugeva intensiivsusega lõhn, mis on puudusteta, puuviljase ja/või lillelõhna ja/või taimse varjundiga. Maitsmisel tasakaalustatud, hästi integreeritud happesusega, puuviljase retronasaalse lõhnaga, keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

*Kui[RED_ERROR]short indent :3mm
jääksuhkrusisaldus on üle 5 g/l, peab vääveldioksiidi sisaldus olema 300 g/l või väiksem. Kindlaksmääramata analüütilised piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,5

— Minimaalne üldhappesus: milliekvivalentides liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 12,5

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 190

2. *Valge vein puuvaadis (vaadis kääritatud, Crianza, Reserva, Gran Reserva)*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus ulatub õlgkollasest kuldkollaseni, merevaigukarva varjundiga ning on selge ja sädelev. Keskmise kuni tugeva intensiivsusega lõhn, mis on puudusteta ning puiduse ja/või vürtsise ja/või suitsuse nüansiga. Maitsmisel tasakaalustatud, hästi integreeritud happesusega, puiduse retronasaalse lõhnaga ning keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Kui jääksuhkrusisaldus ületab 5 g/l, peab vääveldioksiidisisaldus olema 300 g/l või väiksem.

Kindlaksmääramata analüütilised piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,5

— Minimaalne üldhappesus: milliekvivalentides liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 15

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 190

3. *Valge vein hahkhallitusega (Botrytis cinerea) nakatunud viinamarjadest*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus ulatub kahvatukollasest kuldkollaseni, merevaigukarva varjundiga ning on selge ja sädelev. Keskmise kuni tugeva intensiivsusega lõhn, mis on puudusteta, puuviljase ja/või lillelõhna ja/või taimse varjundiga. Maitsmisel tasakaalustatud, hästi integreeritud happesusega, puuviljase retronasaalse lõhnaga, keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Lenduvatele hapetele tuleb lisada 1 meq/l iga tegelikult saadud alkoholiühiku kohta, mis ületab 10 mahuprotsenti.

Kindlaksmääramata analüütilised piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,5

— Minimaalne üldhappesus: milliekvivalentides liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 190

4. *Roosa vein*

LÜHIKIRJELDUS

Roosaka värvivarjundiga, selge ja sädelev. Keskmise kuni tugeva intensiivsusega lõhn, mis on puudusteta, punaste ja mustade puuviljade ja/või lillelõhna varjundiga. Maitsmisel tasakaalustatud, hästi integreeritud happesusega, punaste ja mustade puuviljade ja/või magusa retronasaalse lõhnaga ning keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Kindlaksmääramata analüütilised piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11

— Minimaalne üldhappesus: milliekvivalentides liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 12,5

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 190

5. *Puitvaadis roosa vein (vaadis kääritatud, Reserva)*

LÜHIKIRJELDUS

Roosaka värvivarjundiga, selge ja sädelev. Keskmise kuni tugeva intensiivsusega lõhn, mis on puudusteta, punaste ja mustade puuviljade ja/või puiduse varjundiga. Maitsmisel tasakaalustatud, hästi integreeritud happesusega, puiduse retronasaalse lõhnaga ning keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Kindlaksmääramata analüütilised piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11

— Minimaalne üldhappesus: milliekvivalentides liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 15

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 190

6. *Punane vein*

LÜHIKIRJELDUS

Punakaslilla kuni rubiinpunase värvivarjundiga, selge ja sädelev. Keskmise või tugeva intensiivsusega lõhn, mis on puudusteta, puuviljase ja/või puiduse varjundiga. Maitsmisel tasakaalustatud, keskmise täidlusega, puuviljase ja/või puiduse retronasaalse lõhnaga, keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Kindlaksmääramata analüütilised piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,5

— Minimaalne üldhappesus: milliekvivalentides liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 12,5

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 140

7. *Punane vein puitvaadis (Roble, Crianza, Reserva või Gran Reserva)*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus purpurpunasest terrakota varjundiga punaseni, selge ja sädelev. Keskmise kuni tugeva intensiivsusega lõhn, mis on puudusteta, puuviljase, puiduse ja/või vürtsise ja/või suitsuse varjundiga.. Maitsmisel tasakaalustatud, keskmiselt kuni tugevalt täidlane, puiduse, puuviljase ja/või vürtsise retronasaalse lõhnaga ning keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Kindlaksmääramata analüütilised piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,5

— Minimaalne üldhappesus: milliekvivalentides liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 16,67

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 140

8. *Liköörvein*

LÜHIKIRJELDUS

Valged veinid: värvus ulatub kahvatukollasest mahagonpruunini ning on selge ja sädelev. Punased veinid: värvus ulatub purpurpunasest terrakota varjundiga punaseni ning on selge ja sädelev. Tugeva intensiivsusega lõhn, mis on puudusteta, küpse puuvilja või rosinalõhna varjundiga. Maitsmisel tasakaalustatud, keskmiselt kuni tugevalt täidlane, küpse puuvilja või rosina retronasaalse lõhnaga ning keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Kindlaksmääramata analüütilised piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15

— Minimaalne üldhappesus: milliekvivalentides liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 190

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Viljelustavad

Istutustihedus peab olema vähemalt 2 400 tüve hektari kohta.

Viinamarjaistandustes on lubatud kohtniisutus. Muu kui kohtniisutus (üleujutamine, sprinklersüsteem) on lubatud igal aastal kuni 8. augustini.

2. Veinivalmistuse eritava

Valge vein: ainult valged viinamarjad. Lubatud on külmleotamine.

Roosa vein: viinamarjavirre peab olema saadud *saignée*-meetodil või pressimise teel. Viinamarjast voolava mahla suurim lubatud kogus on 40 liitrit 100 kilogrammi viinamarjade kohta. Kasutada tuleb vähemalt 85 % ulatuses lubatud punaste sortide viinamarju.

Punane vein: ainult punased viinamarjad. Roosat veini võib segada järgmise aastakäigu punase veiniga või sellele lisada, tingimusel et roosa veini osakaal ei ületa 15 % saadud üldkogusest.

Likööorvein: vähemalt 96-mahuprotsendilise alkoholisisaldusega veinialkoholi või selle ja viinamarjavirde segu lisamine käärivale virdele või sortidest „Moscatel de Grano Menudo“ või „Garnacha Tinta“ ja „Garnacha Blanca“ saadud veinile, mille loomulik alkoholisisaldus on vähemalt 12 mahuprotsenti. Kui veini laagerdatakse, võib lisada sortidest „Moscatel de Grano Menudo“ ja/või „Garnacha Tinta“ ja/või „Garnacha Blanca“ otsese kuumuse abil saadud kontsentreeritud viinamarjavirde.

3. Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Kaitstud päritolunimetusega hõlmatud veinide valmistamisel on keelatud kasutada pidevpresse.

Laagerdamine algab sama saagikoristusaasta 1. oktoobril.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Valged viinamarjasordid

9 200 kilogrammi viinamarju hektari kohta

64,40 hektoliitrit hektari kohta

2. Punased viinamarjasordid

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

56 hektoliitrit hektari kohta

3. Roosa vein, mis on valmistatud *saignée*-meetodil

32 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Omavalitsusüksused:

I piirkond: puudub.

II piirkond: Lumbier, Lónguida, Romanzado ning Urraul Bajo ja Urraul Alto.

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

IV piirkond: kõik omavalitsusüksused, välja arvatud Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún, Abárzuza.

V piirkond: kõik omavalitsusüksused, välja arvatud Petilla de Aragón.

VI piirkond: kõik, välja arvatud Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla ja Sartaguda.

VII piirkond: kõik, välja arvatud Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada ja Buñuel.

7. **Veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Vein*

Päritolunimetusega „Navarra“ seotud geograafiline piirkond paikneb Pürenee poolsaare põhjaosas ja on sobiv viinapuude kasvatamiseks. Seal valitseb vahemereline, loodeosas Atlandi ookeani mõjutustega kliima, kogu piirkonnas on ülekaalus külmad ja kuivad tuuled. Keskmine sademete hulk on 400 kuni 500 mm. Pinnas on lubjakivirikas, keskmise kivimisisaldusega ja liivsavimullaga.

Selline geograafiline keskkond annab keskmise kuni tugeva happesusega ning värske ja tasakaalustatud maitsega veine, millel on teatud mineraalne nüanss, mis tuleneb mullatüübist.

8.2. *Likööorvein*

Veinid, mis on valmistatud peamiselt Navarra kohalikest sortidest „Moscatel de Grano Menudo“ ning „Garnacha Tinta“ ja „Garnacha Blanca“, millele on iseloomulikud kõrge suhkrusisaldus, ümarus ja täidlus, rosinalõhn ja hea magususe ja hapususe tasakaal. Selline maitsetihedus on põhjustatud konkreetsetest väga kuivale kiimale iseloomulikest ilmastikutingimustest, kasvuperioodil valitsevast kõrgest temperatuurist, vähestest sademetest ja pidevast veepuudusest.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik

siseriiklikud õigusaktid.

Lisatingimuse liik

täiendavad märgistusnõuded.

Tingimuse kirjeldus

KPNi nime tähistamiseks kasutatava kirjatüübi kõrgus peab igal juhul jääma vahemikku 3–9 mm ning kiri peab olema selge, loetav, kustumatu ja mitte liiga jämedate joontega, sealjuures ei ole lubatud, et kõnealune kiri võtaks enda alla rohkem kui pool etiketi kogulaiusest.

KPNi logo on kohustuslik ja selle läbimõõt peab jääma vahemikku 8–11 mm.

Link tootespetsifikaadile

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