C/2025/297

10.1.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/297)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Navarra”

PDO-ES-A0127-AM04

Datum obavijesti: 11.10.2024.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

1. **Izmijenjeni su postupci proizvodnje i ograničenja za ružičasta vina**

Opis:

Kao postupci proizvodnje ružičastog vina uključeni su prešanje i metoda „saignée” (franc. „krvarenje”). Postotak crnih sorti u proizvodnji ružičastih vina smanjen je sa 100 % na 85 %.

Mijenjaju se točka 3.3.b(b) specifikacije proizvoda i točka 5.1.2. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se njome ne mijenjaju bitna svojstva proizvoda, tj. vina sa ZOI-jem „Navarra”, koja proizlaze iz kombinacije prirodnih i ljudskih čimbenika. Ne poništava se povezanost sa zemljopisnim područjem i ne radi se ni o jednoj od izmjena utvrđenih člankom 24. stavkom 3.Uredbe (EU) br. 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlozi:

Svrha je i odobriti primjenu tehnike prešanja za proizvodnju ružičastog vina. Dopuštanje upotrebe tog sustava za proizvodnju lakših i raznovrsnijih vina vinarijama bi olakšalo prilagodbu njihove proizvodnje ružičastih vina tržišnim trendovima, koji zahtijevaju svježija i manje gusta vina. Uvođenje zahtjeva da crne sorte moraju činiti najmanje 85 % upotrijebljenog grožđa potrebno je i kako bi se vinarijama omogućila upotreba do 15 % grožđa bijelih sorti u cilju proizvodnje dugotrajnijih, kiselijih vina, što je trend potrošnje koji vidimo na tržištu.

2. **Izmijenjen je najveći prinos za ružičasto vino**

Opis:

Najveći prinos od 32 hektolitara po hektaru ograničen je na proizvodnju ružičastog vina metodom „saignée” od grožđa crnih sorti.

Mijenjaju se točka 5. specifikacije proizvoda i točka 5.2. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se njome ne mijenjaju bitna svojstva proizvoda, tj. vina sa ZOI-jem „Navarra”, koja proizlaze iz kombinacije prirodnih i ljudskih čimbenika. Ne poništava se povezanost sa zemljopisnim područjem i ne radi se ni o jednoj od izmjena utvrđenih člankom 24. stavkom 3.Uredbe (EU) br. 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Razlozi:

Ova je izmjena povezana s izmjenom točke 3.3.b(b). Pojašnjava se da se, prema predloženoj izmjeni, najveći prinos utvrđen u točki 5. specifikacije proizvoda za ružičasto vino odnosi isključivo na proizvodnju tog vina od crnog grožđa primjenom metode „saignée". To se smatra nužnim kako bi se održala tradicija proizvodnje ružičastih vina iz Navarre primjenom metode „saignée", što je tipična metoda proizvodnje.

3. **Uvođenje novih sorti**

Opis:

U specifikaciju proizvoda dodaju se sljedeće sorte grožđa koje se upotrebljavaju za proizvodnju vina: GARNACHA ROJA – GARNACHA GRIS i ONECA.

Mijenjaju se točka 6. i točka 7.c prvi stavak specifikacije proizvoda (navođenje novih sorti u odjeljku o povezanosti sa zemljopisnim područjem) i točka 7. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se njome ne mijenjaju bitna svojstva proizvoda, tj. vina sa ZOI-jem „Navarra", koja proizlaze iz kombinacije prirodnih i ljudskih čimbenika. Ne poništava se povezanost sa zemljopisnim područjem i ne radi se ni o jednoj od izmjena utvrđenih člankom 24. stavkom 3.Uredbe (EU) br. 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlozi:

Riječ je o sortama koje se tradicionalno uzgajaju na tom području. Locirala ih je skupina istraživača iz Odjela za vinogradarstvo i enologiju (*Sección de Viticultura y Enología* - EVENA) Vlade Navarre u okviru istraživanja jedinstvenih sorti iz Navarre („Cepas Singular de Navarra") u vinogradima Navarre od 2004., kao dio rada na prikupljanju vinogradarskog materijala „Cepas Singular de Navarra-Vinos Old-Vidaos", koji je EVENA započela 2004. i koji je prvo ocijenio Murcijski institut za istraživanje i razvoj poljoprivrede i okoliša [*Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental - IMIDA*], što je bitan korak za upis sorte u registar komercijalnih sorti [*Registro de Variedades Comerciales - RVC*]. Naknadnim detaljnijim analizama provedenima u okviru projekta INIA RF2012-00027-C5-02 radi dokumentiranja, karakterizacije i racionalizacije germplazme koja je pregledana i sačuvana u Španjolskoj te stvaranja nuklearne zbirke („Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear") potvrđena je genotipska posebnost sorti Garnacha Roja-Garnacha Gris i Oneca.

Postupak registracije sorte Oneca započeo je nakon njezine karakterizacije, i na kraju je uvrštena na popis sorti vinove loze odobrenih u Navarri, kako je navedeno u Kraljevskom dekretu 526/2023 od 20. lipnja 2023., na temelju uredbi APA/228/2022 i APA/588/2022, objavljenih u „Boletín Oficial del Estado" (Službeni list) u ožujku i lipnju 2022. (Kraljevski dekret 170/2011). Sorta Garnacha Roja-Garnacha Gris već je bila uvrštena na popis sorti vinove loze Autonomne zajednice Navarre u skladu s Prilogom XXI. Kraljevskom dekretu 1338/2018 od 29. listopada 2018. kojim je reguliran potencijal za proizvodnju vina (BOE od 30. listopada 2018.).

Analiza vinâ proizvedenih od tih sorti pokazala je da je zadržan prepoznatljiv karakter vina sa ZOI-jem „Navarra" i da ta vina imaju kvalitativna svojstva koja su iz enološke perspektive vrijedna pažnje i ne smiju se izgubiti.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

„Navarra"

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3. Likersko vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Bijelo vino*

KRATAK OPIS

Bljedožute do zlatnožute boje, bistro i sjajno. Srednje do vrlo intenzivne arome, bez oštećenja i s voćnim i/ili cvjetnim i/ili biljnim notama. U ustima je uravnoteženo i dobro povezane kiselosti, voćne retronazalne arome te srednjeg do dugog trajanja okusa.

*Ako[RED_ERROR]short indent :3mm
je sadržaj neprevrela šećera veći od 5 g/l, sadržaj sumporova dioksida mora biti jednak ili manji od 300 g/l. Sve analitičke granične vrijednosti koje nisu navedene moraju biti u skladu s postojećim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,5

— Najmanja ukupna kiselost: u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 12,5

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 190

2. *Bijelo vino koje je dozrijevalo u drvu (u bačvi, Crianza, Reserva, Gran Reserva)*

KRATAK OPIS

Slamnatožute do zlatnožute boje, jantarnih nijansi, bistro i sjajno. Srednje do vrlo intenzivne arome, bez oštećenja i s notama drva i/ili začinskim notama i/ili notama dima. U ustima je uravnoteženo i dobro povezane kiselosti, retronazalne arome drva i srednjeg do dugog trajanja okusa.

Ako je sadržaj neprevrela šećera veći od 5 g/l, sadržaj sumporova dioksida bit će jednak ili manji od 300 g/l.

Sve analitičke granične vrijednosti koje nisu navedene moraju biti u skladu s postojećim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,5

— Najmanja ukupna kiselost: u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 15

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 190

3. *Bijelo vino proizvedeno od grožđa zaraženog plijesni Botrytis*

KRATAK OPIS

Bljedožute do zlatnožute boje, jantarnih nijansi, bistro i sjajno. Srednje do vrlo intenzivne arome, bez oštećenja i s voćnim i/ili cvjetnim i/ili biljnim notama. U ustima je uravnoteženo i dobro povezane kiselosti, voćne retronazalne arome te srednjeg do dugog trajanja okusa.

Sadržaj hlapljivih kiselina povećava se za 1 meq/l za svaki stupanj prirodne stvarne jakosti veće od 10 % izražene u volumnim udjelima.

Sve analitičke granične vrijednosti koje nisu navedene moraju biti u skladu s postojećim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,5

— Najmanja ukupna kiselost: u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 190

4. *Ružičasto vino*

KRATAK OPIS

Ružičaste boje, bistro i sjajno. Srednje do vrlo intenzivne arome, bez oštećenja i s aromom crvenog i crnog bobičastog voća i/ili cvjetnom aromom. U ustima je uravnoteženo i dobro povezane kiselosti, arome crvenog i crnog bobičastog voća i/ili slatke retronazalne arome te srednjeg do dugog trajanja okusa.

Sve analitičke granične vrijednosti koje nisu navedene moraju biti u skladu s postojećim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— Najmanja ukupna kiselost: u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 12,5

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 190

5. *Ružičasto vino koje je dozrijevalo u drvu (u bačvi, Reserva)*

KRATAK OPIS

Ružičaste boje, bistro i sjajno. Srednje do vrlo intenzivne arome, bez oštećenja i s aromom crvenog i crnog bobičastog voća i/ili drva. U ustima je uravnoteženo i dobro povezane kiselosti, retronazalne arome drva i srednjeg do dugog trajanja okusa.

Sve analitičke granične vrijednosti koje nisu navedene moraju biti u skladu s postojećim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— Najmanja ukupna kiselost: u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 15

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 190

6. *Crna vina*

KRATAK OPIS

Ljubičaste do rubin-crvene boje, bistro i sjajno. Srednje do vrlo intenzivne arome, bez oštećenja i s voćnim notama i/ili notama drva. U ustima je uravnoteženo i srednje punoće, voćne retronazalne arome i/ili retronazalne arome drva i srednjeg do dugog trajanja okusa.

Sve analitičke granične vrijednosti koje nisu navedene moraju biti u skladu s postojećim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost: u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 12,5

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 140

7. *Crno vino koje je dozrijevalo u drvu (Roble, Crianza, Reserva ili Gran Reserva)*

KRATAK OPIS

Ljubičastocrvene do crvene boje s crvenkastosmeđim tonovima, bistro i sjajno. Srednje do vrlo intenzivne arome, bez oštećenja i s notama drva i/ili začinskim notama i/ili notama dima.. U ustima je uravnoteženo, srednje punog do punog okusa, retronazalne arome drva i srednjeg do dugog trajanja okusa.

Sve analitičke granične vrijednosti koje nisu navedene moraju biti u skladu s postojećim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost: u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 16,67

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 140

8. *Likersko vino*

KRATAK OPIS

Bijelo: bljedožuto do smeđe boje mahagonija, bistro i sjajno. Crno: ljubičastocrvene do crvene boje s crvenkastosmeđim tonovima, bistro i sjajno. Vrlo intenzivna aroma, bez nedostataka, s notama zrelog ili prosušenog voća. U ustima je uravnoteženo, srednje punog do punog okusa, retronazalne arome zrelog ili prosušenog voća i srednjeg do dugog trajanja okusa.

Sve analitičke granične vrijednosti koje nisu navedene moraju biti u skladu s postojećim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 15

— Najmanja ukupna kiselost: u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 190

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Postupak uzgoja

Gustoća nasada iznosi najmanje 2 400 trsova po hektaru.

U vinogradu je dopušteno navodnjavanje upotrebom lokaliziranih sustava. Sustavi navodnjavanja koji nisu lokalizirani (navodnjavanje potapanjem, navodnjavanje raspršivanjem) dopušteni su do 8. kolovoza svake godine.

2. Poseban enološki postupak

Bijelo: samo bijelo grožđe. Dopuštena je hladna maceracija.

Ružičasta vina: mošt se mora dobiti primjenom metode „saignée" ili tehnikom prešanja. Najveći dopušteni volumen mošta dobiven metodom „saignée" iznosi 40 litara na 100 kilograma grožđa. Najmanje 85 % upotrijebljenog grožđa moraju činiti crne sorte.

Crna vina: samo crno grožđe. Ružičasta vina mogu se dodati crnom vinu iz sljedeće berbe ili miješati s njim, pod uvjetom da udio ružičastog vina ne prelazi 15 % ukupne količine.

Likerska vina: dodavanje vinskog alkohola od ≥ 96 % vol. ili mješavine takvog vinskog alkohola i mošta fermentiranog mošta ili vina, sorti Moscatel de Grano Menudo ili Garnacha Tinta i Blanca prirodne alkoholne jakosti od > 12 % vol. Nakon odležavanja može se dodati koncentrirani mošt sorti Moscatel de Grano Menudo i/ili Garnacha Tinta i/ili Blanca dobiven neposrednim zagrijavanjem.

3. Ograničenje koje se odnosi na proizvodnju vina

U proizvodnji vina obuhvaćenih ZOI-jem i dalje nije dopuštena upotreba kontinuiranih preša.

Odležavanje počinje 1. listopada u godini berbe.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Bijele sorte

9 200 kilograma grožđa po hektaru

64,40 hektolitara po hektaru

2. Crne sorte

8 000 kilograma grožđa po hektaru

56 hektolitara po hektaru

3. Ružičasto vino proizvedeno metodom „saignée"

32 hektolitra po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Općine:

Područje I.: nijedna.

Područje II.: Lumbier, Lónguida, Romanzado i Urraul Bajo te Urraul Alto.

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

Područje IV: sve općine osim općina Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún i Abárzuza.

Područje V.: sve općine osim općine Petilla de Aragón.

Područje VI.: sve općine osim općina Mendavia, San Arian, Azagra, Andosilla i Sartaguda.

Područje VII.: sve općine osim općina Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada i Buñuel.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *Vino*

Zemljopisno područje obuhvaćeno ZOI-jem „Navarra" smješteno je na sjeveru Pirenejskog poluotoka i idealno je za uzgoj vinove loze. Klima je sredozemna s atlantskim utjecajem u sjeverozapadnoj regiji, a cijelim područjem prevladava hladan i suh vjetar. Prosječna količina oborina iznosi od 400 do 500 mm. Tla imaju visok udio vapnenca, prosječnu razinu kamenitosti i glinasto-ilovastu teksturu.

Takvo zemljopisno okruženje vinima daje srednju do visoku kiselost, organoleptička svojstva svježine i uravnotežen okus te određenu mineralnu prirodu zbog vrste tla.

8.2. *Likersko vino*

Vina se u osnovi proizvode od sorti Moscatel de Grano Menudo te Garnacha Tinta i Blanca, autohtonih u pokrajini Navarra, te se odlikuju visokim sadržajem šećera, zaokruženošću i viskoznošću, s aromama prosušenoga grožđa i dobrom ravnotežom slatkih i kiselih okusa. Ta iznimna gustoća okusa posljedica je posebnih klimatskih uvjeta čije su značajke jako suha klima, visoke temperature tijekom razdoblja rasta, mala količina oborina i trajni nedostatak vode.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Visina tipografskih znakova kojima se označava naziv ZOI-ja nipošto ne smije biti manja od 3 mm ni veća od 9 mm te oni moraju biti jasni, čitljivi, neizbrisivi i ne previše debeli, a oznaka ne smije zauzimati više od polovine ukupne širine etikete.

Logotip ZOI-ja obvezan je i ne smije biti promjera manjeg od 8 mm ni većeg od 11 mm.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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