C/2025/297

2025.1.10.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/297)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Navarra”

PDO-ES-A0127-AM04

Az értesítés időpontja: 2024.10.11.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Módosultak a rozé borokra vonatkozó termelési gyakorlatok és korlátozások**

Leírás:

A rozé borok előállítási eljárásaiként beillesztésre került a préseléses és a „kivéreztetéses” („saignée”) technika. A rozé borok készítéséhez használt vörös szőlőfajták százalékos aránya 100 %-ról 85 %-ra csökkent.

A termékleírás 3. szakasza 3.b. pontjának b) alpontja és az egységes dokumentum 5.1.2. pontja módosult.

Ez egy standard módosítás, mivel nem változtatja meg a termék, nevezetesen a „Navarra” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor alapvető jellemzőit, amelyek természeti és emberi tényezők kombinációjából erednek. Nem teszi semmissé a földrajzi területtel való kapcsolatot, és nem minősül a földrajzi árujelzőkről szóló, 2024. április 11-i (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott egyéb változtatások egyikének sem.

Indokolás:

A cél az, hogy a préselési technika használata is engedélyezett legyen a rozé bor készítéséhez. Ha lehetővé válna, hogy a pincészetek ezt a rendszert használják könnyebb és sokoldalúbb borok előállításához, az megkönnyítené számukra, hogy a rozé termelését a frissebb és kevésbé testes borok irányába mutató piaci tendenciákhoz igazítsák. Azon követelmény bevezetése, amely szerint a felhasznált szőlő legalább 85 %-ának kell vörös fajtákból származnia, szintén azért szükséges, hogy a pincészetek legfeljebb 15 %-ban fehér fajtákból származó szőlőt használhassanak a tartósabb, savasabb borok előállításához, a piacon megfigyelhető fogyasztási tendenciának megfelelően.

2. **A rozé borok esetében módosult a maximális hozam**

Leírás:

A hektáronkénti 32 hektoliter maximális hozam az olyan rozé bor előállítására korlátozódik, amelyhez a vörös szőlőfajták mustjának leválasztásából álló saignée technikát alkalmazzák.

Ez a módosítás a termékleírás 5. pontját és az egységes dokumentum 5.2. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel nem változtatja meg a termék, nevezetesen a „Navarra” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor alapvető jellemzőit, amelyek természeti és emberi tényezők kombinációjából erednek. Nem teszi semmissé a földrajzi területtel való kapcsolatot, és nem minősül a földrajzi árujelzőkről szóló, 2024. április 11-i (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott egyéb változtatások egyikének sem.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Indokolás:

Ez a módosítás a 3. szakasz 3.b. pontja b) alpontjának módosításához kapcsolódik. Egyértelművé teszi, hogy a javasolt módosítás nyomán a rozé borra a termékleírás 5. pontjában meghatározott maximális hozam kizárólag a vörös szőlő mustjának leválasztásából álló saignée technikát alkalmazó termelésre vonatkozik. Erre azért van szükség, hogy fennmaradjon a Navarrából származó rozé borok saignée technikával történő előállításának hagyománya, amely a tipikus előállítási mód.

3. **Új fajták bevezetése**

Leírás:

A termékleírás kiegészült a borok készítéséhez használt következő szőlőfajtákkal: GARNACHA ROJA – GARNACHA GRIS és ONECA.

Módosult a termékleírás 6. pontja és 7.c. pontjának első bekezdése (amely a földrajzi területtel való kapcsolat vonatkozásában említi meg az új fajtákat), valamint az egységes dokumentum 7. pontja.

Ez egy standard módosítás, mivel nem változtatja meg a termék, nevezetesen a „Navarra” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor alapvető jellemzőit, amelyek természeti és emberi tényezők kombinációjából erednek. Nem teszi semmissé a földrajzi területtel való kapcsolatot, és nem minősül a földrajzi árujelzőkről szóló, 2024. április 11-i (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott egyéb változtatások egyikének sem.

Indokolás:

Olyan fajtákról van szó, amelyeket a területen hagyományosan termesztenek. A navarrai kormány szőlészeti és borászati intézetének (EVENA) kutatócsoportja derítette fel őket az egyedi navarrai fajták („Cepas Singulares de Navarra”) felmérésére irányuló munkája során, amelyet 2004 óta végeznek Navarra szőlőültetvényein a „Cepas Singulares de Navarra – Vinos Old-Vidaos” szőlészeti anyaggyűjtés részeként, amelyet az EVENA 2004-ben indított el, és amelyet először a Murciai Mezőgazdasági és Környezetkutatási és -fejlesztési Intézet (*Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental – IMIDA*) értékelt, ami alapvető lépés ahhoz, hogy egy fajtát felvegyenek a kereskedelmi fajták jegyzékébe (*Registro de Variedades Comerciales – RVC*). Ezt követően az INIA RF2012-00027-C5-02 projekt keretében mélyrehatóbb elemzéseket végeztek a Spanyolországban felmért és konzervált szőlő csíraplazma dokumentálására, leírására és racionalizálására, valamint egy gyűjtemény létrehozására irányulóan („Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear”), amelyek megerősítették a Garnacha Roja-Garnacha Gris és Oneca fajták genotípusos egyediségét.

Az Oneca fajta bejegyzésének folyamata a fajta leírását követően kezdődött meg, majd a fajtát végül a Hivatalos Közlönyben (BOE) 2022 márciusában és júniusában közzétett APA/228/2022. és APA/588/2022. sz. rendelet alapján (170/2011. sz. királyi rendelet) felvették a Navarrában engedélyezett borszőlőfajtáknak a 2023. június 20-i 526/2023. sz. királyi rendeletben rögzített jegyzékébe. A Garnacha Roja – Garnacha Gris fajta a bortermelési potenciál szabályozásáról szóló, 2018. október 29-i 1338/2018. sz. királyi rendelet (BOE 2018. október 30.) XXI. mellékletével összhangban már szerepelt Navarra Autonóm Közösség szőlőfajtáinak jegyzékében.

Az e fajtákat tartalmazó borok elemzése azt mutatta, hogy megőrzik a „Navarra” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok egyedi jellegét, és hogy a borok borászati szempontból figyelemre méltó minőségi jellemzőkkel rendelkeznek, amelyeket nem szabad veszni hagyni.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Navarra

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Fehérbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Halványsárgától aranysárgáig terjedő színű, tiszta és tükrös fényű. A mérsékelttől az intenzívig terjedő aroma, hibáktól mentes, gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy növényi jegyekkel. Kiegyensúlyozott íz, jól integrált savtartalommal, gyümölcsös retronazális aromával és a közepestől a hosszúig tartó lecsengéssel.

* Amennyiben a maradékcukor-tartalom meghaladja az 5 g/l-t, a kén-dioxid-tartalom legfeljebb 300 g/l lehet. A nem szabályozott analitikai határértékek megfelelnek a hatályos uniós jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,5

— Minimális összes savtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 12,5

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 190

2. *Fahordóban érlelt fehérbor (hordóban erjesztett, Crianza, Reserva, Gran Reserva)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A szalmasárgától az aranysárgáig terjedő szín, borostyánsárga árnyalatokkal, tiszta és tükrös fényű. A mérsékelttől az intenzívig terjedő aroma, hibáktól mentes, fás és/vagy fűszeres és/vagy füstös jegyekkel. Kiegyensúlyozott íz, jól integrált savtartalommal, fás retronazális aromával és a közepestől a hosszúig tartó lecsengéssel.

Ha a maradékcukor-tartalom meghaladja az 5 g/l-t, a kén-dioxid-tartalom legfeljebb 300 g/l lehet.

A nem szabályozott analitikai határértékek megfelelnek a hatályos uniós jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,5

— Minimális összes savtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 15

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 190

3. *Botritisszel fertőzött szőlőből készült fehérbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Halványsárgától aranysárgáig terjedő szín, borostyánsárga árnyalatokkal, tiszta és tükrös fényű. A mérsékelttől az intenzívig terjedő aroma, hibáktól mentes, gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy növényi jegyekkel. Kiegyensúlyozott íz, jól integrált savtartalommal, gyümölcsös retronazális aromával és a közepestől a hosszúig tartó lecsengéssel.

Az illósavtartalom a 10 térfogatszázalékot meghaladó természetes tényleges alkoholtartalom minden foka után 1 meq/l értékkel nő.

A nem szabályozott analitikai határértékek megfelelnek a hatályos uniós jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,5

— Minimális összes savtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 190

4. *Rozé bor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Rózsaszínes, tiszta és tükrös fényű. A mérsékelttől az intenzívig terjedő aroma, hibáktól mentes, piros és fekete bogyós gyümölcsökre és/vagy virágokra emlékeztető aromák. Kiegyensúlyozott, jól integrált savtartalommal, piros és fekete bogyós gyümölcsökre emlékeztető és/vagy édes retronazális aromával és a közepestől a hosszúig tartó lecsengéssel.

A nem szabályozott analitikai határértékek megfelelnek a hatályos uniós jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 12,5

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 190

5. *Fahordós érlelésű rozé bor (hordóban erjesztve, Reserva)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Rózsaszínes, tiszta és tükrös fényű. A mérsékelttől az intenzívig terjedő aromák, hibáktól mentes, piros és fekete bogyós gyümölcsökre emlékeztető és/vagy fás aromákkal. Kiegyensúlyozott íz, jól integrált savtartalommal, fás retronazális aromával és a közepestől a hosszúig tartó lecsengéssel.

A nem szabályozott analitikai határértékek megfelelnek a hatályos uniós jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 15

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 190

6. *Vörösbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Bíbortól rubinvörösig terjedő színű, tiszta és tükrös fényű. A mérsékelttől az intenzívig terjedő aromák, hibáktól mentes, gyümölcsös és/vagy fás jegyekkel. Kiegyensúlyozott, közepesen testes íz, gyümölcsös és/vagy fás retronazális aromával és a közepestől a hosszúig tartó lecsengéssel.

A nem szabályozott analitikai határértékek megfelelnek a hatályos uniós jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 12,5

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 140

7. *Fahordós érlelésű vörösbor (Roble, Crianza, Reserva vagy Gran Reserva)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Bíborvöröstől vörösig változó szín rozsdás árnyalatokkal, tiszta és tükrös fényű. A mérsékelttől az intenzívig terjedő aroma, hibáktól mentes, fás és/vagy fűszeres és/vagy füstös jegyekkel. Kiegyensúlyozott íz, közepesen testes vagy testes, fás retronazális aromával és a közepestől a hosszúig tartó lecsengéssel.

A nem szabályozott analitikai határértékek megfelelnek a hatályos uniós jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 16,67

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 140

8. *Likőrbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fehér likőrbor: a halványsárgától a mahagónibarnáig terjedő színű, tiszta és tükrös fényű. Vörös likőrbor: a bíborvöröstől a vörösig változó szín rozsdás árnyalatokkal, tiszta és tükrös fényű. Nagy intenzitású, hibáktól mentes aroma, érett vagy szárított gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel. Kiegyensúlyozott íz, közepesen testes vagy testes, érett vagy szárított gyümölcsökre emlékeztető retronazális aromával és a közepestől a hosszúig tartó lecsengéssel.

A nem szabályozott analitikai határértékek megfelelnek a hatályos uniós jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15

— Minimális összes savtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 190

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Művelési gyakorlat

Az ültetési sűrűség hektáronként legalább 2 400 szőlőtőke.

Az öntözés a szőlőültetvényen helyi rendszerek alkalmazásával engedélyezett. A nem helyi öntözőrendszerek (elárasztással történő öntözés, vízpermettel történő öntözés) használata minden év augusztus 8-ig engedélyezett.

2. Konkrét borászati eljárás

Fehérborok: kizárólag fehér szőlőből. Hideg áztatás megengedett.

Rozék: a szőlőmustot saignée eljárással vagy préseléses technikával kell előállítani. A saignée eljárással nyert must maximális megengedett mennyisége 100 kilogramm szőlőre számítva 40 liter. A felhasznált szőlő legalább 85 %-ának vörös szőlőfajtának kell lennie.

Vörösborok: kizárólag vörös szőlőből. A rozé a következő évi vörösborral házasítható vagy ahhoz hozzáadható, amennyiben a rozé százalékos aránya nem haladja meg az így kapott összmennyiség 15 %-át.

Likőrborok: legalább 96 térfogat-százalékos boralkohol vagy olyan keverék hozzáadása, amely boralkoholt és mustot, erjedő mustot vagy bort tartalmaz, a Moscatel de Grano Menudo vagy a Garnacha Tinta és Blanca fajtából, 12 térfogat-százalékot meghaladó természetes alkoholtartalommal. Érlelés esetén Moscatel de Grano Menudo és/vagy Garnacha Tinta és/vagy Blanca fajtából származó, közvetlen hővel koncentrált must hozzáadása megengedett.

3. A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok készítéséhez továbbra is tilos a folyamatos prések használata.

Az érlelés a betakarítás évének október 1-jén kezdődik.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Fehér fajták

9 200 kilogramm szőlő hektáronként

64,40 hektoliter hektáronként

2. Vörös fajták

8 000 kilogramm szőlő hektáronként

56 hektoliter hektáronként

3. Saignée eljárással készült rozé bor

32 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Települések:

I. körzet: Nincs

II. körzet: Lumbier, Lónguida, Romanzado, Urraul Bajo és Urraul Alto.

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

IV. körzet: valamennyi település, Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún és Abárzuza kivételével.

V. körzet: valamennyi település, Petilla de Aragón kivételével.

VI. körzet: valamennyi település, Mendavia, San Arian, Azagra, Andosilla és Sartaguda kivételével.

VII. körzet: valamennyi település, Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada és Buñuel kivételével.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Bor*

A „Navarra” OEM területe az Ibériai-félsziget északi részén fekvő, a szőlőtermesztés szempontjából ideális földrajzi területen helyezkedik el. Az éghajlat mediterrán, az északnyugati régióban atlanti hatással, és az egész területen hideg és száraz szél uralkodik. Az átlagos csapadékmennyiség 400 és 500 mm közötti. A talajok magas mészkőtartalommal, átlagos kőtartalommal és agyagos-vályogos szerkezettel rendelkeznek.

Ez a földrajzi környezet közepes vagy magas savtartalmat kölcsönöz a boroknak, amelyek a talaj tipológiájának köszönhetően frissek és kiegyensúlyozott ízűek, valamint bizonyos ásványos jelleggel rendelkeznek.

8.2. *Likőrbor*

A borok alapvetően a Navarrában őshonos Moscatel de Grano Menudo, Garnacha Tinta és Blanca fajták felhasználásával készülnek, amelyeket magas cukortartalom, lekerekítettség és olajos jelleg jellemez, töppedt szőlőre emlékeztető aromákkal, valamint az édes és a savas ízek megfelelő egyensúlyával. Ez az ízgazdagság a sajátos éghajlati viszonyoknak köszönhető, amelyeket nagyon száraz éghajlat, a vegetációs időszakban magas hőmérséklet, alacsony csapadékmennyiség és állandó vízhiány jellemez.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az OEM nevének feltüntetésére használt nyomtatott karakterek magassága soha nem lehet 3 mm-nél kisebb és 9 mm-nél nagyobb. A karaktereknek tisztának, olvashatónak, letörölhetetlennek kell lenniük, és a körvonaluk nem lehet túl vastag. Ez a jelölés nem haladhatja meg a címke teljes szélességének a felét.

Az OEM logójának elhelyezése kötelező, és átmérője nem lehet 8 mm-nél kisebb vagy 11 mm-nél nagyobb.

A termékleíráshoz vezető link

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