C/2025/297

2025 1 10

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/297)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Navarra“

PDO-ES-A0127-AM04

Pranešimo data: 2024 10 11

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. Iš dalies pakeisti rožinių vynų gamybos būdai ir apribojimai

Aprašymas

Prie rožinio vyno gamybos metodų priskirti spaudimo ir misos nutekinimo metodai. Rožiniams vynams gaminti naudojamų raudonųjų vynuogių veislių procentinė dalis sumažinta nuo 100 % iki 85 %.

Atitinkamai iš dalies pakeisti produkto specifikacijos 3.3.b.b punktas ir bendrojo dokumento 5.1.2 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes juo nekeičiamos esminės produkto, būtent SKVN „Navarra“ žymimo vyno, savybės, atsirandančios dėl bendrai veikiančių gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių. Juo nepanaikinamas ryšys su geografine vietove ir jis nėra nė vienas iš kitų 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Pakeitimo tikslas – gaminant rožinį vyną taip pat leisti taikyti spaudimo metodą. Suteikus leidimą vyninėms taikyti šią sistemą gaminant lengvesnius ir universalesnius vynus, joms būtų lengviau pritaikyti rožinių vynų gamybą prie rinkos tendencijų, diktuojančių vėsesnių ir ne tokių tirštų vynų poreikį. Taip pat būtina nustatyti reikalavimą, kad ne mažiau kaip 85 % naudojamų vynuogių būtų raudonųjų vynuogių veislių, kad vyninės galėtų naudoti iki 15 % baltųjų vynuogių veislių vynuogių ir gaminti ilgesnio galiojimo, rūgštesnius vynus – būtent tokią vartojimo tendenciją pastebime rinkoje.

2. Iš dalies pakeista didžiausia rožinio vyno išeiga

Aprašymas

Didžiausia 32 hektolitrų iš hektaro išeiga leidžiama tik tokiam rožiniam vynui, kuris gaminamas taikant raudonųjų vynuogių veislių misos nutekinimo metodą.

Atitinkamai iš dalies pakeisti produkto specifikacijos 5 punktas ir bendrojo dokumento 5.2 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes juo nekeičiamos esminės produkto, būtent SKVN „Navarra“ žymimo vyno, savybės, atsirandančios dėl bendrai veikiančių gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių. Juo nepanaikinamas ryšys su geografine vietove ir jis nėra nė vienas iš kitų 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

Pagrindimas

Šis pakeitimas susijęs su 3.3.b.b punkto pakeitimu. Juo patikslinama, kad įsigaliojus siūlomam pakeitimui produkto specifikacijos 5 punkte nustatyta didžiausia rožinio vyno išeiga leidžiama tik tokiam vynui, kuris gaminamas taikant raudonųjų vynuogių misos nutekinimo metodą. Laikoma, kad tokia nuostata būtina siekiant išlaikyti Navaros rožinių vynų gamybos tradiciją, kai vynas gaminamas taikant misos nutekinimo metodą, t. y. šiai vietovei būdingą gamybos metodą.

3. **Įtrauktos naujos veislės**

Aprašymas

Į produkto specifikaciją įtrauktos šios vynams gaminti naudojamos vynuogių veislės: „GARNACHA ROJA“ – „GARNACHA GRIS“ ir „ONECA“.

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 6 punktas ir 7.c punkto pirmoji pastraipa (kurioje aprašant ryšį su geografine vietove minimos naujos veislės) bei bendrojo dokumento 7 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes juo nekeičiamos esminės produkto, būtent SKVN „Navarra“ žymimo vyno, savybės, atsirandančios dėl bendrai veikiančių gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių. Juo nepanaikinamas ryšys su geografine vietove ir jis nėra nė vienas iš kitų 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Šios veislės – tradiciškai šioje vietovėje auginamos veislės. Jas nustatė Navaros regiono vyriausybės Vynuogininkystės ir vynininkystės padalinio (EVENA) tyrėjų grupė, nuo 2004 m. Navaros regiono vynuogynuose vykdžiusi išskirtinių Navaros regiono vynuogių veislių tyrimą („Cepas Singular de Navarra“), kuris buvo atliekamas vykdant 2004 m. EVENA pradėtą vynuogių auginimo medžiagos rinkimo darbą „Cepas Singular de Navarra-Vinos Old-Vidaos“. Būtent šį darbą pirmą kartą įvertino Mursijos žemės ūkio ir aplinkos tyrimų ir plėtros institutas (*Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental*, IMIDA), o tai yra esminis žingsnis norint užregistruoti veislę komercinių veislių registre (*Registro de Variedades Comerciales*, RVC). Vėliau atliktos išsamesnės analizės, įgyvendinant INIA RF2012-00027-C5-02 projektą, kurio tikslas – dokumentuoti, apibūdinti ir racionalizuoti Ispanijoje ištirtą ir saugomą vynuogių germoplazmą bei sukurti pagrindinę veislių kolekciją („Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear“), patvirtino veislių „Garnacha Roja“ – „Garnacha Gris“ ir „Oneca“ genotipinį išskirtinumą.

Apibūdinus veislę „Oneca“ prasidėjo jos registravimo procesas, ir galiausiai ji buvo įtraukta į Navaroje leidžiamų naudoti vyninių vynuogių veislių sąrašą, kaip nurodyta 2023 m. birželio 20 d. Karališkajame dekrete 526/2023, remiantis įsakymais APA/228/2022 ir APA/588/2022, kurie 2022 m. kovo ir birželio mėn. paskelbti Oficialiajame valstybės leidinyje (Karališkasis dekretas 170/2011). Veislė „Garnacha Roja“ – „Garnacha Gris“ jau buvo įtraukta į Navaros autonominės srities vynuogių veislių sąrašą, remiantis 2018 m. spalio 29 d. Karališkojo dekreto 1338/2018, kuriuo reglamentuojamas vyno gamybos potencialas ir kuris 2018 m. spalio 30 d. paskelbtas Oficialiajame valstybės leidinyje (BOE), XXI priedu.

Išanalizavus vynus, pagamintus naudojant šių veislių vynuoges, nustatyta, kad SKVN „Navarra“ žymimų vynų savybės išsaugomos ir kad vynininkystės požiūriu šios veislės suteikia vertingų kokybės savybių, kurios neturi būti prarastos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Navarra

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant spirituotus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – blyškiai geltona arba aukso geltona, skaidri ir blizgi. Aromatas vidutiniškai arba labai intensyvus, be trūkumų, jaučiami vaisių ir (arba) gėlių, ir (arba) augalų pokvapiai. Skonis subalansuotas, su gerai juntamu rūgštumu ir vaisių poskoniu, vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekantis burnoje.

* Jeigu liekamojo cukraus kiekis yra didesnis nei 5 g/l, sieros dioksido kiekis turi būti ne didesnis kaip 300 g/l. Nenurodyti analitinių savybių dydžiai turi atitikti galiojančius Europos Sąjungos reikalavimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: miliekvivalentais viename litre

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 12,5

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 190

2. *Baltasis vynas (brandintas statinėse, „Crianza“, „Reserva“, „Gran Reserva“)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – šiaudų geltona arba aukso geltona su gintaro atspalviu, skaidri ir blizgi. Aromatas vidutiniškai arba labai intensyvus, be trūkumų, jaučiami vaisių, medžio ir (arba) prieskonių, ir (arba) dūmų pokvapiai. Skonis subalansuotas, su gerai juntamu rūgštumu ir medžio poskoniu, vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekantis burnoje.

Jeigu liekamojo cukraus kiekis yra didesnis nei 5 g/l, sieros dioksido kiekis bus ne didesnis kaip 300 g/l.

Nenurodyti analitinių savybių dydžiai turi atitikti galiojančius Europos Sąjungos reikalavimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: miliekvivalentais viename litre

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 15

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 190

3. *Baltasis vynas, gaminamas iš kekeru užkrėstų vynuogių*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – blyški geltona arba aukso geltona su gintaro atspalviu, skaidri ir blizgi. Aromatas vidutiniškai arba labai intensyvus, be trūkumų, jaučiami vaisių ir (arba) gėlių, ir (arba) augalų pokvapiai. Skonis subalansuotas, su gerai juntamu rūgštumu ir vaisių poskoniu, vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekantis burnoje.

Lakusis rūgštingumas didėja 1 mEq/l sulig kiekvienu faktinės alkoholio koncentracijos laipsniu (pradedant nuo 10 % tūrio).

Nenurodyti analitinių savybių dydžiai turi atitikti galiojančius Europos Sąjungos reikalavimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: miliekvivalentais viename litre

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 13

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 190

4. *Rožinis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – rožinių tonų, skaidri ir blizgi. Aromatas vidutiniškai arba labai intensyvus, be trūkumų, jaučiami raudonų ir juodų vaisių ir (arba) gėlių pokvapiai. Skonis subalansuotas. Gerai juntamas rūgštumas ir raudonų ir juodų vaisių ir (arba) gurmaniškas poskonis, kuris burnoje išlieka vidutiniškai ilgai arba ilgai.

Nenurodyti analitinių savybių dydžiai turi atitikti galiojančius Europos Sąjungos reikalavimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: miliekvivalentais viename litre

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 12,5

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 190

5. *Medinėje taroje brandintas rožinis vynas (brandintas statinėje, „Reserva“)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – rožinių tonų, skaidri ir blizgi. Aromatas vidutiniškai arba labai intensyvus, be trūkumų, jaučiami raudonų bei juodų vaisių ir medžio pokvapiai. Skonis subalansuotas, su gerai juntamu rūgštumu ir medžio poskoniu, vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekantis burnoje.

Nenurodyti analitinių savybių dydžiai turi atitikti galiojančius Europos Sąjungos reikalavimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: miliekvivalentais viename litre

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 15

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 190

6. *Raudonasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – nuo violetinės iki rubino raudonumo, skaidri ir blizgi. Aromatas vidutiniškai arba labai intensyvus, be trūkumų, jaučiami vaisių ir (arba) medžio pokvapiai. Skonis subalansuotas, vidutiniškai stiprus, su vaisių ir (arba) medžio poskoniu, kuris burnoje išlieka vidutiniškai ilgai arba ilgai.

Nenurodyti analitinių savybių dydžiai turi atitikti galiojančius Europos Sąjungos reikalavimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: miliekvivalentais viename litre

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 12,5

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 140

7. *Medinėje taroje brandintas raudonasis vynas („Roble“, „Crianza“, „Reserva“, „Gran Reserva“)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – nuo tamsiai raudonos iki raudonos su rausvais atspalviais, skaidri ir blizgi. Aromatas vidutiniškai arba labai intensyvus, be trūkumų, jaučiami vaisių, medžio ir (arba) prieskonių, ir (arba) dūmų pokvapiai.. Skonis subalansuotas, vidutiniškai arba labai stiprus, su medžio, vaisių ir (arba) prieskonių poskoniu, kuris burnoje išlieka vidutiniškai ilgai arba ilgai.

Nenurodyti analitinių savybių dydžiai turi atitikti galiojančius Europos Sąjungos reikalavimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: miliekvivalentais viename litre

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 16,67

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 140

8. *Likerinis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Baltųjų vynų spalva – blyškiai geltona arba raudonmedžio ruda, skaidri ir blizgi. Raudonųjų vynų spalva – nuo tamsiai raudonos iki raudonos su rausvais atspalviais, skaidri ir blizgi. Aromatas stiprus, be trūkumų, su prinokusių arba vytintų vaisių pokvapiais. Skonis subalansuotas, vidutiniškai arba labai stiprus su prinokusių arba vytintų vaisių poskoniu, kuris burnoje išlieka vidutiniškai ilgai arba ilgai.

Nenurodyti analitinių savybių dydžiai turi atitikti galiojančius Europos Sąjungos reikalavimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: miliekvivalentais viename litre

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 190

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Auginimo praktika

Mažiausias vynmedžių sodinimo tankumas yra 2 400 sodinių viename hektare.

Vynuogynuose vynmedžius leidžiama drėkinti naudojant vietines drėkinimo sistemas. Nevietines drėkinimo sistemas (drėkinimą užtvindžius vynuogynų žemę, drėkinimą purkštuvais) leidžiama naudoti kasmet iki rugpjūčio 8 d.

2. Specifinis vynininkystės metodas

Baltasis vynas yra gaminamas tik iš baltųjų vynuogių veislių. Jį gaminant leidžiama taikyti šaltąjį maceravimą.

Gaminant rožinius vynus vynuogių misa turi būti gaunama taikant misos nutekinimo metodą arba spaudimo metodą. Didžiausias leidžiamas nutekintos misos kiekis yra 40 litrų iš 100 kg vynuogių. Ne mažiau kaip 85 % naudojamų vynuogių turi būti raudonųjų vynuogių veislės.

Raudonieji vynai: gaminami tik iš raudonųjų vynuogių veislių. Raudonieji vynai gali būti maišomi su praėjusiųjų metų rožiniais vynais su sąlyga, kad rožinio vyno procentinė dalis neturi viršyti 15 % viso gauto vyno kiekio.

Likeriniai vynai: įmaišoma vyno kilmės alkoholio (≥ 96 % tūrio) arba šio alkoholio ir misos ar fermentuojamos misos mišinio, arba iš veislių „Moscatel de Grano Menudo“, „Garnacha tinta“ ar „Garnacha blanca“ vynuogių gauto vyno, kurio natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra > 12 %. Jeigu šie vynai brandinami, galima įmaišyti tiesioginio kaitinimo būdu gautos koncentruotos misos iš veislių „Moscatel de Grano Menudo“ ir (arba) „Garnacha tinta“, ir (arba) „Garnacha blanca“ vynuogių.

3. Vyno gamybai taikomi apribojimai

Vynams su SKVN gaminti draudžiama naudoti sraigtinius presus.

Vyno brandinimas pradedamas tų pačių metų, kai nuimamas vynuogių derlius, spalio 1 d.

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

1. Baltųjų vynuogių veislės

9 200 kilogramų vynuogių iš hektaro

64,40 hektolitro iš hektaro.

2. Raudonųjų vynuogių veislės

8 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

56 hektolitro iš hektaro.

3. Rožinis vynas, gaminamas taikant misos nutekinimo metodą

32 hektolitro iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Savivaldybės:

I regionas: nėra.

II regionas: Lumbier, Lónguida, Romanzado, Urraul Bajo, Urraul Alto.

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

IV regionas: visos savivaldybės, išskyrus šias: Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún, Abárzuza.

V regionas: visos savivaldybės, išskyrus Aragono Petilją.

VI regionas: visos savivaldybės, išskyrus šias: Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla, Sartaguda.

VII regionas: visos savivaldybės, išskyrus šias: Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada, Buñuel.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Vynas*

SKVN „Navarra“ geografinė vietovė yra Pirėnų pusiasalio šiaurinėje dalyje, kuri puikiai tinka vynmedžiams auginti. Vietovei būdingas Vidužemio jūros klimatas, nors šiaurės vakaruose juntama Atlanto vandenyno įtaka, o visoje vietovėje dominuoja šaltas ir sausas vėjas. Vidutinis kritulių kiekis siekia 400–500 mm. Dirvožemis labai kalkingas, vidutiniškai akmeningas, molingos tekstūros.

Tokia geografinė aplinka vynams suteikia vidutinišką arba didelį rūgštingumą, gaivumo pojūtį, skonių pusiausvyrą ir tam tikrą mineralų prieskonį, kurį lemia dirvožemio tipas.

8.2. *Likerinis vynas*

Šie vynai daugiausia gaminami iš tokių vietinių Navaros vynuogių veislių, kaip „Moscatel de Grano Menudo“, „Garnacha tinta“ ir „Garnacha blanca“. Šiems vynams būdingas didelis cukraus kiekis, kompleksiškas ir sodrus skonis, vytintų vynuogių aromatas ir gera saldumo ir rūgštumo pusiausvyra. Tokius kompleksiškus skonius lemia išskirtinės klimato sąlygos, t. y. labai sausas klimatas, aukšta oro temperatūra vegetacijos laikotarpiu, mažas kritulių kiekis ir nuolatinis drėgmės stygius.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Rašmenų, kuriais užrašytas SKVN pavadinimas, aukštis negali būti mažesnis nei 3 mm ar didesnis nei 9 mm. Raidės turi būti aiškios, įskaitomos, nenutrinamos ir ne pernelyg storo šrifto. Pavadinimas negali užimti daugiau nei pusės viso etiketės pločio.

Privaloma nurodyti SKVN logotipą. Jo skersmuo turi būti ne mažesnis nei 8 mm ir ne didesnis nei 11 mm.

Produkto specifikacijos nuoroda

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