C/2025/297

10.1.2025.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu.

(C/2025/297)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Navarra”

PDO-ES-A0127-AM04

Paziņojuma datums: 11.10.2024.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Grozītas ražošanas metodes un ierobežojumi attiecībā uz sārtvīniem

Apraksts

Kā sārtvīna ražošanas metodes ir iekļauti vīnogu spiešanas un sulas atdalīšanas paņēmieni. Sārtvīnu gatavošanā izmantoto sarkanogu šķirņu procentuālā daļa ir samazināta no 100 % līdz 85 %.

Grozīts produkta specifikācijas 3. punkta 3.b apakšpunkta b) punkts un vienotā dokumenta 5.1. punkta 2. apakšpunkts.

Šis ir standarta grozījums, jo tas nemaina produkta – ar ACVN “Navarra” apzīmētā vīna – būtiskās īpašības, ko rada dabas faktoru un cilvēkfaktoru apvienojums. Tas neanulē saikni ar ģeogrāfisko apgabalu un nerada nekādas citas izmaiņas, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes 2024. gada 11. aprīļa Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Mērķis ir atļaut spiešanas paņēmiena izmantošanu arī sārtvīna gatavošanā. Atļaujot vīna darītavām izmantot šo sistēmu, lai ražotu vieglākus un daudzpusīgākus vīnus, tām būtu vieglāk pielāgot savu sārtvīnu produkciju tendencēm tirgū, kurā pieprasa spirdzinošākus un mazāk blīvus vīnus. Prasība, ka vismaz 85 % izmantoto vīnogu jāpieder pie sarkanogu šķirnēm, ir jāievieš tādēļ, lai vīna darītavas varētu izmantot līdz 15 % baltogu šķirņu vīnogu un tādējādi ražot noturīgākus un skābākus vīnus, kas atbilst patēriņa tendencei, kuru vērojam tirgū.

2. Grozīts maksimālais ražas iznākums attiecībā uz sārtvīniem

Apraksts

Noteikts, ka maksimālais ražas iznākums – 32 hektolitri no hektāra – attiecas tikai uz sārtvīnu, kura ražošanā izmanto sulas atdalīšanu no sarkanogu šķirņu vīnogu misas.

Grozīts produkta specifikācijas 5. punkts un vienotā dokumenta 5.2. punkts.

Šis ir standarta grozījums, jo tas nemaina produkta – ar ACVN “Navarra” apzīmētā vīna – būtiskās īpašības, ko rada dabas faktoru un cilvēkfaktoru apvienojums. Tas neanulē saikni ar ģeogrāfisko apgabalu un nerada nekādas citas izmaiņas, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes 2024. gada 11. aprīļa Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Pamatojums

Šis grozījums ir saistīts ar grozījumu 3. punkta 3.b apakšpunkta b) punktā. Ar to skaidri norāda, ka saskaņā ar ierosināto grozījumu produkta specifikācijas 5. punktā noteiktais sārtvīnu maksimālais iznākums attiecas tikai uz produkciju, kurai izmanto sulas atdalīšanas no sarkanogu misas paņēmienu. To uzskata par vajadzīgu, lai saglabātu Navarras sārtvīnu tradicionālo ražošanu, kurā izmanto sulas atdalīšanas paņēmienu, kas ir tipiskā ražošanas metode.

3. **Jaunu šķirņu iekļaušana**

Apraksts

Produkta specifikācijai ir pievienotas šādas vīnogu šķirnes, ko izmanto vīnu gatavošanā: "GARNACHA ROJA" – "GARNACHA GRIS" un "ONECA".

Grozīts produkta specifikācijas 6. punkts un 7.c punkta pirmā rindkopa (minot jaunās šķirnes tekstā par saikni ar ģeogrāfisko apgabalu) un vienotā dokumenta 7. punkts.

Šis ir standarta grozījums, jo tas nemaina produkta – ar ACVN "Navarra" apzīmētā vīna – būtiskās īpašības, ko rada dabas faktoru un cilvēkfaktoru apvienojums. Tas neanulē saikni ar ģeogrāfisko apgabalu un nerada nekādas citas izmaiņas, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes 2024. gada 11. aprīļa Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Minētās šķirnes ir šajā apgabalā tradicionāli audzētas šķirnes. Tās atklāja Navarras valdības Vīnkopības un vīndarības nodaļas (*EVENA*) pētnieku grupa, kas pēta atsevišķus celmus Navarrā ("Cepas Singular de Navarra"); šis darbs Navarras vīndārzos tiek veikts kopš 2004. gada un ir saistīts ar vīnkopības materiāla "Cepas Singular de Navarra-Vinos Old-Vidaos" vākšanu, ko *EVENA* sāka 2004. gadā un ko pirmo reizi novērtēja Mursijas Lauksaimniecības un vides pētniecības un attīstības institūts [*Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental – IMIDA*], un tas bija būtisks posms šķirnes reģistrēšanai komercšķirņu reģistrā [*Registro de Variedades Comerciales – RVC*]. Turpmākas padziļinātas analīzes, kas veiktas projekta INIA RF2012-00027-C5-02 ietvaros, kura mērķis bija dokumentēt, raksturot un racionalizēt Spānijā pētīto un saglabāto vīnogu ģenētisko materiālu un izveidot pamatkolekciju ("Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid outlookado y conservado en España. Creación de una colección Nuclear") apstiprināja šķirnes "Garnacha Roja" –"Garnacha Gris" un "Oneca" genotipa savdabīgumu.

Šķirnes "Oneca" reģistrācijas process sākās, kad tā bija raksturota, un tā galu galā tika iekļauta karaļa 2023. gada 20. jūnija Dekrētā Nr. 526/2023 uzskaitīto Navarrā atļauto vīna vīnogu šķirņu sarakstā, pamatojoties uz Rīkojumu Nr. APA/228/2022 un Rīkojumu Nr. APA/588/2022, kas 2022. gada martā un jūnijā publicēti oficiālajā vēstnesī *BOE* (karaļa Dekrēts Nr. 170/2011). Šķirne "Garnacha Roja" –"Garnacha Gris" jau bija iekļauta Navarras autonomā apgabala vīnogu šķirņu sarakstā saskaņā ar XXI pielikumu karaļa 2018. gada 29. oktobra Dekrētā Nr. 1338/2018, ar ko reglamentē vīna ražošanas potenciālu (2018. gada 30. oktobra *BOE*).

To vīnu analīze, kuru sastāvā ir minētās šķirnes, ir parādījusi, ka ir saglabājies ar ACVN "Navarra" apzīmēto vīnu savdabīgums un ka vīniem piemīt tādas kvalitātes īpašības, kas ir ievērības cienīgas no vīndarības viedokļa un ko nedrīkst zaudēt.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Navarra

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3. Desertvīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīnu apraksts**

1. *Baltvīns*

ĪSS APRAKSTS

Blāvi dzeltena līdz zeltaini dzeltena krāsa, dzidrs un spodrs. Vidēji līdz ļoti izteikts aromāts, bez nepilnībām, ar augļu un/vai ziedu, un/vai augu pieskaņu. Garša ir līdzsvarota un ar labi integrētu skābumu, tam ir retronazāls augļu aromāts un vidēja līdz ilga pēcgarša.

* Ja atlikumcukuru saturs pārsniedz 5 g/l, sēra dioksīda saturam jābūt mazākam par vai vienādam ar 300 g/l. Jebkādiem analītisko īpašību ierobežojumiem, kas nav iekļauti, jābūt saskaņā ar spēkā esošajiem ES tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10,5

— Minimālais kopējais skābums: miliekvivalentos uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 12,5

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 190

2. Koka mucā izturēts baltvīns (fermentēts mucā, *Crianza*, *Reserva*, *Gran Reserva*)

ĪSS APRAKSTS

Salmu dzeltena līdz zeltaini dzeltena krāsa ar dzintarkrāsas niansēm, dzidrs un spodrs. Vidēji līdz ļoti izteikts aromāts, bez nepilnībām, ar koksnes un/vai asu, un/vai dūmakainu pieskaņu. Garša ir līdzsvarota un ar labi integrētu skābumu, tam piemīt retronazāls koksnes aromāts un vidēja līdz ilga pēcgarša.

Ja atlikumcukuru saturs pārsniedz 5 g/l, sēra dioksīda saturs būs vienāds ar 300 g/l vai mazāks.

Jebkādiem analītisko īpašību ierobežojumiem, kas nav iekļauti, jābūt saskaņā ar spēkā esošajiem ES tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10,5

— Minimālais kopējais skābums: miliekvivalentos uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 15

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 190

3. Baltvīns no vīnogām, kas inficētas ar *Botrytis* sēni

ĪSS APRAKSTS

Blāvi dzeltena līdz zeltaini dzeltena krāsa ar dzintarkrāsas niansēm, dzidrs un spodrs. Vidēji līdz ļoti izteikts aromāts, bez nepilnībām, ar augļu un/vai ziedu, un/vai augu pieskaņu. Garša ir līdzsvarota un ar labi integrētu skābumu, tam ir retronazāls augļu aromāts un vidēja līdz ilga pēcgarša.

Gaistošais skābums palielinās par 1 mekv./l uz katru dabiskā faktiskā spirta satura grādu, pārsniedzot 10 tilpumprocentus.

Jebkādiem analītisko īpašību ierobežojumiem, kas nav iekļauti, jābūt saskaņā ar spēkā esošajiem ES tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10,5

— Minimālais kopējais skābums: miliekvivalentos uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 190

4. *Sārtvīns*

ĪSS APRAKSTS

Iesārts, dzidrs un spodrs. Vidēji līdz ļoti izteikts aromāts, bez nepilnībām, ar sarkano un tumšo augļu un/vai ziedu aromātu. Garša ir līdzsvarota un ar labi integrētu skābumu, tam piemīt sarkanu un tumšu augļu un/vai salds retronazāls aromāts un vidēja līdz ilga pēcgarša.

Jebkādiem analītisko īpašību ierobežojumiem, kas nav iekļauti, jābūt saskaņā ar spēkā esošajiem ES tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: miliekvivalentos uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 12,5

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 190

5. Koka mucā izturēts sārtvīns (fermentēts mucā, *Reserva*)

ĪSS APRAKSTS

Iesārts, dzidrs un spodrs. Vidēji līdz ļoti izteikts aromāts, bez nepilnībām, ar sarkano un tumšo augļu un/vai koksnes aromātu. Garša ir līdzsvarota un ar labi integrētu skābumu, tam piemīt retronazāls koksnes aromāts un vidēja līdz ilga pēcgarša.

Jebkādiem analītisko īpašību ierobežojumiem, kas nav iekļauti, jābūt saskaņā ar spēkā esošajiem ES tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: miliekvivalentos uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 15

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 190

6. *Sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Violeta līdz rubīnsarkana krāsa, caurspīdīgs un spodrs. Vidēji līdz ļoti izteikts aromāts, bez nepilnībām, ar augļu un/vai koksnes pieskaņu. Garša ir līdzsvarota, tam piemīt vidējs miesīgums, augļu un/vai koksnes retronazāls aromāts un vidēja līdz ilga pēcgarša.

Jebkādiem analītisko īpašību ierobežojumiem, kas nav iekļauti, jābūt saskaņā ar spēkā esošajiem ES tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11,5

— Minimālais kopējais skābums: miliekvivalentos uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 12,5

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 140

7. Koka mucā izturēts sarkanvīns (*Roble*, *Crianza*, *Reserva* vai *Gran Reserva*)

ĪSS APRAKSTS

Violeti sarkana līdz sarkana krāsa ar rūsganām niansēm, spodrs un dzidrs. Vidēji līdz ļoti izteikts aromāts, bez nepilnībām, ar koksnes un/vai asu, un/vai dūmakainu pieskaņu. Garša ir līdzsvarota; tam piemīt vidējs līdz pilnīgs miesīgums, retronazāls koksnes aromāts un vidēja līdz ilga pēcgarša.

Jebkādiem analītisko īpašību ierobežojumiem, kas nav iekļauti, jābūt saskaņā ar spēkā esošajiem ES tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11,5

— Minimālais kopējais skābums: miliekvivalentos uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 16,67

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 140

8. *Desertvīns*

ĪSS APRAKSTS

Baltvīns: bāli dzeltens līdz sarkankoka brūns, dzidrs un spodrs. Sarkanvīns: violeti sarkans līdz sarkans ar rūsganām niansēm, dzidrs un spodrs. Ļoti izteikts aromāts, bez nepilnībām, ar nogatavojušos vai žuvušu augļu pieskaņu. Garša ir līdzsvarota, tam piemīt vidējs līdz pilnīgs miesīgums, nogatavojušos vai žuvušu augļu retronazāls aromāts un vidēja līdz ilga pēcgarša.

Jebkādiem analītisko īpašību ierobežojumiem, kas nav iekļauti, jābūt saskaņā ar spēkā esošajiem ES tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 15

— Minimālais kopējais skābums: miliekvivalentos uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 190

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Audzēšanas metode

Stādījumu biezība – vismaz 2 400 stādu uz hektāru.

Vīndārzā ir atļauta apūdeņošana, izmantojot lokalizētas sistēmas. Apūdeņošanas sistēmas, kas nav lokalizētas (augsnes apūdeņošana virszemes ūdeņu pārplūšanas dēļ, ar apsmidzināšanu), ir atļautas līdz katra gada 8. augustam.

2. Īpašā vīndarības metode

Baltvīni: tikai baltās vīnogas. Ir atļauta aukstā macerācija.

Sārtvīni: vīnogu misa jāiegūst, izmantojot sulas atdalīšanas paņēmienu vai spiešanas paņēmienu. Maksimālais atļautais misas tilpums, ko iegūst, atdalot sulu, ir 40 litri no katriem 100 kilogramiem vīnogu. Vismaz 85 % izmantoto vīnogu jāpieder pie sarkanogu šķirnēm.

Sarkanvīni: tikai sarkanās vīnogas. Sārtvīnu var sajaukt ar jeb tam var pievienot nākamā gada sarkanvīnu, ja sārtvīna īpatsvars nepārsniedz 15 % no kopējā iegūtā tilpuma.

Desertvīni: pievieno vīna spirtu, kura tilpumkoncentrācija ir lielāka par vai vienāda ar 96 %, vai šā vīna spirta un misas, fermentējošās misas vai vīna maisījumu, kas iegūts no šķirnes "Moscatel de Grano Menudo" vai "Garnacha Tinta" un "Garnacha Blanca", ar dabisko spirta tilpumkoncentrāciju, kas pārsniedz 12 %. Ja tie ir izturēti, tiešā karstumā koncentrētai misai var pievienot "Moscatel de Grano Menudo" un/vai "Garnacha Tinta", un/vai "Garnacha Blanca" vīnogas.

3. Ierobežojumi saistībā ar vīna ražošanu

Ar ACVN apzīmēto vīnu gatavošanā joprojām aizliegts izmantot nepārtrauktās darbības spiedes.

Vīna izturēšana jāsāk tā paša gada 1. oktobrī, kurā vīnogas novāktas.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Baltogu šķirnes

9 200 kg vīnogu no hektāra

64,40 hl no hektāra

2. Sarkanogu šķirnes

8 000 kg vīnogu no hektāra

56 hl no hektāra

3. Sārtvīns, kas gatavots, izmantojot sulas atdalīšanas paņēmienu

32 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Šādu pašvaldību teritorija:

I rajons: neviena;

II rajons: *Lumbier, Lónguida, Romanzado, Urraul Bajo* un *Urraul Alto*;

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

IV rajons: visas pašvaldības, izņemot *Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún* un *Abárzuza*;

V rajons: visas pašvaldības, izņemot *Petilla de Aragón*;

VI rajons: visas pašvaldības, izņemot *Mendavia, San Arian, Azagra, Andosilla* un *Sartaguda*;

VII rajons: visas pašvaldības, izņemot *Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada* un *Buñuel*.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Vīns*

Apgabals, uz kuru attiecas ACVN "Navarra", atrodas ģeogrāfiskajā apgabalā uz ziemeļiem no Pireneju pussalas, kas ir ideāli piemērota vīnogulāju audzēšanai. Apgabalā valda Vidusjūras klimats ar Atlantijas okeāna ietekmi ziemeļrietumu reģionā, visā apgabalā dominējot aukstam un sausam vējam. Vidējais nokrišņu līmenis ir no 400 līdz 500 mm. Augsnei ir augsts kaļķakmens saturs, vidējs akmeņainības līmenis un smaga smilšmāla tekstūra.

Ģeogrāfiskā vide nodrošina vīniem vidēju līdz augstu skābumu, organoleptiskas svaiguma sajūtas, līdzsvarotu garšu un noteiktu minerālu iedabu, ko rada augsnes tipoloģija.

8.2. *Desertvīns*

Vīnus pamatā ražo, izmantojot šķirni "Moscatel de Grano Menudo", "Garnacha Tinta" un "Garnacha Blanca", kuras tradicionāli audzē Navarras reģionā un kurām raksturīgs augsts cukuru saturs, pilnīgums un samtainība, žuvušu vīnogu aromāts un labs saldas un skābas garšas līdzsvars. Augsto garšas blīvumu rada noteikti klimatiskie apstākļi, kuriem raksturīgs ļoti sauss klimats, augsta temperatūra augšanas periodā, zems nokrišņu līmenis un nepārtraukts ūdens deficīts.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

tipogrāfiskās rakstzīmes, kas tiek izmantotas, lai norādītu ACVN, nekādā gadījumā nedrīkst būt īsākas par 3 mm un augstākas par 9 mm, un tām jābūt skaidrām, salasāmām, neizdzēšanām un ne pārmērīgi biezām, turklāt norāde nedrīkst aizņemt vairāk kā pusi no kopējā etiķetes platuma.

ACVN logotips ir obligāts, un tas nedrīkst būt šaurāks par 8 mm vai platāks par 11 mm diametrā.

Saite uz produkta specifikāciju

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