C/2025/297

10.1.2025

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/297)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Navarra”

PDO-ES-A0127-AM04

Datum van mededeling: 11.10.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. De bereidingsprocedés en beperkingen voor roséwijnen zijn gewijzigd

Beschrijving:

Persen is, naast laten bloeden, toegevoegd als bereidingsprocedé voor roséwijn, en het percentage blauwe rassen dat wordt gebruikt voor de bereiding van roséwijn is verlaagd van 100 % naar 85 %.

Punt 3.3.b, b), van het productdossier is dienovereenkomstig gewijzigd en de wijziging is van invloed op punt 5.1.2 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging, omdat de essentiële kenmerken van wijnen die worden beschermd onder de BOB Navarra en die voortkomen uit een combinatie van natuurlijke en menselijke factoren, niet worden gewijzigd. Het verband wordt niet ongeldig gemaakt en er worden geen andere wijzigingen aangebracht zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

De productie van roséwijn door middel van persen wordt toegestaan, zodat wijnmakerijen wijnen kunnen produceren die lichter en veelzijdiger zijn. Zo kunnen ze zich beter aanpassen aan de markt, die vraagt om frissere en minder compacte wijnen. De vereiste om ten minste 85 % blauwe druivenrassen te gebruiken is ook noodzakelijk om de wijnmakerijen de mogelijkheid te bieden om 15 % witte druiven toe te voegen, en wijnen te produceren met een langere houdbaarheid en een hogere zuurgraad, in overeenstemming met op de markt waargenomen consumptietrends.

2. De maximumopbrengst van roséwijn is gewijzigd

Beschrijving:

De maximumopbrengst van 32 hectoliter per hectare is beperkt tot de productie van roséwijn vanwege het systeem waarbij men de most van blauwe druivenrassen laat bloeden.

Punt 5 van het productdossier is dienovereenkomstig gewijzigd en de wijziging is van invloed op punt 5.2 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging, omdat de essentiële kenmerken van wijnen die worden beschermd onder de BOB Navarra en die voortkomen uit een combinatie van natuurlijke en menselijke factoren, niet worden gewijzigd. Het verband wordt niet ongeldig gemaakt en er worden geen andere wijzigingen aangebracht zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

Redenen:

Deze wijziging is een gevolg van de wijziging in punt 3.3.b, b) en dient om te verduidelijken dat de maximumopbrengst die in punt 5 van het productdossier voor roséwijn wordt gesteld als gevolg van de voorgestelde wijziging uitsluitend betrekking heeft op de wijnbereiding waarbij men most van blauwe druiven laat bloeden. Op deze manier wordt de traditie van de bereiding van Navarra-roséwijnen door middel van bloeden in stand gehouden, aangezien het gaat om een gebruikelijk bereidingsprocedé.

3. **Toevoeging van wijndruivenrassen**

Beschrijving:

De volgende wijndruivenrassen worden opgenomen in het productdossier: GARNACHA ROJA – GARNACHA GRIS en ONECA.

De punten 6 en 7, c), 1, van het productdossier zijn dienovereenkomstig gewijzigd (met vermelding van de nieuwe rassen in de rubriek "Verband met het geografische gebied") en deze wijziging is van invloed op punt 7 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging, omdat de essentiële kenmerken van beschermde wijnen met de BOB "Navarra" die voortkomen uit de combinatie van natuurlijke en menselijke factoren, niet worden gewijzigd. Het verband wordt niet ongeldig gemaakt en er worden geen andere wijzigingen aangebracht zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Het gaat om rassen die van oudsher worden verbouwd in het afgebakende gebied. De betreffende rassen zijn gevonden door een groep onderzoekers van de sectie Wijnbouw en Oenologie (Evena) van het bestuur van Navarra tijdens hun onderzoek naar unieke rassen in Navarra ("Cepas Singulares de Navarra"). Dat onderzoek wordt sinds 2004 in de wijngaarden van Navarra uitgevoerd in het kader van een project voor de inzameling van wijnbouwmateriaal "Cepas Singulares de Navarra-Vinos Old-Vidaos", waarmee Evena in 2004 is gestart. Het Imidra-instituut van Murcia heeft een eerste beoordeling uitgevoerd, wat een essentiële stap is voor de registratie van een ras in het register van handelsrassen (RVC). Vervolgens zijn er diepgaandere analyses uitgevoerd in het kader van het project INIA RF2012-00027-C5-02 "Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear" (Documentatie, karakterisering en rationalisatie van in Spanje onderzocht en bewaard kiemplasma van wijnstokken. Aanleg van een kernverzameling), waarmee de genotypische specificiteit van de rassen garnacha roja-garnacha gris en oneca werd bevestigd.

Nadat de druivenrassen waren geïdentificeerd, werd de procedure voor de registratie van het ras oneca gestart. Deze werd gepubliceerd in het Spaanse Staatsblad bij Besluit APA/228/2022 en APA/588/2022 in maart en juni 2022 (Koninklijk Besluit nr. 170/2011). Het druivenras is uiteindelijk toegevoegd aan de lijst met primaire rassen die in Navarra zijn toegestaan, zoals vermeld in Koninklijk Besluit nr. 526/2023 van 20 juni 2023. Garnacha roja-garnacha gris was reeds opgenomen in de lijst van druivenrassen van de autonome gemeenschap Navarra, overeenkomstig bijlage XXI bij Koninklijk Besluit 1338/2018 van 29 oktober 2018 met betrekking tot reglementering van het wijnbouwpotentieel (Spaans staatsblad van 30 oktober 2018).

Uit de analyse van wijnen die sinds de toevoeging van deze rassen zijn geproduceerd, is gebleken dat de bijzondere kenmerken van wijnen met de BOB "Navarra" behouden zijn gebleven en dat deze rassen voor waardevolle oenologische kwaliteiten zorgen die niet verloren mogen gaan.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam / namen**

Navarra

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3. Likeurwijn

3.1. *Code gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Witte wijn*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Licht- tot goudgele kleur, helder en glanzend. Gemiddeld of sterk aroma, zonder gebreken, met fruitige en/of bloemige en/of plantaardige nuances. Evenwichtig in de mond, goed gedoseerde zuurgraad, met fruitige nasmaak en gemiddelde of lange afdronk.

Als[RED_ERROR]short indent :3mm
het gehalte aan restsuiker hoger is dan 5 g/l, is het gehalte aan zwaveldioxide maximaal 300 g/l. Analytische grenswaarden die niet vermeld zijn, moeten voldoen aan de in de EU geldende regels.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,5

— Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 12,5

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 190

2. *Witte wijn "Blanco con madera" (gerijpt op vat, Crianza, Reserva, Gran Reserva)*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Stro- tot goudgele kleur, met amberaccenten, helder en glanzend. Gemiddeld of sterk aroma, zonder gebreken, met houtige en/of kruidige en/of rooknuances. Evenwichtig in de mond, goed gedoseerde zuurgraad, met houtige nasmaak en gemiddelde of lange afdronk.

Als het gehalte aan restsuiker hoger is dan 5 g/l, is het gehalte aan zwaveldioxide maximaal 300 g/l.

Analytische grenswaarden die niet vermeld zijn, moeten voldoen aan de in de EU geldende regels.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,5

— Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 15

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 190

3. *Witte wijn van druiven met edele rotting*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Licht- tot goudgele kleur, met amberaccenten, helder en glanzend. Gemiddeld of sterk aroma, zonder gebreken, met fruitige en/of bloemige en/of plantaardige nuances. Evenwichtig in de mond, goed gedoseerde zuurgraad, met fruitige nasmaak en gemiddelde of lange afdronk.

Het gehalte aan vluchtige zuren wordt verhoogd met 1 meq/l per procentpunt effectief natuurlijk alcoholgehalte boven 10 volumeprocent.

Analytische grenswaarden die niet vermeld zijn, moeten voldoen aan de in de EU geldende regels.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,5

— Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 13

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 190

4. *Roséwijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur met roze tinten, helder en glanzend. Gemiddeld of sterk aroma, zonder gebreken, met nuances van rood en zwart fruit en/of bloemen. Evenwichtig in de mond. Evenwichtig in de mond. Goed gedoseerde zuurgraad, met nasmaak van rood en zwart fruit en/of volle nasmaak. Gemiddelde of lange afdronk.

Analytische grenswaarden die niet vermeld zijn, moeten voldoen aan de in de EU geldende regels.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11

— Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 12,5

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 190

5. *Roséwijn "Rosado con madera" (gerijpt op vat, Reserva)*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur met roze tinten, helder en glanzend. Gemiddeld of sterk aroma, zonder gebreken, met nuances van rood en zwart fruit en/of houtige nuances. Evenwichtig in de mond, goed gedoseerde zuurgraad, met houtige nasmaak en gemiddelde of lange afdronk.

Analytische grenswaarden die niet vermeld zijn, moeten voldoen aan de in de EU geldende regels.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11

— Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 15

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 190

6. *Rode wijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Violet tot robijnrood, helder en glanzend. Gemiddeld of sterk aroma, zonder gebreken, met fruitige en/of houtige nuances. Evenwichtig in de mond, gemiddelde body, met fruitige en/of houtige nasmaak. Gemiddelde of lange afdronk.

Analytische grenswaarden die niet vermeld zijn, moeten voldoen aan de in de EU geldende regels.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 12,5

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 140

7. *Rode wijn "Tinto con madera" (Roble, Crianza, Reserva, Gran Reserva)*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Paarsrode tot rode kleur met steenroodaccenten, helder en glanzend. Gemiddeld of sterk aroma, zonder gebreken, met fruitige, houtige en/of kruidige en/of rooknuances.. Evenwichtig in de mond, gemiddelde of intense body, met houtige, fruitige en/of kruidige nasmaak. Gemiddelde of lange afdronk.

Analytische grenswaarden die niet vermeld zijn, moeten voldoen aan de in de EU geldende regels.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 16,67

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 140

8. *Likeurwijn*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Witte wijnen: lichtgele tot mahoniebruine kleur, helder en glanzend. Rode wijnen: paarsrode tot rode kleur met steenroodnuances, helder en glanzend. Sterk aroma, zonder gebreken, met nuances van rijp fruit of rozijnen. Evenwichtig in de mond, gemiddelde of intense body, met een nasmaak van rijp fruit of rozijnen. Gemiddelde of lange afdronk.

Analytische grenswaarden die niet vermeld zijn, moeten voldoen aan de in de EU geldende regels.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 15

— Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 190

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Essentiële oenologische procedés*

1. Teeltwijze

De dichtheid van de beplanting bedraagt ten minste 2 400 wijnstokken per hectare.

Irrigatie is toegestaan in de wijngaard, met behulp van gelokaliseerde systemen. Niet-gelokaliseerde irrigatie (onderwaterzetting of besproeiing) is toegestaan tot de datum van 8 augustus.

2. Essentieel oenologisch procedé

Witte wijn: alleen witte druivenrassen. Koude maceratie is toegestaan.

Roséwijn: de druivenmost wordt verkregen door bloeden of persen. Het mostvolume na ontkuiping mag niet meer bedragen dan 40 liter per 100 kg druiven. Er wordt ten minste 85 % druiven van toegestane blauwe rassen gebruikt.

Rode wijn: alleen blauwe druivenrassen. Roséwijn uit het vorige oogstjaar mag worden gemengd met of toegevoegd aan de rode wijn van het huidige oogstjaar, op voorwaarde dat het aandeel rosé niet meer dan 15 % van het resulterende totale volume bedraagt.

Likeurwijnen: toevoeging van wijnalcohol ≥ 96 % van het volume of van het mengsel daarvan met de most, de gistende most of de wijn, van moscatel de grano menudo of garnacha, tinta en blanca, met een gehalte natuurlijke alcohol van meer dan 12 volumeprocent. Bij toepassing van een verouderingsprocedé is toevoeging mogelijk van door rechtstreekse werking van vuur verkregen geconcentreerde most, van moscatel de grano menudo en/of garnacha, tinta en/of blanca.

3. Beperking met betrekking tot de vinificatie

Bij het vervaardigen van wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming mogen geen continupersen worden gebruikt.

De verouderingsprocedés worden aangevangen op 1 oktober van het oogstjaar.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Witte rassen

9 200 kg druiven per hectare

64,40 hl per hectare

2. Blauwe rassen

8 000 kg druiven per hectare

56 hl per hectare

3. Roséwijn die wordt verkregen door bloeden

32 hl per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Gemeenten:

Comarca I: geen.

Comarca II: Lumbier, Lónguida, Romanzado en Urraul Bajo y Alto.

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

Comarca IV: alle gemeenten, behalve Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún, Abárzuza.

Comarca V: alle gemeenten, behalve Petilla de Aragón.

Comarca VI: alle gemeenten, behalve Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla en Sartaguda.

Comarca VII: alle gemeenten, behalve Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada en Buñuel.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Wijn*

Het geografisch gebied van de beschermde oorsprongsbenaming "Navarra" bevindt zich in het noorden van het Iberisch schiereiland, en is ideaal voor de wijnbouw. Het klimaat is mediterraan met in het noordwesten Atlantische invloeden en in heel de streek overwegend een koude, droge wind. De gemiddelde neerslag bedraagt 400 tot 500 mm. De bodem is sterk kalkhoudend, gemiddeld steenachtig en heeft een kleilemige structuur.

Dit geografisch milieu zorgt voor wijnen met een gemiddelde tot hoge zuurgraad, organoleptische frisheid en evenwichtige smaak en een door de bodemgesteldheid bepaald enigszins mineraal karakter.

8.2. *Likeurwijn*

Wijnen die overwegend worden verkregen uit de rassen moscatel de grano menudo, garnacha tinta en garnacha blanca. Deze inheemse rassen van Navarra worden gekenmerkt door een hoog suikergehalte, ronde en romige eigenschappen, aroma's van rozijnen en een goede balans tussen zachte en zure smaken. Deze uitgesproken compacte smaak is te danken aan de bijzondere klimaatomstandigheden: een zeer droog klimaat, hoge temperaturen in het groeiseizoen, weinig neerslag en een permanent watertekort.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Het gebruikte lettertype om de beschermde oorsprongsbenaming te vermelden, mag in geen geval kleiner dan 3 mm of groter dan 9 mm zijn. De letters moeten duidelijk leesbaar, onuitwisbaar en niet te vet zijn. De vermelding mag niet meer dan de helft van de totale breedte van het etiket beslaan.

Het logo van de beschermde oorsprongsbenaming is verplicht. De doorsnede van het logo moet minimaal 8 mm en maximaal 11 mm zijn.

Link naar het productdossier

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