C/2025/297

10.1.2025

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2025/297)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Navarra”

PDO-ES-A0127-AM04

Data comunicării: 11.10.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Au fost modificate practicile de elaborare și restricțiile referitoare la vinurile roze**

Descriere:

Pe lângă „sângerare”, printre practicile de elaborare a vinurilor roze a fost inclusă presarea și a fost redusă, de la 100 % la 85 %, ponderea utilizării soiurilor roșii la elaborarea vinurilor roze.

Au fost modificate punctul 3.3.b.b. din caietul de sarcini și punctul 5.1.2 din documentul unic.

Aceasta este o modificare STANDARD, deoarece nu au fost modificate caracteristicile esențiale ale vinurilor cu denumire de origine protejată. Aceste schimbări nu implică o modificare a caracteristicilor esențiale ale produsului (ale vinului cu DOP „Navarra”), care sunt rezultatul îmbinării unor factori naturali și umani. Nu a fost anulată legătura și nu a fost efectuată niciuna dintre celelalte modificări prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice.

Motive:

Scopul este să se permită elaborarea vinului roze și prin metoda presării, pentru a se putea produce vinuri care sunt mai ușoare și care oferă mai multe posibilități. Astfel, cramele au instrumentele necesare și le este mai ușor să-și adapteze producția de vinuri roze la tendințele pieței, care dorește vinuri mai proaspete și mai puțin dense. Introducerea cerinței de a utiliza struguri din soiuri roșii într-o proporție minimă de 85 % a devenit necesară pentru ca cramele să poată introduce struguri albi în proporție de 15 % și să poată elabora vinuri mai longevive și mai acide, pentru a răspunde tendinței de consum care se observă pe piață.

2. **A fost modificat randamentul maxim al vinului roze**

Descriere:

Randamentul maxim de 32 de hectolitri per hectar este limitat la elaborarea vinurilor roze prin metoda „sângerării” musturilor de struguri roșii.

Au fost modificate punctul 5 din caietul de sarcini și punctul 5.2 din documentul unic.

Aceasta este o modificare STANDARD, deoarece nu au fost modificate caracteristicile esențiale ale vinurilor cu denumire de origine protejată. Aceste schimbări nu implică o modificare a caracteristicilor esențiale ale produsului (ale vinului cu DOP „Navarra”), care sunt rezultatul îmbinării unor factori naturali și umani. Nu a fost anulată legătura și nu a fost efectuată niciuna dintre celelalte modificări prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice.

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

Motive:

Această modificare este consecința modificării introduse la punctul 3.3.b.b, deoarece se precizează că, în urma modificării propuse, randamentul maxim stabilit pentru vinul roze la punctul 5 din caietul de sarcini se referă doar la elaborarea vinurilor roze prin metoda „sângerării" musturilor de struguri roșii și este justificată de faptul că este considerată necesară menținerea tradiției de elaborare a vinurilor roze „Navarra" prin intermediul metodei „sângerării", aceasta fiind metoda obișnuită de elaborare.

3. **Introducerea de noi soiuri**

Descriere:

În caietul de sarcini au fost introduse următoarele soiuri de struguri de vin: GARNACHA ROJA – GARNACHA GRIS și ONECA.

Au fost modificate punctul 6 și punctul 7.c) primul paragraf (menționarea noilor soiuri în textul privind legătura cu arealul geografic) din caietul de sarcini și punctul 7 din documentul unic.

Aceasta este o modificare STANDARD, deoarece nu au fost modificate caracteristicile esențiale ale vinurilor cu denumire de origine protejată. Aceste schimbări nu implică o modificare a caracteristicilor esențiale ale produsului (ale vinului cu DOP „Navarra"), care sunt rezultatul îmbinării unor factori naturali și umani. Nu a fost anulată legătura și nu a fost efectuată niciuna dintre celelalte modificări prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice.

Motive:

Este vorba despre soiuri care au făcut parte din baza ampelografică tradițională a arealului. Au fost localizate de un grup de cercetători din cadrul Secțiunii pentru viticultură și oenologie (EVENA) a Guvernului Navarrei, în munca lor de căutare a tulpinilor singulare din Navarra („Cepas Singulares de Navarra"), desfășurată începând din anul 2004 pe plantațiile de viță-de-vie din Navarra, ca parte a unui proiect de colectare de material viticol, „Cepas Singulares de Navarra-Vinos Old-Vidaos", lansat în 2004 în cadrul EVENA, evaluarea fiind inițiată de Institutul de cercetare și dezvoltare pentru agricultură și mediu din Murcia (Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental – IMIDA), etapă esențială pentru înregistrarea unui soi în registrul soiurilor comerciale (Registro de Variedades Comerciales – RVC). În cadrul proiectului INIA RF2012-00027-C5-02 privind documentarea, caracterizarea și raționalizarea germoplasmei de viță-de-vie prospectate și conservate în Spania și crearea unei colecții nucleare („Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear"), au fost realizate analize ulterioare mai aprofundate care au confirmat singularitatea genotipică a soiurilor Garnacha Roja-Garnacha Gris și Oneca.

Procesul de înregistrare a soiului Oneca a început în urma caracterizării acestuia, iar prin Ordinele APA/228/2022 și APA/588/2022, publicate în Monitorul Oficial al Statului în martie și iunie 2022 (Decretul Regal 170/2011), soiul Oneca a fost, în sfârșit, inclus în lista soiurilor de struguri de vin autorizate în Navarra, publicată în Decretul Regal 526/2023 din 20 iunie 2023. Soiul Garnacha Roja-Garnacha Gris era deja inclus în lista soiurilor de viță-de-vie a Comunității Autonome Navarra, în conformitate cu anexa XXI la Decretul Regal 1338/2018, din 29 octombrie 2018, care reglementează potențialul de producție viticolă (Monitorul Oficial al Statului din 30 octombrie 2018).

Analiza vinurilor elaborate cu includerea de must din aceste soiuri a arătat că se menține caracterul distinctiv al vinurilor „Navarra" DOP și, totodată, că vinurile prezintă caracteristici calitative remarcabile din punct de vedere oenologic care nu trebuie să se piardă.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Navarra

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

3. Vin licoros

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vin alb*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

De culoare galben pal până la galben auriu, limpede și strălucitor. Aromă de intensitate medie spre ridicată, fără defecte și cu note fructate și/sau florale și/sau vegetale. La degustare, este echilibrat și are o aciditate bine integrată, cu o aromă retronazală fructată și cu o persistență medie sau îndelungată.

*În[RED_ERROR]short indent :3mm
cazul în care conținutul de zaharuri reziduale este mai mare de 5 g/l, conținutul de dioxid de sulf este de maximum 300 g/l. Limitele analitice care nu sunt precizate respectă legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% în volume): 10,5

— Aciditatea totală minimă: în miliechivalenți per litru

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 12,5

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 190

2. *Vin alb maturat în recipient din lemn („fermentado en barrica”, „Crianza”, „Reserva”, „Gran Reserva”)*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

De culoare galben-pai până la galben auriu, cu reflexe chihlimbarii, limpede și strălucitor. Aromă de intensitate medie sau ridicată, fără defecte și cu note de lemn și/sau de mirodenii și/sau de afumat. La degustare, este echilibrat și cu o aciditate bine integrată, cu o aromă retronazală de lemn și cu persistență medie sau îndelungată.

În cazul în care conținutul de zaharuri reziduale este mai mare de 5 g/l, conținutul de dioxid de sulf este de maximum 300 g/l.

Limitele analitice care nu sunt precizate respectă legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% în volume): 10,5

— Aciditatea totală minimă: în miliechivalenți per litru

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 15

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 190

3. *Vin alb din struguri infectați cu Botrytis*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

De culoare galben pal până la galben auriu, cu reflexe chihlimbarii, limpede și strălucitor. Aromă de intensitate medie spre ridicată, fără defecte și cu note fructate și/sau florale și/sau vegetale. La degustare, este echilibrat și are o aciditate bine integrată, cu o aromă retronazală fructată și cu o persistență medie sau îndelungată.

Aciditatea volatilă crește cu 1 mEq/l pentru fiecare grad de tărie alcoolică naturală dobândită mai mare de 10 % în volume.

Limitele analitice care nu sunt precizate respectă legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% în volume): 10,5

— Aciditatea totală minimă: în miliechivalenți per litru

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 13

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 190

4. *Vin roze*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

De culoare rozie, limpede și strălucitor. Aromă de intensitate medie sau ridicată, fără defecte și cu note de fructe roșii și negre și/sau florale. La degustare, este echilibrat și are o aciditate bine integrată, cu o aromă retronazală de fructe roșii și negre și/sau apetisantă și cu o persistență medie sau îndelungată.

Limitele analitice care nu sunt precizate respectă legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% în volume): 11

— Aciditatea totală minimă: în miliechivalenți per litru

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 12,5

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 190

5. *Vin roze maturat în recipient din lemn („fermentado en barrica”, „Reserva”)*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

De culoare rozie, limpede și strălucitor. Aromă de intensitate medie sau ridicată, fără defecte și cu note de fructe roșii și negre și de lemn. La degustare, este echilibrat și cu o aciditate bine integrată, cu o aromă retronazală de lemn și cu persistență medie sau îndelungată.

Limitele analitice care nu sunt precizate respectă legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% în volume): 11

— Aciditatea totală minimă: în miliechivalenți per litru

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 15

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 190

6. *Vin roșu*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

De culoare purpurie până la roșu-rubin, limpede și strălucitor. Aromă de intensitate medie spre ridicată, fără defecte și cu note fructate și/sau lemnoase. Este echilibrat la degustare, are o corpolență medie și prezintă o aromă retronazală fructată și/sau lemnoasă și o persistență medie sau îndelungată.

Limitele analitice care nu sunt precizate respectă legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% în volume): 11,5

— Aciditatea totală minimă: în miliechivalenți per litru

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 12,5

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 140

7. *Vin roșu maturat în recipient din lemn („Roble”, „Crianza”, „Reserva” sau „Gran Reserva”)*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

De culoare care variază de la roșu purpuriu la roșu cu reflexe cărămizii, limpede și strălucitor. Aromă de intensitate medie sau ridicată, fără defecte și cu note fructate, de lemn și/sau de mirodenii și/sau de afumat. Este echilibrat la degustare, are o corpolență medie sau ridicată și prezintă o aromă retronazală lemnoasă, fructată și/sau de mirodenii și o persistență medie sau îndelungată.

Limitele analitice care nu sunt precizate respectă legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% în volume): 11,5

— Aciditatea totală minimă: în miliechivalenți per litru

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 16,67

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 140

8. *Vin licoros*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinuri albe: de culoare galben pal până la brun mahon, limpede și strălucitor. Vinuri roșii: de culoare care variază de la roșu purpuriu la roșu cu reflexe cărămizii, limpede și strălucitor. Aromă de intensitate ridicată, fără defecte, cu note de fructe coapte sau stafidite. Este echilibrat la degustare, are o corpolență medie-ridicată și prezintă o aromă retronazală de fructe coapte sau stafidite și o persistență medie sau îndelungată.

Limitele analitice care nu sunt precizate respectă legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% în volume): 15

— Aciditatea totală minimă: în miliechivalenți per litru

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 190

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Practica de cultivare

Densitatea de plantare este de minimum 2 400 de butuci per hectar.

Rămâne autorizată irigația pe plantația de viță-de-vie, cu ajutorul unor sisteme localizate. Irigația cu ajutorul sistemelor nelocalizate (irigația prin inundare, irigația prin aspersiune) rămân autorizate până la data de 8 august a fiecărui an.

2. Practică oenologică specifică

Vinuri albe: doar struguri albi. Este permisă macerarea la rece.

Vinuri roze: musturile de struguri se obțin prin „sângerare" sau prin presare. Volumul maxim autorizat de must obținut prin metoda „sângerării" este de 40 de litri la 100 de kilograme de struguri. Trebuie să se utilizeze o proporție minimă de 85 % struguri din soiuri roșii autorizate.

Vinuri roșii: doar struguri roșii. Vinul roșu al anului următor poate fi cupajat cu vin roze sau se poate adăuga vin roze la vinul roșu al anului următor, cu condiția ca procentajul de vin roze să nu depășească 15 % din volumul total rezultat.

Vinuri licoroase: Adaos de alcool de vin ≥ 96 % vol. sau a unui amestec între alcool de vin și must, must în fermentație sau vin din soiurile Moscatel de Grano Menudo sau Garnacha Tinta și Blanca cu o tărie alcoolică naturală > 12 % vol. În cazul în care vinurile sunt supuse procesului de învechire, se poate adăuga must concentrat obținut pe foc direct din soiurile Moscatel de Grano Menudo și/sau Garnacha Tinta și/sau Garnacha Blanca.

3. Restricție referitoare la vinificare

În cazul elaborării vinurilor cu DOP, rămâne interzisă utilizarea de prese continue.

Procesele de învechire încep la data de 1 octombrie a anului recoltării.

5.2. *Producții/randamente maxime*

1. Soiuri albe

9 200 de kilograme de struguri la hectar

64,40 de hectolitri la hectar

2. Soiuri roșii

8 000 de kilograme de struguri la hectar

56 de hectolitri la hectar

3. Vin roze elaborat prin metoda „sângerării"

32 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Comunele:

Districtul I: niciuna.

Districtul II: Lumbier, Lónguida, Romanzado, Urraul Bajo și Urraul Alto.

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

Districtul IV: toate comunele, cu excepția Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún și Abárzuza.

Districtul V: toate comunele, cu excepția Petilla de Aragón.

Districtul VI: toate comunele, cu excepția Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla și Sartaguda.

Districtul VII: toate comunele, cu excepția Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada și Buñuel.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Vin*

Arealul DOP Navarra se află într-o zonă geografică din partea de nord a Peninsulei Iberice, care este ideală pentru cultivarea viței-de-vie. Clima este mediteraneeană, cu o influență atlantică în regiunea de nord-vest, întreaga zonă fiind caracterizată de prezența unui vânt rece și uscat. Media precipitațiilor este de 400-500 mm. Solurile prezintă niveluri ridicate de calcar, un conținut mediu de pietre și o textură argiloasă-lutoasă.

Acest mediu geografic conferă vinurilor o aciditate medie-ridicată, cu senzații organoleptice de prospețime și un gust echilibrat, precum și un anumit caracter mineral datorat tipologiei solurilor.

8.2. *Vin licoros*

Vinurile sunt produse în principal prin utilizarea soiurilor Moscatel de Grano Menudo și Garnacha Blanca și Garnacha Tinta, originare din Navarra, și sunt caracterizate atât de un conținut ridicat de zaharuri, cât și de rotunjime și onctuozitate, de arome de struguri stafidiți și de un echilibru corespunzător între aromele dulci și cele acide. Această densitate ridicată a gustului este rezultatul unor condiții climatice deosebite, caracterizate de o climă foarte uscată, de temperaturi ridicate în timpul perioadei de vegetație, de un nivel redus de precipitații și de un deficit de apă permanent.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Caracterele tipografice utilizate pentru a indica denumirea de origine protejată nu pot fi în niciun caz mai mici de 3 mm sau mai mari de 9 mm în înălțime și trebuie să fie clare, lizibile, indelebile și să nu aibă o grosime prea mare, iar indicația nu poate ocupa mai mult de jumătate din lățimea totală a etichetei.

Logoul DOP este obligatoriu și nu poate avea un diametru mai mic de 8 mm și mai mare de 11 mm.

Link către caietul de sarcini

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