C/2025/297

10.1.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/297)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Navarra“

PDO-ES-A0127-AM04

Dátum oznámenia: 11. 10. 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Zmenili sa výrobné postupy a obmedzenia pre ružové vína**

Opis:

Medzi výrobné postupy boli v prípade ružového vína zaradené lisovanie a metóda „saignée“. Podiel modrých odrôd hrozna používaných na výrobu ružových vín sa znížil zo 100 % na 85 %.

Zmenil sa bod 3.3.b. písm. b) špecifikácie výrobku a bod 5.1.2 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože sa ňou nemenia základné vlastnosti výrobku, t. j. vína s CHOP „Navarra“, ktoré sú výsledkom kombinácie prírodných a ľudských faktorov. Nezaniká tým súvislosť so zemepisnou oblasťou ani to nepredstavuje žiadnu z ďalších zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Cieľom je tiež povoliť používanie lisovacej techniky na výrobu ružového vína. Ak by sa vinárskym podnikom umožnilo využívať tento systém na výrobu ľahších a univerzálnejších vín, uľahčilo by im to prispôsobenie výroby ružových vín trendom na trhu, ktoré si vyžadujú čerstvejšie a menej hutné vína. Zavedenie požiadavky, aby aspoň 85 % použitého hrozna pochádzalo z modrých odrôd, je potrebné aj preto, aby vinárske podniky mohli používať až 15 % hrozna z bielych odrôd na výrobu dlhšie trvajúcich a kyslejších vín, čo je trend spotreby, ktorý pozorujeme na trhu.

2. **Bol zmenený maximálny výnos ružového vína**

Opis:

Maximálny výnos 32 hektolitrov na hektár je obmedzený na výrobu ružového vína metódou „saignée“ z muštu z modrých odrôd.

Zmenil sa bod 5 špecifikácie výrobku a bod 5.2 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože sa ňou nemenia základné vlastnosti výrobku, t. j. vína s CHOP „Navarra“, ktoré sú výsledkom kombinácie prírodných a ľudských faktorov. Nezaniká tým súvislosť so zemepisnou oblasťou ani to nepredstavuje žiadnu z ďalších zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Odôvodnenie:

Táto zmena súvisí so zmenou bodu 3.3.b písm. b). Upresňuje sa ňou, že na základe navrhovanej zmene sa maximálny výnos stanovený pre ružové víno v bode 5 špecifikácie výrobku vzťahuje výlučne na výrobu s použitím metódy „saignée“ z muštu z modrého hrozna. Považuje sa to za nevyhnutné na zachovanie tradície výroby ružových vín z Navarry metódou „saignée“, čo je typický spôsob výroby.

3. **Zavedenie nových odrôd**

Opis:

Do špecifikácie výrobku boli pridané tieto muštové odrody používané na výrobu vín: GARNACHA ROJA – GARNACHA GRIS a ONECA.

Zmenil sa bod 6 a prvý odsek oddielu 7.c špecifikácie výrobku (uvedenie nových odrôd v súvislosti so zemepisnou oblasťou) a bod 7 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože sa ňou nemenia základné vlastnosti výrobku, t. j. vína s CHOP „Navarra“, ktoré sú výsledkom kombinácie prírodných a ľudských faktorov. Nezaniká tým súvislosť so zemepisnou oblasťou ani to nepredstavuje žiadnu z ďalších zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Ide o odrody, ktoré sa v tejto oblasti tradične pestujú. Našla ich skupina výskumníkov zo sekcie vinohradníctva a enológie (EVENA) vlády Navarry v rámci práce na prieskume samostatných kmeňov v Navarre („Cepas Singular de Navarra“), ktorý sa vykonáva vo vinohradoch Navarry od roku 2004 v rámci zberu vinohradníckeho materiálu „Cepas Singular de Navarra-Vinos Old-Vidaos“, ktorý EVENA začala v roku 2004 a ktorú prvýkrát posúdil Inštitút pre poľnohospodársky a environmentálny výskum a rozvoj v Murcii [*Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental – IMIDA*], čo je nevyhnutný krok na registráciu odrody v registri komerčných odrôd [*Registro de Variedades Comerciales – RVC*]. Následné podrobnejšie analýzy vykonané v rámci projektu INIA RF2012-00027-C5-02 zameraného na dokumentáciu, charakterizáciu a racionalizáciu zárodočnej plazmy hrozna skúmanej a uchovávanej v Španielsku a na vytvorenie základnej zbierky („*Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear*“) potvrdili genotypovú jedinečnosť odrôd Garnacha Roja-Garnacha Gris a Oneca.

Proces registrácie odrody Oneca sa začal po jej charakterizácii a táto odroda bola napokon na základe nariadení APA/228/2022 a APA/588/2022 uverejnených v Štátnom úradnom vestníku v marci a júni 2022 (kráľovský dekrét č. 170/2011) zaradená do zoznamu muštových odrôd povolených v Navarre, ako sa uvádza v kráľovskom dekréte č. 526/2023 z 20. júna 2023. Odroda Garnacha Roja-Garnacha Gris už bola zaradená do zoznamu odrôd hrozna autonómneho spoločenstva Navarra v súlade s prílohou XXI ku kráľovskému dekrétu č. 1338/2018 z 29. októbra 2018, ktorým sa upravuje potenciál výroby vína (BOE z 30. októbra 2018).

Z analýzy vín, pri výrobe ktorých sa používajú tieto odrody, vyplynulo, že osobitý charakter vín s CHOP „Navarra“ sa zachováva a vína majú kvalitatívne vlastnosti, ktoré sú z enologického hľadiska významné a nesmú sa stratiť.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy):**

Navarra

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3. Likérové víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt, iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Biele víno*

STRUČNÝ OPIS

Svetložltej až zlatožltej farby, číre a brilantné. Vôňa strednej až vysokej intenzity, bez nedostatkov a s ovocnými a/alebo kvetinovými a/alebo rastlinnými tónmi. V ústach je vyvážené s dobre integrovanou kyslosťou a ovocnou retronazálnou vôňou a so stredným až intenzívnym záverom.

*Ak[RED_ERROR]short indent :3mm
obsah zvyškového cukru presahuje 5 g/l, obsah oxidu siričitého musí byť nižší alebo rovný 300 g/l. Všetky neobsiahnuté analytické limity budú spĺňať existujúce právne predpisy EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) 12,5

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) 190

2. *Biele víno vyzrievané v drevených sudoch (fermentované v sude, Crianza, Reserva, Gran Reserva)*

STRUČNÝ OPIS

Slamovožltej až zlatožltej farby, s odtieňmi jantáru, číre a brilantné. Vôňa strednej až vysokej intenzity, bez nedostatkov a s drevitými a/alebo korenistými a/alebo dymovými tónmi. V ústach je vyvážené s dobre integrovanou kyslosťou a drevitou retronazálnou vôňou a so stredným až intenzívnym záverom.

Ak obsah zvyškového cukru prekročí 5 g/l, obsah oxidu siričitého bude rovný alebo menší ako 300 g/l.

Všetky neobsiahnuté analytické limity budú spĺňať existujúce právne predpisy EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) 15

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) 190

3. *Biele víno vyrobené z hrozna napadnutého ušľachtilou plesňou Botrytis*

STRUČNÝ OPIS

Svetložltej až zlatožltej farby, s odtieňmi jantáru, číre a brilantné. Vôňa strednej až vysokej intenzity, bez nedostatkov a s ovocnými a/alebo kvetinovými a/alebo rastlinnými tónmi. V ústach je vyvážené s dobre integrovanou kyslosťou a ovocnou retronazálnou vôňou a so stredným až intenzívnym záverom.

Obsah prchavých kyselín sa zvýši o 1 meq/l pri každom stupni prirodzeného skutočného obsahu alkoholu pri prekročení 10 obj. %.

Všetky neobsiahnuté analytické limity budú spĺňať existujúce právne predpisy EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) 13

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) 190

4. *Ružové víno*

STRUČNÝ OPIS

Ružovkastej farby, číre a brilantné. Vôňa strednej až vysokej intenzity, bez nedostatkov a s arómou červeného a čierneho ovocia a/alebo kvetinovou arómou. V ústach je vyvážené s dobre integrovanou kyslosťou a vôňou červeného a čierneho ovocia a/alebo sladkou retronazálnou vôňou a so stredným až intenzívnym záverom.

Všetky neobsiahnuté analytické limity budú spĺňať existujúce právne predpisy EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) 12,5

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) 190

5. *Ružové víno vyzrievané v drevených sudoch (fermentované v sude, Reserva)*

STRUČNÝ OPIS

Ružovkastej farby, číre a brilantné. Vôňa strednej až vysokej intenzity, bez nedostatkov a s arómou červeného a čierneho ovocia a/alebo drevitou arómou. V ústach je vyvážené s dobre integrovanou kyslosťou a drevitou retronazálnou vôňou a so stredným až intenzívnym záverom.

Všetky neobsiahnuté analytické limity budú spĺňať existujúce právne predpisy EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) 15

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) 190

6. *Červené víno*

STRUČNÝ OPIS

Purpurovej až rubínovočervenej farby, číre a brilantné. Vôňa strednej až vysokej intenzity, bez nedostatkov a s ovocnými a/alebo drevitými tónmi. V ústach je vyvážené, so stredne plným telom s ovocnou a/alebo drevitou retronazálnou vôňou a so stredným až intenzívnym záverom.

Všetky neobsiahnuté analytické limity budú spĺňať existujúce právne predpisy EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) 12,5

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) 140

7. *Červené víno vyzrievané v drevených sudoch (Roble, Crianza, Reserva alebo Gran Reserva)*

STRUČNÝ OPIS

Purpurovočervenej až červenej farby s odtieňmi červenohnedej, číre a brilantné. Vôňa strednej až vysokej intenzity, bez nedostatkov a s drevitými a/alebo korenistými a/alebo dymovými tónmi. V ústach je vyvážené, so stredným až plným telom, s drevitou retronazálnou vôňou a so stredným až intenzívnym záverom.

Všetky neobsiahnuté analytické limity budú spĺňať existujúce právne predpisy EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) 16,67

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) 140

8. *Likérové víno*

STRUČNÝ OPIS

Biele odrody: svetložlté až mahagónovohnedé, číre a brilantné. Modré odrody: purpurovočervenej až červenej farby s tónmi červenohnedej, číre a brilantné. Vôňa s vysokou intenzitou, bez nedostatkov, s tónmi zrelého ovocia alebo hrozienok. V ústach je vyvážené, so stredným až plným telom, s retronazálnou vôňou zrelého ovocia alebo hrozienok a so stredným až intenzívnym záverom.

Všetky neobsiahnuté analytické limity budú spĺňať existujúce právne predpisy EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 15

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) 190

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Pestovateľský postup

Hustota výsadby má byť aspoň 2 400 podpníkov na hektár.

Zavlažovanie je vo vinohradoch povolené pomocou systémov mikrozávlahy. Iné zavlažovacie systémy ako mikrozávlaha (zavlažovanie zaplavením, zavlažovanie postrekom) sú povolené do 8. augusta každého roka.

2. Osobitný enologický postup

Biele víno: len biele hrozno. Studená macerácia je povolená.

Ružové vína: Hrozno sa musí získať metódou „saignée“ alebo lisovaním. Maximálny povolený objem muštu získaného metódou „saignée“ je 40 litrov na každých 100 kilogramov hrozna. Najmenej 85 % použitého hrozna musí pochádzať z modrých odrôd.

Červené vína: len modré hrozno. Existuje možnosť sceľovania ružového vína s červeným vínom alebo jeho pridávanie do červeného vína nasledujúceho ročníka, pokiaľ podiel ružového vína nepresiahne 15 % celkovej výslednej kapacity.

Likérové vína: pridávanie vínneho destilátu ≥ 96 obj. % alebo zmesi s jeho obsahom a obsahom hroznového muštu, fermentujúceho muštu alebo vína z odrody Moscatel de Grano Menudo alebo odrôd Garnacha Tinta a Garnacha Blanca s prirodzeným stupňom alkoholu > 12 obj. %. Ak vyzrievajú, môže sa pridať hroznový mušt zahustený pôsobením priameho tepla, odrody Moscatel de Grano Menudo a/alebo Garnacha Tinta a/alebo Blanca.

3. Obmedzenie týkajúce sa výroby vína

Pri príprave vín, na ktoré sa vzťahuje CHOP, je stále zakázané používať kontinuálne lisy.

Vyzrievanie sa začína 1. októbra roku zberu.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Biele odrody

9 200 kilogramov hrozna na hektár

64,40 hektolitra vína na hektár

2. Modré odrody

8 000 kilogramov hrozna na hektár

56 hektolitrov vína na hektár

3. Ružové víno vyrobené metódou „saignée“

32 hektolitrov vína na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Obce:

Okres I: žiadne

Okres II: Lumbier, Lónguida, Romanzado a Urraul Bajo a Urraul Alto.

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

Okres IV: všetky obce okrem obcí Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún a Abárzuza.

Okres V: všetky obce okrem obce Petilla de Aragón.

Okres VI: všetky obce okrem obcí Mendavia, San Arian, Azagra, Andosilla a Sartaguda.

Okres VII: všetky obce okrem obcí Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada a Buñuel.

7. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

8.1. *Víno*

Oblasť, na ktorú sa vzťahuje CHOP „Navarra“, sa nachádza v zemepisnej oblasti na severe Pyrenejského polostrova, ktorá je ideálna na pestovanie viniča. Podnebie je stredomorské s vplyvom Atlantického oceána v severozápadnej časti regiónu, pričom v celej oblasti prevláda studený a suchý vietor. Priemerný úhrn zrážok sa pohybuje v rozmedzí 400 až 500 mm. Pôda má vysoký podiel vápenca, priemernú kamenitosť a ílovitú-hlinitú štruktúru.

V tomto zemepisnom prostredí sa vyrábajú vína so strednou až vysokou kyslosťou, s organoleptickými vnemami sviežosti a vyváženej chuti a určitej minerálnej povahy spôsobenej typológiou pôdy.

8.2. *Likérové víno*

Vína sa vyrábajú najmä z odrôd Moscatel de Grano Menudo a Garnacha Tinta a Blanca, ktoré sú pôvodnými odrodami v oblasti Navarra a sú charakteristické vysokým obsahom cukru, plnosťou a olejovitosťou s vôňou zhrozienkovateného hrozna a dobrou vyváženosťou medzi sladkými a kyslými chuťami. Táto vysoká hustota chutí je výsledkom špecifických klimatických podmienok, pre ktoré sú typické suché podnebie, vysoké teploty počas vegetačného obdobia, nízky úhrn zrážok a neustály nedostatok vody.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Ďalšie podmienky súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Typografické znaky použité na označenie názvu CHOP nesmú byť za žiadnych okolností nižšie ako 3 mm alebo vyššie ako 9 mm a musia byť zreteľné, čitateľné, nezmazateľné a nie neprimerane hrubé, pričom označenie nesmie zaberať viac ako polovicu celkovej šírky etikety.

Logo CHOP je povinný prvok a nesmie mať priemer menší ako 8 mm alebo väčší ako 11 mm.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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