Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/297)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Navarra“

PDO-ES-A0127-AM04

Datum obvestila: 11. 10. 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Spremenjene so bile proizvodne prakse in omejitve za vina rosé

Opis

Tehniki prešanca in samotoka sta bili vključeni kot proizvodni praksi za vino rosé. Delež rdečih sort vinske trte, ki se uporabljajo za proizvodnjo vina rosé, je bil zmanjšan s 100 % na 85 %.

Spremenjeni sta točka 3.3.b(b) specifikacije proizvoda in točka 5.1.2 enotnega dokumenta.

To je standardna sprememba, ker ne spreminja bistvenih lastnosti proizvoda, tj. vina z ZOP „Navarra“, ki izhajajo iz prepleta naravnih in človeških dejavnikov. Ne izniči povezave z geografskim območjem niti ne pomeni nobene druge spremembe iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah.

Razlogi

Namen je tudi, da se odobri uporaba tehnike prešanca za pridelavo vina rosé. Če bi lahko vinske kleti uporabljale ta sistem za pridelavo lažjih in bolj vsestranskih vin, bi se pridelava vina rosé lažje prilagodila tržnim trendom, ki zahtevajo hladnejša in manj gosta vina. Uvedba zahteve, da mora biti vsaj 85 % grozdja rdečih sort, je potrebna tudi zato, da se vinskim kletem omogoči uporaba do 15 % grozdja belih sort za pridelavo obstojnejših vin z višjo vsebnostjo kislin, kar je trend potrošnje, ki ga opažamo na trgu.

2. Spremenjen je največji donos za vino rosé

Opis

Največji donos 32 hektolitrov na hektar je omejen na pridelavo vina rosé, pri kateri se uporablja tehnika samotoka iz rdečih sort vinske trte.

Spremenjeni sta točka 5 specifikacije proizvoda in točka 5.2 enotnega dokumenta.

To je standardna sprememba, ker ne spreminja bistvenih lastnosti proizvoda, tj. vina z ZOP „Navarra“, ki izhajajo iz prepleta naravnih in človeških dejavnikov. Ne izniči povezave z geografskim območjem niti ne pomeni nobene druge spremembe iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Razlogi

Ta sprememba je povezana s spremembo točke 3.3.b(b). Pojasnjuje, da se po predlagani spremembi največji donos, določen za vino rosé v točki 5 specifikacije proizvoda, nanaša izključno na pridelavo, pri kateri se uporablja tehnika samotoka iz rdečega grozdja. To je potrebno, da se ohrani tradicija pridelave vina rosé iz Navarre s tehniko samotoka, ki je značilna metoda pridelave.

3. **Uvedeni sta novi sorti vinske trte**

Opis

V specifikacijo proizvoda sta bili dodani naslednji sorti vinske trte, ki se uporabljata za pridelavo vina: GARNACHA ROJA – GARNACHA GRIS in ONECA.

Spremenjeni sta točka 6 in prvi odstavek točke 7.c specifikacije proizvoda (navedba novih sort v povezavi z geografskim območjem) ter točka 7 enotnega dokumenta.

To je standardna sprememba, ker ne spreminja bistvenih lastnosti proizvoda, tj. vina z ZOP „Navarra“, ki izhajajo iz prepleta naravnih in človeških dejavnikov. Ne izniči povezave z geografskim območjem niti ne pomeni nobene druge spremembe iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah.

Razlogi

To sta sorti, ki se tradicionalno gojita na tem območju. Skupina raziskovalcev z oddelka za vinogradništvo in enologijo (EVENA) vlade Navarre je določila njuno lego v raziskavi posameznih sort vinske trte (*Cepas Singulares de Navarra)*, ki se od leta 2004 izvaja v navarrskih vinogradih v sklopu projekta zbiranja vinogradniškega materiala *Vinos Old-Vidaos – Cepas Singulares de Navarra,* ki ga je oddelek EVENA začel izvajati leta 2004 in ga je najprej ocenil inštitut za kmetijske in okoljske raziskave in razvoj iz Murcie (Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental), kar je bistven korak za vpis sorte v seznam komercialnih sort vinske trte (*Registro de Variedades Comerciales*). Z naknadnimi bolj poglobljenimi analizami, izvedenimi v projektu INIA RF2012-00027-C5-02 za dokumentiranje, opredelitev in racionalizacijo dednine grozdja, raziskane in ohranjene v Španiji, ter oblikovanje jedrne zbirke (*Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear*), se je potrdila genotipska posebnost sort garnacha roja – garnacha gris in oneca.

Postopek registracije sorte oneca se je začel z njeno opredelitvijo in končal z njeno vključitvijo v trsni izbor, odobren v Navarri, kot je navedeno v kraljevem odloku 526/2023 z dne 20. junija 2023, na podlagi odlokov APA/228/2022 in APA/588/2022, objavljenih v španskem uradnem listu marca in junija 2022 (kraljevi odlok 170/2011). Sorta garnacha roja – garnacha gris je bila že vključena v trsni izbor avtonomne skupnosti Navarra v skladu s Prilogo XXI h kraljevemu odloku 1338/2018 z dne 29. oktobra 2018 o ureditvi obsega vinogradniških površin (španski uradni list z dne 30. oktobra 2018).

Analiza vin, ki vsebujejo obe sorti vinske trte, je pokazala, da se ohrani posebni značaj vin z ZOP „Navarra“ in da imajo vina kakovostne lastnosti, ki so z enološkega stališča pomembne in se ne smejo izgubiti.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Navarra

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3. Likersko vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tar. št. 2009

4. **Opis vina**

1. *Belo vino*

KRATEK OPIS

Je bledo rumene do zlato rumene barve, bistro in sijoče. Ima srednje do zelo intenziven vonj brez pomanjkljivosti s sadnimi in/ali cvetličnimi in/ali rastlinskimi zaznavami. V ustih je uravnoteženo z lepo povezano vsebnostjo kislin, retronazalno sadno aromo in srednje dolgim do dolgim pookusom.

* Če je ostanek sladkorja večji od 5 g/l, je vsebnost žveplovega dioksida največ 300 g/l. Vse analitske omejitve, ki niso navedene, so skladne z veljavno zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: v miliekvivalentih na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 12,5

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 190

2. *Belo vino, obdelano v lesenih sodih (vrenje v sodu, „crianza“, „reserva“ in „gran reserva“)*

KRATEK OPIS

Je slamnato rumene do zlato rumene barve z jantarjevimi odsevi, bistro in sijoče. Ima srednje do zelo intenziven vonj brez pomanjkljivosti z lesnimi in/ali začimbnimi in/ali dimastimi zaznavami. V ustih je uravnoteženo z lepo povezano vsebnostjo kislin, retronazalno lesno aromo in srednje dolgim do dolgim pookusom.

Če je vsebnost ostanka sladkorja višja od 5 g/l, je vsebnost žveplovega dioksida največ 300 g/l.

Vse analitske omejitve, ki niso navedene, so skladne z veljavno zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: v miliekvivalentih na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 15

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 190

3. Belo vino iz grozdja s sivo plesnijo (*Botrytis cinerea*)

KRATEK OPIS

Je bledo rumene do zlato rumene barve z jantarjevimi odsevi, bistro in sijoče. Ima srednje do zelo intenziven vonj brez pomanjkljivosti s sadnimi in/ali cvetličnimi in/ali rastlinskimi zaznavami. V ustih je uravnoteženo z lepo povezano vsebnostjo kislin, retronazalno sadno aromo in srednje dolgim do dolgim pookusom.

Vsebnost hlapnih kislin se poveča za 1 meq/l za vsako odstotno točko naravnega alkohola nad 10 vol. %.

Vse analitske omejitve, ki niso navedene, so skladne z veljavno zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: v miliekvivalentih na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 190

4. *Vino rosé*

KRATEK OPIS

Je rožnate barve, bistro in sijoče. Ima srednje do zelo intenziven vonj brez pomanjkljivosti z aromami rdečega in črnega jagodičja in/ali cvetličnimi aromami. V ustih je uravnoteženo z lepo povezano vsebnostjo kislin, retronazalno aromo rdečega in črnega jagodičja in/ali retronazalno sladko aromo ter srednje dolgim do dolgim pookusom.

Vse analitske omejitve, ki niso navedene, so skladne z veljavno zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: v miliekvivalentih na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 12,5

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 190

5. *Vino rosé, obdelano v lesenih sodih (vrenje v sodu, „reserva“)*

KRATEK OPIS

Je rožnate barve, bistro in sijoče. Ima srednje do zelo intenziven vonj brez pomanjkljivosti z aromami rdečega in črnega jagodičja in/ali lesnimi aromami. V ustih je uravnoteženo z lepo povezano vsebnostjo kislin, retronazalno lesno aromo in srednje dolgim do dolgim pookusom.

Vse analitske omejitve, ki niso navedene, so skladne z veljavno zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: v miliekvivalentih na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 15

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 190

6. *Rdeče vino*

KRATEK OPIS

Je škrlatne do rubinasto rdeče barve, bistro in sijoče. Ima srednje do zelo intenziven vonj brez pomanjkljivosti s sadnimi in/ali lesnimi zaznavami. V ustih je uravnoteženo s srednje polnim telesom, retronazalno sadno in/ali lesno aromo in srednje dolgim do dolgim pookusom.

Vse analitske omejitve, ki niso navedene, so skladne z veljavno zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: v miliekvivalentih na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 12,5

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 140

7. *Rdeče vino, obdelano v lesenih sodih („roble“, „crianza“, „reserva“ ali „gran reserva“)*

KRATEK OPIS

Je škrlatno rdeče do rdeče barve z rjavkastordečimi odsevi, bistro in sijoče. Ima srednje do zelo intenziven vonj brez pomanjkljivosti z lesnimi in/ali začimbnimi in/ali dimastimi zaznavami. V ustih je uravnoteženo, s srednje polnim do polnim telesom, retronazalno lesno aromo in srednje dolgim do dolgim pookusom.

Vse analitske omejitve, ki niso navedene, so skladne z veljavno zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: v miliekvivalentih na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 16,67

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 140

8. *Likersko vino*

KRATEK OPIS

Belo vino je bledo rumene do mahagonijevo rjave barve, bistro in sijoče. Rdeče vino je škrlatno rdeče do rdeče barve z rjavkastordečimi odtenki, bistro in sijoče. Ima zelo intenziven vonj brez pomanjkljivosti z notami zrelega ali sušenega sadja. V ustih je uravnoteženo, s srednje polnim do polnim telesom, retronazalno aromo zrelega ali sušenega sadja in srednje dolgim do dolgim pookusom.

Vse analitske omejitve, ki niso navedene, so skladne z veljavno zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 15

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: v miliekvivalentih na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 190

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Pridelovalni postopek

Gostota zasaditve je najmanj 2 400 trsov na hektar.

Namakanje v vinogradu je dovoljeno z uporabo lokaliziranih sistemov. Nelokalizirani sistemi namakanja (namakanje s poplavljanjem, namakanje z razprševanjem) so vsako leto dovoljeni do 8. avgusta.

2. Posebni enološki postopek

Belo vino: le iz belega grozdja. Hladna maceracija je dovoljena.

Vino rosé: grozdni mošt se mora pridobiti iz samotoka ali prešanca. Največja dovoljena količina mošta, pridobljenega iz samotoka, je 40 litrov na vsakih 100 kilogramov grozdja. Najmanj 85 % uporabljenega grozdja mora biti iz rdečih sort.

Rdeče vino: le iz rdečega grozdja. Vina rosé se lahko mešajo z rdečim vinom iz naslednjega leta ali se mu dodajajo, če delež vina rosé v takem vinu ne presega 15 %.

Likersko vino: dodajanje vinskega alkohola z jakostjo ≥ 96 vol. % ali mešanice vinskega alkohola in mošta, delno prevretega mošta ali vina, pridobljenega iz sort moscatel de grano menudo ali garnacha tinta in blanca, z deležem naravnega alkohola > 12 vol. %. Če se ta vina starajo, se lahko doda mošt, zgoščen z neposrednim segrevanjem in pridobljen iz sort vinske trte moscatel de grano menudo in/ali garnacha tinta in/ali blanca.

3. Omejitev pri vinifikaciji

Za proizvodnjo vin z ZOP je uporaba kontinuiranih stiskalnic še vedno prepovedana.

Staranje se začne 1. oktobra v letu trgatve.

5.2 *Največji donosi*

1. **Bele sorte vinske trte**

9 200 kilogramov grozdja na hektar

64,40 hektolitra na hektar

2. **Rdeče sorte vinske trte**

8 000 kilogramov grozdja na hektar

56 hektolitrov na hektar

3. **Vino rosé, pridelano iz samotoka**

32 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Občine:

okoliš I: jih ni;

okoliš II: Lumbier, Lónguida, Romanzado ter Urraul Bajo in Urraul Alto;

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

okoliš IV: vse občine, razen občin Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún in Abárzuza;

okoliš V: vse občine, razen občine Petilla de Aragón;

okoliš VI: vse občine, razen občin Mendavia, San Arian, Azagra, Andosilla in Sartaguda ter

okoliš VII: vse občine, razen občin Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada in Buñuel.

7. **Sorte vinske trte**

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

SHIRAZ

TEMPRANILLO

8. **Opis povezave**

8.1 *Vino*

Geografsko območje z ZOP „Navarra“ leži na severu Iberskega polotoka, kjer so idealne razmere za gojenje vinske trte. Podnebje je sredozemsko z atlantskim vplivom v severozahodni regiji, pri čemer na celotnem območju prevladuje hladen in suh veter. Povprečna količina padavin je od 400 mm do 500 mm na leto. Za tla so značilne visoka vsebnost apnenca, srednja kamnitost in ilovnatoglinasta tekstura.

V tem geografskem okolju se pridelujejo vina s srednjo do visoko vsebnostjo kislin, organoleptičnim občutkom svežine in uravnoteženim okusom ter določeno mineralnostjo zaradi vrste tal.

8.2 *Likersko vino*

Vina se proizvajajo predvsem iz sort vinske trte moscatel de grano menudo ter garnacha tinta in blanca, ki so avtohtone sorte Navarre, zanje pa so značilni visoka vsebnost sladkorja, okroglost in voljnost, arome sušenega grozdja ter dobro ravnotežje med kislinami in sladkorji. Zelo gost okus je posledica posebnih podnebnih razmer, za katere so značilni zelo suho podnebje, visoke temperature v rastni dobi, malo padavin in stalno pomanjkanje vode.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Tipografski znaki, uporabljeni za navedbo imena ZOP, ne smejo biti v nobenem primeru manjši od 3 mm ali večji od 9 mm višine ter morajo biti jasni, čitljivi, neizbrisni in ne predebeli, navedba pa ne sme zavzemati več kot polovice celotne širine etikete.

Simbol ZOP je obvezen, njegov premer pa ne sme biti manjši od 8 mm in večji od 11 mm.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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