C/2025/297

10.1.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/297)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Navarra”

PDO-ES-A0127-AM04

Datum för meddelandet:11.10.2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Produktionsmetoder och restriktioner för roséviner har ändrats**

Beskrivning:

Pressning och saignée har inkluderats som produktionsmetoder för rosévin. Andelen blå druvsorter som får användas för framställning av roséviner har minskats från 100 % till 85 %.

Punkt 3.3.b b i produktspecifikationen och punkt 5.1.2 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Det rör sig om en standardändring eftersom den inte ändrar produktens, dvs. vinet med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Navarra”, väsentliga egenskaper som är resultatet av en kombination av naturliga och mänskliga faktorer. Ändringen upphäver inte sambandet med det geografiska området och utgör inte heller någon av de andra ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Syftet är att även tillåta pressning för framställning av rosévin. Genom att tillåta denna metod för att producera lättare och mer mångsidiga viner blir det lättare för vingårdarna att anpassa sin produktion av rosévin till utvecklingen på marknaden som efterfrågar svalare och mindre kompakta viner. Införandet av kravet på att minst 85 % av druvorna ska komma från blå druvsorter är också nödvändigt för att vingårdarna ska kunna använda upp till 15 % druvor från gröna druvsorter för att producera viner med längre hållbarhet och högre syrahalt, vilket är den konsumtionsutveckling som vi ser på marknaden.

2. **Högsta avkastningen för rosévin har ändrats**

Beskrivning:

Den högsta avkastningen på 32 hektoliter per hektar är begränsad till framställning av rosévin genom saignée från blå druvsorter.

Punkt 5 i produktspecifikationen och punkt 5.2 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Det rör sig om en standardändring eftersom den inte ändrar produktens väsentliga egenskaper, dvs. vinet med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Navarra”, som är resultatet av en kombination av naturliga och mänskliga faktorer. Ändringen upphäver inte sambandet med det geografiska området och utgör inte heller någon av de andra ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Motivering:

Detta ändringsförslag hänger samman med ändringen av punkt 3.3.b b. Genom ändringen klargörs att den högsta avkastning som fastställs för rosévin i punkt 5 i produktspecifikationen endast avser produktion genom saignée från blå druvsorter. Detta anses nödvändigt för att bevara traditionen att framställa roséviner från Navarra genom saignée, som är den typiska produktionsmetoden.

3. **Införande av nya druvsorter**

Beskrivning:

Följande druvsorter som används för att framställa vinerna har lagts till i produktspecifikationen: garnacha roja – garnacha gris och oneca.

Punkt 6 och punkt 7 c första stycket i produktspecifikationen (där de nya druvsorterna nämns i samband med det geografiska området) och punkt 7 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Det rör sig om en standardändring eftersom den inte ändrar produktens väsentliga egenskaper, dvs. vinet med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Navarra”, som är resultatet av en kombination av naturliga och mänskliga faktorer. Ändringen upphäver inte sambandet med det geografiska området och utgör inte heller någon av de andra ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Det rör sig om druvsorter som traditionellt har odlats i området. Sorterna identifierades av en grupp forskare från avdelningen för vinodling och oenologi (EVENA) vid Navarras regering i samband med deras arbete med att kartlägga de unika sorterna i Navarra (”Cepas Singular de Navarra”). Detta arbete har pågått i Navarras vinodlingar sedan 2004, som en del av det arbete med att samla in vinodlingsmaterial, ”Cepas Singular de Navarra-Vinos Old-Vidaos”, som EVENA inledde 2004 och som först bedömdes av Murcias institut för forskning och utveckling inom jordbruk och miljö (*Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental – IMIDA*), vilket är ett viktigt steg för att registrera en druvsort i registret över kommersiella druvsorter (*Registro de Variedades Comerciales – RVC*). Senare mer djupgående analyser som genomfördes inom ramen för projektet INIA RF2012-00027-C5-02 för att dokumentera, karakterisera och rationalisera det embryonala materialet i druvsorter som undersökts och bevarats i Spanien och skapa en samling av kärn-dna (”Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear”) bekräftade den genotypiska singulariteten hos druvsorterna garnacha roja – garnacha gris och oneca.

Registreringsförfarandet för druvsorten oneca inleddes när den hade karakteriserats. Sorten togs slutligen upp i förteckningen över godkända druvsorter för vinframställning i Navarra, som anges i kungligt dekret 526/2023 av den 20 juni 2023, i enlighet med förordningarna APA/228/2022 och APA/588/2022, som offentliggjordes i den officiella tidningen i mars och juni 2022 (kungligt dekret 170/2011). Druvsorten garnacha roja – garnacha gris var redan införd i förteckningen över druvsorter i den autonoma regionen Navarra i enlighet med bilaga XXI till kungligt dekret 1338/2018 av den 29 oktober 2018 om reglering av vinproduktionskapaciteten (officiella tidningen av den 30 oktober 2018).

En analys av de viner där dessa druvsorter ingår har visat att den särskilda karaktären hos vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Navarra” bibehålls, och att vinerna besitter kvalitetsegenskaper som är anmärkningsvärda ur oenologisk synvinkel och inte får gå förlorade.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Navarra

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3. Likörvin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vitt vin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Blekgult till guldgult i färgen, klart och skimrande. Måttligt till mycket intensiv arom utan några brister, med fruktiga och/eller blommiga toner och/eller växttoner. Vinet har en balanserad smak med en välintegrerad syra, en fruktig, retronasal arom och en måttlig till stor eftersmak.

*Om[RED_ERROR]short indent :3mm
resthalten socker överskrider 5 g/l får svaveldioxidhalten vara högst 300 g/l. Alla icke angivna analytiska gränsvärden överensstämmer med gällande EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,5

— Lägsta totala syrahalt: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 12,5

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 190

2. *Vitt vin som lagrats på träfat (jäst på fat, Crianza, Reserva, Gran Reserva)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Halmgult till guldgult i färgen, med nyanser av bärnsten, klart och skimrande. Måttligt till mycket intensiv arom utan några brister, med toner av trä och/eller kryddiga och/eller rökiga toner. Vinet har en balanserad smak med en välintegrerad syra, en retronasal träarom och en måttlig till stor eftersmak.

Om resthalten socker överskrider 5 g/l är svaveldioxidhalten högst 300 g/l.

Alla icke angivna analytiska gränsvärden överensstämmer med gällande EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,5

— Lägsta totala syrahalt: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 15

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 190

3. *Vitt vin framställt på druvor som angripits av ädelröta*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Blekgult till guldgult i färgen, med nyanser av bärnsten, klart och skimrande. Måttligt till mycket intensiv arom utan några brister, med fruktiga och/eller blommiga toner och/eller växttoner. Vinet har en balanserad smak med en välintegrerad syra, en fruktig, retronasal arom och en måttlig till stor eftersmak.

Halten av flyktiga syror ökar med 1 milliekvivalent per liter för varje grad av naturlig verklig alkoholhalt som överstiger 10 volymprocent.

Alla icke angivna analytiska gränsvärden överensstämmer med gällande EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,5

— Lägsta totala syrahalt: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 190

4. *Rosévin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Rosaaktigt i färgen, klart och skimrande. Måttligt till mycket intensiv arom utan några brister och med aromer av röda och svarta frukter och/eller blommor. Vinet har en balanserad smak med en välintegrerad syra, en retronasal arom av röda och svarta frukter och/eller en retronasal söt arom samt en måttlig till stor eftersmak.

Alla icke angivna analytiska gränsvärden överensstämmer med gällande EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 12,5

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 190

5. *Rosévin som lagrats på träfat (jäst på fat, Reserva)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Rosaaktigt i färgen, klart och skimrande. Måttligt till mycket intensiv arom utan några brister och med aromer av röda och svarta frukter och/eller trä. Vinet har en balanserad smak med en välintegrerad syra, en retronasal träarom och en måttlig till stor eftersmak.

Alla icke angivna analytiska gränsvärden överensstämmer med gällande EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 15

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 190

6. *Rött vin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Violett till rubinrött i färgen, kristallklart och skimrande. Måttligt till mycket intensiv arom utan några brister, med toner av frukt och/eller trä. Vinet har en balanserad smak och en medelstor fyllighet, en retronasal arom av frukt och/eller trä samt en måttlig till stor eftersmak.

Alla icke angivna analytiska gränsvärden överensstämmer med gällande EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 12,5

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 140

7. *Rött vin som lagrats på träfat (Roble, Crianza, Reserva eller Gran Reserva)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Lilarött till rött i färgen med rödbruna skiftningar, klart och skimrande. Måttligt till mycket intensiv arom utan några brister, med toner av trä och/eller kryddiga och/eller rökiga toner.. Vinet har en balanserad smak och en medelstor till stor fyllighet, en retronasal träarom och en måttlig till stor eftersmak.

Alla icke angivna analytiska gränsvärden överensstämmer med gällande EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 16,67

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 140

8. *Likörvin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vitt: blekgult till mahognybrunt, klart och skimrande. Rött: lilarött till rött i färgen med rödbruna toner, klart och skimrande. Mycket intensiva aromer utan brister, med toner av mogen eller torkad frukt. Vinet har en balanserad smak och en medelstor till stor fyllighet, en retronasal arom av mogen eller torkad frukt och en måttlig till stor eftersmak.

Alla icke angivna analytiska gränsvärden överensstämmer med gällande EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 15

— Lägsta totala syrahalt: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 190

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Odlingsmetoder

Planteringstätheten ska vara minst 2 400 stockar per hektar.

Konstbevattning i form av punktbevattning är tillåten på vingården. Icke-lokaliserade bevattningssystem (översvämningsbevattning, spridarbevattning) är tillåtna fram till den 8 augusti varje år.

2. Särskild oenologisk metod

Vita viner: endast gröna druvor. Kallmacerering är tillåten.

Roséviner: Druvmusten måste utvinnas genom saignée eller pressning. Den högsta tillåtna volymen druvmust som utvinns genom saignée är 40 liter per 100 kg druvor. Minst 85 % av de använda druvorna ska vara blå druvsorter.

Röda viner: endast blå druvor. Rosévin får blandas med eller tillsättas i följande års röda vin, under förutsättning att andelen rosévin inte överstiger 15 % av den slutliga volymen.

Likörviner: Tillsats av vinalkohol på ≥ 96 volymprocent eller av en blandning av sådan alkohol och must, must i jäsning eller vin av moscatel de grano menudo eller garnacha tinta och garnacha blanca med en naturlig alkoholhalt på > 12 volymprocent. När de är lagrade får must som koncentrerats genom direkt uppvärmning, moscatel de grano menudo och/eller garnacha tinta och/eller garnacha blanca tillsättas.

3. Begränsning avseende vinframställning

För framställning av de viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen är användning av kontinuerlig press fortfarande inte tillåten.

Lagringen ska påbörjas den 1 oktober samma år som skörden.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Gröna druvsorter

9 200 kg druvor per hektar

64,40 hektoliter per hektar

2. Blå druvsorter

8 000 kg druvor per hektar

56 hektoliter per hektar

3. Rosévin som framställs genom saignée

32 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Kommuner:

Distrikt I: inga.

Distrikt II: Lumbier, Lónguida, Romanzado och Urraul Bajo och Urraul Alto.

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

Distrikt IV: alla kommuner utom Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún och Abárzuza.

Distrikt V: alla kommuner utom Petilla de Aragón.

Distrikt VI: alla kommuner utom Mendavia, San Arian, Azagra, Andosilla och Sartaguda.

Distrikt VII: alla kommuner utom Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada och Buñuel.

7. **Druvsort(er)**

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. **Beskrivning av samband**

8.1 *Vin*

Det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Navarra” ligger i ett geografiskt område i den norra delen av Iberiska halvön som är idealiskt för vinodling. Här råder ett Medelhavsklimat, med atlantiska influenser i den nordvästra regionen och en kall och torr vind över hela området. Den genomsnittliga nederbörden ligger på mellan 400 och 500 mm. Jorden innehåller höga halter av kalksten och har ett normalt steninnehåll samt en lerig eller lersandsartad struktur.

De viner som framställs inom detta geografiska område har en måttlig till hög syrahalt, ger upphov till friska organoleptiska förnimmelser, har en balanserad smak och, på grund av jordtypen, en viss mineralkaraktär.

8.2 *Likörvin*

Likörvinerna framställs framför allt på druvsorterna moscatel de grano menudo, garnacha tinta och garnacha blanca, som växer naturligt i Navarra och utmärks av sin höga sockerhalt, sin rondör och sin oljiga karaktär, med aromer av torkade druvor samt en fin balans mellan sötma och syrlighet. Den intensiva smaken är ett resultat av ett särskilt, mycket torrt klimat med höga temperaturer under växtperioden, små mängder nederbörd och permanent brist på vatten.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

De tryckta bokstäver som används för att ange namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen ska vara 3–9 mm höga, tydliga, läsbara, outplånliga och inte alltför tjocka. Beteckningen får uppta högst hälften av etikettens totala vidd.

Logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen måste finnas på etiketten och ska vara 8–11 mm i diameter.

Länk till produktspecifikationen

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