



Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/297)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Navarra”

PDO-ES-A0127-AM04

Data przekazania informacji: 11.10.2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zmieniono opis praktyk produkcyjnych i ograniczeń dotyczących win różowych

Opis:

Tłoczenie zostało uwzględnione jako praktyka produkcji wina różowego, obok „wykrwawiania” (*sangrado*), a odsetek odmian czerwonych wykorzystywanych do produkcji win różowych został zmniejszony ze 100 % do 85 %.

Zmieniono pkt 3.3.b.b specyfikacji produktu i pkt 5.1.2 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana STANDARDOWA, ponieważ zasadnicze właściwości win objętych chronioną nazwą pochodzenia nie uległy zmianie. Zmiany te nie zmieniają podstawowych właściwości produktu, wina objętego ChNP „NAVARRA”, które są wynikiem zbiegu czynników naturalnych i ludzkich. Związek ten nie został unieważniony i nie wprowadzono żadnych innych zmian, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Celem zmiany jest umożliwienie produkcji wina różowego również za pomocą systemu tłoczenia, tak aby można było produkować lżejsze i bardziej uniwersalne wina, co ułatwi wytwórciom wina dostosowanie ich produkcji wina różowego do tendencji na rynku, na którym istnieje popyt na wina o świeższym i lżejszym smaku. Wprowadzenie wymogu stosowania co najmniej 85 % winogron odmian czerwonych sprawi również, że – ponieważ będą mogły stosować 15 % winogron białych – wytwórcie wina będą mogli produkować wina o większej długowieczności i wyższej kwasowości, co jest zgodne z obserwowaną na rynku tendencją konsumpcji.

2. Zmieniono maksymalną wydajność w przypadku wina różowego

Opis:

Maksymalną wydajność wynoszącą 32 hektolitrów z hektara ogranicza się do produkcji wina różowego przy użyciu systemu „wykrwawiania” czerwonego moszczu winogronowego.

Zmieniono pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana STANDARDOWA, ponieważ zasadnicze właściwości win objętych chronioną nazwą pochodzenia nie uległy zmianie. Zmiany te nie zmieniają podstawowych właściwości produktu, wina objętego ChNP „NAVARRA”, które są wynikiem zbiegu czynników naturalnych i ludzkich. Związek ten nie został unieważniony i nie wprowadzono żadnych innych zmian, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Uzasadnienie:

Zmiana ta wynika ze zmiany wprowadzonej do sekcji 3.3.b.b., ponieważ w związku z proponowaną zmianą wyjaśniono, że maksymalna wydajność określona w pkt 5 specyfikacji produktu wina różowego odnosi się wyłącznie do produkcji z wykorzystaniem systemu „wykrwawiania” czerwonego moszczu winogronowego i jest uzasadniona faktem, że uznaje się za konieczne utrzymanie tradycji produkcji win różowych z Nawarry za pomocą systemu „wykrwawiania”, który jest zwyczajową metodą produkcji.

3. Dodanie odmian winorośli

Opis:

W specyfikacji produktu uwzględniono następujące odmiany winorośli: GARNACHA ROJA – GARNACHA GRIS y ONECA.

Zmieniono pkt 6 i pkt 7 lit. c) ppkt 1 (odniesienie do nowych odmian w punkcie dotyczącym związku) specyfikacji produktu i pkt 7 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana STANDARDOWA, ponieważ zasadnicze właściwości win objętych chronioną nazwą pochodzenia nie uległy zmianie. Zmiany te nie zmieniają podstawowych właściwości produktu, wina objętego ChNP „NAVARRA”, które są wynikiem zbiegu czynników naturalnych i ludzkich. Związek ten nie został unieważniony i nie wprowadzono żadnych innych zmian, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Są to odmiany, które stanowiły część tradycyjnej mapy odmian tego obszaru. Odmiany te zostały umiejscowione przez grupę badaczy z Wydziału ds. Winorośli i Eenologii (EVENA) rządu Nawarry w ich badaniach dotyczących „Cepas Singular de Navarra”, które są prowadzone w winnicach Nawarry od 2004 r. w ramach prac nad zbieraniem materiału dotyczącego uprawy winorośli „Cepas Singular de Navarra-Vinos Old-Vidaos”, który jest omawiany w EVENA od 2004 r., i rozpoczął ocenę w Murcji IMIDRA, która ma zasadnicze znaczenie dla rejestracji odmiany w rejestrze odmian handlowych (RVC). Przeprowadzono dalsze szczegółowe analizy w ramach projektu INIA RF2012-00027-C5-02 „Dokumentacja, charakterystyka i racjonalizacja zarodków winorośli poszukiwanych i konserwowanych w Hiszpanii. Utworzenie podstawowej kolekcji” („Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear”, który to projekt potwierdził niepowtarzalność genotypową odmian Garnacha Roja-Garnacha Gris i Oneca.

Po tej charakterystyce rozpoczęto proces rejestracji odmiany Oneca, a na mocy zarządzeń APA/228/2022 i APA/588/2022, opublikowanych w hiszpańskim Dzienniku Urzędowym w marcu i czerwcu 2022 r. (dekret królewski 170/2011), została ona ostatecznie włączona do wykazu odmian winorośli dopuszczonych w Nawarrze, określonego w dekrete królewskim nr 526/2023 z dnia 20 czerwca. Odmiana Garnacha roja-Garnacha Gris została już włączona do odmian winorośli Wspólnoty Autonomicznej Nawarry zgodnie z załącznikiem XXI do dekretu królewskiego 1338/2018 z dnia 29 października 2018 r. regulującego potencjał uprawy winorośli (BOE z dnia 30 października 2018 r.).

Analiza win produkowanych z uwzględnieniem tych odmian wykazała, że zachowano szczególny charakter win objętych ChNP „NAVARRA” i że posiadają one istotne cechy jakościowe z punktu widzenia enologicznego, których nie można tracić.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Navarra

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
3. Wino likierowe

3.1. Kod Nomenklatury scalonej

— 22 - NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 - Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 20.09

4. Opis wina lub win

1. *Wino białe*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa od bladożółtej do złotożółtej, przejrzysta i połyskliwa. Nieskazitelnym aromatem o intensywności wahającej się od średniej do wysokiej z nutami owocowymi lub kwiatowymi lub roślinnymi. Zrównoważony smak w ustach, o dobrze zintegrowanej kwasowości, z owocowym aromatem retronosowym, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

* Jeżeli zawartość cukrów resztkowych przekracza 5 g/l, zawartość dwutlenku siarki jest mniejsza lub równa 300 g/l. Niewymienione limity analityczne muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 10,5
- Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwalentach na litr
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 12,5
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 190

2. *Wino białe dojrzewające w beczkach drewnianych (fermentacja beczkowa, Crianza, Reserva, Gran Reserva)*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa od słomkowożółtej do złotożółtej, z nutami bursztynowymi, przejrzysta i połyskliwa. Nieskazitelnym aromatem o intensywności wahającej się od średniej do wysokiej z nutami drzewnymi lub korzennymi lub dymnymi. Zrównoważony smak w ustach, o dobrze zintegrowanej kwasowości, z drzewnym aromatem retronosowym, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

Jeżeli zawartość cukru resztkowego przekracza 5 g/l, zawartość dwutlenku siarki będzie wynosiła maksymalnie 300 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieujęte poniżej są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 10,5
- Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwalentach na litr
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 15
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 190

3. *Wino białe produkowane z winogron botrytyzowanych*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa od bladożółtej do złotożółtej, z nutami bursztynowymi, przejrzysta i połyskliwa. Nieskazitelnym aromatem o intensywności wahającej się od średniej do wysokiej z nutami owocowymi lub kwiatowymi lub roślinnymi. Zrównoważony smak w ustach, o dobrze zintegrowanej kwasowości, z owocowym aromatem retronosowym, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

Kwasowość lotna wzrasta o 1 meq/l za każdy stopień naturalnego stężenia alkoholu powyżej 10 % według objętości.

Wszelkie parametry analityczne nieujęte poniżej są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 10,5
- Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwalentach na litr
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 190

4. *Wino różowe*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa różowawa, przejrzysta i połyskliwa. Nieskazitelnym aromatem o intensywności wahającej się od średniej do wysokiej z nutami czerwonych i czarnych owoców lub nutami kwiatowymi. Zrównoważony smak w ustach, o dobrze zintegrowanej kwasowości, ze słodkim aromatem retronosowym lub z retronosowym aromatem czerwonych i czarnych owoców, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

Wszelkie parametry analityczne nieujęte poniżej są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 11
- Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwalentach na litr
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 12,5
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 190

5. *Wino różowe dojrzewające w beczkach drewnianych (fermentacja beczkowa, Reserva)*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa różowawa, przejrzysta i połyskliwa. Nieskazitelnym aromatem o intensywności wahającej się od średniej do wysokiej z nutami czerwonych i czarnych owoców lub nutami drzewnymi. Zrównoważony smak w ustach, o dobrze zintegrowanej kwasowości, z drzewnym aromatem retronosowym, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

Wszelkie parametry analityczne nieujęte poniżej są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 11
- Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwalentach na litr
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 15
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 190

6. *Wino czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa od purpurowej do rubinowo czerwonej, klarowna i połyskliwa. Nieskazitelnym aromatem o intensywności wahającej się od średniej do wysokiej z nutami owocowymi lub drzewnymi. Zrównoważony smak w ustach, o średnim bukiecie, z owocowym lub drzewnym aromatem retronosowym, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

Wszelkie parametry analityczne nieujęte poniżej są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5
- Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwalentach na litr
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 12,5
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 140

7. *Wino czerwone dojrzewające w beczkach drewnianych (Roble, Crianza, Reserva lub Gran Reserva)*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa od purpurowoczerwonej do czerwonej z akcentami rudobrązowymi, przejrzysta i połyskliwa. Nieskazitelnym aromatem o intensywności wahającej się od średniej do wysokiej z nutami drzewnymi lub korzennymi lub dymnymi. Zrównoważony smak w ustach, o bukiecie od średniego do pełnego, z drzewnym aromatem retronosowym, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

Wszelkie parametry analityczne nieujęte poniżej są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5
- Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwalentach na litr
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 16,67
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 140

8. *Wino likierowe*

ZWIĘZŁY OPIS

Białe: barwa od bladożółtej do mahoniowobrązowej, przejrzysta i połyskliwa. Czerwone: barwa od purpurowo-czerwonej do czerwonej z akcentami rudobrązowymi, przejrzysta i połyskliwa. Nieskazitelnym aromatem o wysokiej intensywności z nutami dojrzałych lub suszonych owoców. Zrównoważony smak w ustach, o bukiecie od średniego do pełnego, z retronosowym aromatem dojrzałych lub suszonych owoców, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

Wszelkie parametry analityczne nieujęte poniżej są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 15
- Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwalentach na litr
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 190

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Praktyka uprawy

Gęstość nasadzeń wynosi co najmniej 2 400 sadzonek na hektar.

Zezwala się na nawadnianie winnicy przy użyciu lokalnych systemów. Nielokalizowane nawadnianie (nawadnianie ogólne, nawadnianie natryskowe) jest dozwolone do dnia 8 sierpnia każdego roku.

2. Szczególne praktyki enologiczne

Wina białe: tylko winogrona białe. Dopuszcza się macerację na zimno.

Wina różowe: moszcz winogronowy otrzymuje się przez wykrwawianie lub tłoczenie. Maksymalna dopuszczalna objętość moszczu uzyskanego wskutek „wykrwawiania” wynosi 40 litrów na każde 100 kilogramów winogron. Stosuje się co najmniej 85 % winogron zatwierdzonych odmian czerwonych.

Wina czerwone: wyłącznie winogrona czerwone. Wino różowe może być mieszane lub dodane do wina czerwonego z następnego rocznika, pod warunkiem że proporcja wina różowego nie przekracza 15 % otrzymanej całkowitej objętości.

Wina likierowe: dodanie alkoholu pochodzenia winnego o stężeniu ≥ 96 % obj. lub mieszaniny takiego alkoholu i moszczu, fermentującego moszczu lub wina z winogron należących do odmian moscatel de grano menudo lub garnacha tinta i garnacha blanca o naturalnej zawartości alkoholu >12 % obj. Jeżeli wina te są winami dojrzewającymi, dopuszcza się możliwość dodania moszczu zagęszczonego w procesie bezpośredniej obróbki cieplnej, a także wina z winogron należących do odmian moscatel de grano menudo lub garnacha tinta lub garnacha blanca.

3 Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Do celów produkcji win objętych ChNP zabrania się korzystania z pras ślimakowych.

Proces leżakowania rozpoczyna się w dniu 1 października tego samego roku zbiorów.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Białe odmiany winorośli

9 200 kilogramów winogron z hektara

64,40 hektolitra z hektara

2. Czerwone odmiany winorośli

8 000 kilogramów winogron z hektara

56 hektolitra z hektara

3. **Wino różowe produkowane w systemie „wykrwawiania”**

32 hektolitra z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Gminy:

Powiat I: brak.

Powiat II: Lumbier, Lónguida, Romanzado oraz Urraul Bajo i Urraul Alto.

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

Powiat IV: wszystkie gminy poza Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún i Abárzuza.

Powiat V: wszystkie gminy poza Petilla de Aragón.

Powiat VI: wszystkie gminy poza Mendavia, San Arian, Azagra, Andosilla i Sartaguda.

Powiat VII: wszystkie gminy poza Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada i Buñuel.

7. **Odmiany winorośli**

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 związku lub związków**

8.1. *Wino*

Obszar objęty ChNP „Navarra” jest położony na obszarze geograficznym zlokalizowanym w północnej części Półwyspu Iberyjskiego, na którym panują warunki idealne do uprawy winorośli. Klimat jest śródziemnomorski z elementami klimatu atlantyckiego w północno-zachodniej części – na całym obszarze występują zimne i suche wiatry. Średnia wielkość opadów waha się od 400 do 500 mm. Gleby charakteryzują się wysoką zawartością wapieni, średnią kamienistością i teksturą zbliżoną do glin ilastych.

To środowisko geograficzne sprawia, że wina charakteryzują się kwasowością od średniej do wysokiej oraz wywołują wrażenia organoleptyczne kojarzące się ze świeżością i zrównoważonym smakiem, a także zawierają pewne nuty mineralne, co wynika z typologii gleb.

8.2. *Wino likierowe*

Wina wytwarza się zasadniczo z odmian moscatel de grano menudo oraz garnacha tinta i garnacha blanca, które są odmianami rodzimymi dla Nawarry i charakteryzują się wysoką zawartością cukru, krągłością i tłustością w smaku, aromatem suszonych owoców i odpowiednim zrównoważeniem akcentów słodkich i kwasowych. Ta wysoka gęstość smaku wynika ze specyficznych warunków klimatycznych w postaci bardzo suchego klimatu, wysokich temperatur w okresie wzrostu, niskiego poziomu opadów i trwałego deficytu wody.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Znaki typograficzne wykorzystywane do oznaczenia ChNP nie mogą w żadnym przypadku mieć mniej niż 3 mm ani więcej niż 9 mm wysokości i muszą być wyraźne, czytelne, nieścieralne i niezbyt grube, przy czym oznaczenie nie może zajmować więcej niż połowę łącznej szerokości etykiety.

Zamieszczenie logo ChNP jest obowiązkowe – średnica tego logo nie może być mniejsza niż 8 mm ani większa niż 11 mm.

Link do specyfikacji produktu

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