

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2022/C 339/05)

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

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Navarra”

PDO-ES-A0127-AM03

Data przekazania informacji: 14.6.2022 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

MOŻLIWOŚĆ MIESZANIA WIN RÓŻOWYCH Z WINAMI CZERWONYMI

Wprowadzono możliwość mieszania lub dodawania wina różowego z poprzedniego rocznika do wina czerwonego z danego roku, pod warunkiem że proporcja wina różowego nie przekracza 15 % otrzymanej całkowitej objętości.

Zmienia się pkt 3.b lit. c) specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Zmianę tą uznaje się za zmianę standardową zgodnie z art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33, ponieważ nie obejmuje ona zmiany chronionej nazwy pochodzenia; nie obejmują one zmiany, skreślenia ani dodania kategorii produktów sektora wina, o których to kategoriach mowa w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013; nie mogłyby one potencjalnie spowodować unieważnienia związku, o którym mowa w art. 93 ust. 1 lit. a) ppkt (i) lub w art. 93 ust. 1 lit. b) ppkt (i) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013; nie wiąże się ona z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

Po zakończeniu stanu wyjątkowego ogłoszonego dekretem królewskim 926/2020 z dnia 25 października i przedłużonego dekretem królewskim 956/2020 z dnia 3 listopada do dnia 9 maja 2021 r. oraz po stopniowym znoszeniu środków nadzwyczajnych przyjętych przez rząd (m.in. izolacji, całkowitego zamknięcia branży hotelarsko-gastronomicznej i zamknięcia granic) wykazano, że społeczeństwo wykazuje tendencję do normalizacji jego działalności, co będzie miało pozytywny wpływ na rynek wina i zachęci do zwiększenia konsumpcji.

(¹) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Winami najbardziej dotkniętymi środkami ograniczającymi przyjętymi w wyniku kryzysu zdrowotnego związanego z COVID-19 były wina różowe, ponieważ większość tych win spożywana jest w miesiącach wiosennych i letnich. Od jesieni konsumpcja gwałtownie spada. Nastąpiło to również w konsekwencji stanu wyjątkowego i środków ograniczających, o których mowa powyżej, czemu można było zaradzić w ubiegłym roku poprzez wyjątkową i tymczasową zmianę specyfikacji, o której mowa w pkt 3.b lit. c) specyfikacji, umożliwioną przez Radę Regulacyjną, która miała bardzo pozytywne skutki dla naszych producentów.

Pozytywne skutki powyższej zmiany wskazują, że należy wprowadzić na stałe tymczasowy środek nadzwyczajny, biorąc pod uwagę doskonale wyniki tego środka, ponieważ uniknięto przedłużonej sprzedaży win różowych, zapewniając w ten sposób jego jakość i unikając opóźnienia we wprowadzeniu na rynek kolejnego rocznika, co pozwoli na utrzymanie ich konkurencyjności.

Proponowana zmiana jest zgodna z prawodawstwem europejskim, ponieważ w art. 7 ust. 2 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934 z dnia 12 marca 2019 r. uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 mieszaninę zdefiniowano w następujący sposób: „Do celów niniejszego ustępu wina różowe uznaje się za wina czerwone”.

Jakość młodych win czerwonych powstałych w wyniku nowego rocznika podniesie się, a ich właściwości organoleptyczne jeszcze się poprawią; tj. m.in. pierwszorzędne aromaty, miękkość i taniny mają pozytywny wpływ na jakość i właściwości typowe dla win objętych ChNP Navarra, zgodnie z analitycznymi cechami określonymi w sekcji 2.a.c. specyfikacji ChNP Navarra.

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

4. Opis wina lub win

1. *Wino białe*

Barwa od bladożółtej do żółtożółtej, 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 zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista 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)*

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 nieuwjęte poniżej są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista 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*

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 nieuwjęte poniżej są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista 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*

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 nieuwjęte poniżej są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista 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)*

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 zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista 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*

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 bukacie, 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 zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista 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)*

Barwa od purpurowoczerwonej do czerwonej z akcentami rudobrazowymi, 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 zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista 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*

Białe: barwa od bladożółtej do mahoniowobrazowej, przejrzysta i połyskliwa. Czerwone: barwa od purpurowoczerwonej do czerwonej z akcentami rudobrazowymi, 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 zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista 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 winiarskie**

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*

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

Wina różowe: tylko winogrona czerwone. Maksymalna dopuszczalna objętość moszczu uzyskanego wskutek „wykrwawiania” wynosi 40 litrów na każde 100 kilogramów winogron.

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. Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

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. Odmiany czerwone

8 000 kilogramów winogron z hektara

56 hektolitra z hektara

3. Wino różowe

8 000 kilogramów winogron z hektara

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, 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

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GRENACHE BIAŁE

GRENACHE CZERWONE

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO (MUSCAT DROBNOJAGODOWY)

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 wapni, 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://cutt.ly/9H0Dv6L>
