

V

(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(2020/C 307/04)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ⁽¹⁾

СЪОБЩЕНИЕ ЗА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ НА ЕДИННИЯ ДОКУМЕНТ

„NAVARRA“

PDO-ES-A0127-AM02

Дата на съобщението: 9 юни 2020 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

Измененията, описани в настоящия документ, не се считат за изменения на равнището на Съюза съгласно член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията, тъй като не включват промяна на името на защитеното наименование за произход; не се състоят в промяна, заличаване или добавяне на категория лозаро-винарски продукт съгласно част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013; не може потенциално да доведат до недействителност на връзката, посочена в член 93, параграф 1, буква а), подточка i) или член 93, параграф 1, буква б), подточка i) от Регламент (ЕС) № 1308/2013; не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Като цяло одобрените изменения са обосновани с отразяването на промените в потребностите на производителите, възникнали с развитието на техниките и науката. Също така са възникнали промени в моделите на потребление, производство и предлагане на пазара на вината, обхванати от наименованието за произход „Navarra“.

1. Сортове, необходими за производството на ликьорно вино (точка 2.а, подточка d) от спецификацията)

Съгласно настоящата версия на спецификацията най-малко 85 % от гроздето, използвано за производството на ликьорни вина, трябва да бъде от сорта Moscatel de Grano Menudo (Тамянка). Това изискване е разширено и вече включва сортовете Garnacha Blanca (бял Гренаш) и Garnacha Tinta (червен Гренаш).

От незапомнени времена в Навара се произвеждат ликьорни вина. Производството им несъмнено е започнало още по времето на римляните и се е разпространило заедно със средиземноморската култура, към която принадлежи. Все пак тези ликьорни вина, или както са познати в останалите региони — „крайбрежни вина“, присъстват във всички лозарски държави в средиземноморския басейн през различните периоди в историята.

По традиция тези вина се приготвят от бяло или червено грозде, най-често от сортове като добре познатите Moscatel, Malvasia или Garnacha, които се отглеждат на континента от векове.

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Първите правила за наименованието за произход „Navarra“, издадени от неговия регулаторен съвет, бяха одобрени със заповед на Министерството на земеделието от 5 април 1967 г., в член 5 от която се посочва, че „мистелите могат да се произвеждат от грозде от сортовете Moscatel и Garnacha“. „Мистел“ е термин, определящ някои ликьорни вина, при които мъстта понякога преминава частична ферментация, преди към нея да се добави алкохол. Това е най-често срещаното ликьорно вино, което по традиция се произвежда в много региони.

Ликьорните вина не бяха включени в правилата от 1975 г. След това отново бяха включени в правилата от 2003 и 2005 г., но само за сорта Moscatel de Grano Menudo, след като през 90-те от Станцията за лозарство и енология в Навара (EVENA) положила големи усилия да ги възвърнат и популяризират.

От доста съществено значение е и фактът, че макар в настоящата спецификация да се посочва, че ликьорните вина може да се произвеждат единствено от грозде от сорта Moscatel de Grano Menudo, в раздела за лозарските практики се допуска употребата на концентрирана мъст от сорта Garnacha.

Решението да се позволи производството на червени ликьорни вина от местния сорт Garnacha не само произтича от необходимостта за популяризиране на местните сортове като част от стратегия, насочена към диференциацията на днешния изключително конкурентен пазар, но и позволява разширяването и допълването на асортимента от вина, обхванати от наименованието за произход. Въпреки че тази категория вина няма особено голям пазарен дял, продуктите в нея са престижни и помагат за изграждането на имидж за високо качество.

2. Изменение на органолептичните характеристики (точка 2.b от спецификацията; точка 4 от единния документ)

Изменението на органолептичните характеристики на вината, обхванати от наименованието за произход „Navarra“, се налага, тъй като тези характеристики играят съществена роля в процедурите за изпитване на вино, както и при доказването, че всички оператори, предлагащи продукта, отговарят на изискванията на спецификацията.

Всички вина, обхванати от наименованието за произход „Navarra“, трябва да преминат органолептични изпитвания при източника. Винарските изби трябва да гарантират, че всички партии вина, които ще бъдат пуснати на пазара, отговарят на техническите изисквания. Това включва физикохимични и органолептични изпитвания. Вторият тип изпитвания обикновено се провеждат на вътрешно равнище и по същество гарантират, че органолептичните характеристики на продукта отговарят на изискванията, определени в спецификацията.

Затова е от съществено значение характеристиките да бъдат възможно най-обективни, за да се улесни процесът по изпитването.

Настоящите органолептични описания са от първата версия на спецификацията, когато обхватът ѝ все още не беше определен. Те включват някои „поетични свободи“, типични за жаргона, използван при изпитването на вино, които изобщо не са обективни (като „комплексно“ или „елегантно“ и др.) Освен това тези описания са много на брой и затова с групирането им според по-широки понятия (например всички вина от един цвят, които са отлежавали в дървена бъчва) процесът ще се улесни и ще се даде възможност за по-точни описания на различните видове вино.

С предложението броят на видовете вина се намалява от 12 на 7 и описанията им се опростяват. Вината бяха сравнени от екипа от дегустатори, участващ в сертифицирането, който е под контрола на Института на Навара за технологии и инфраструктура в хранително-вкусовата промишленост (INTIA) и отговаря за изпитването на всички проби, преминаващи органолептични изпитвания, за да бъдат сертифицирани като продукт с наименованието за произход „Navarra“.

Описанията вече са по-точни и измерими (например „средна или висока киселинност“ или „средно дълъг или дълготраен послевкус“). Акцентът е върху най-често срещаните характеристики, които се асоциират с връзката с географския район и с причинно-следствената връзка.

3. Посочване на новите разрешени сортове за ликьорно вино (точка 2.b от спецификацията)

В съответствие с изменението на предходната точка, в този раздел следва да се уточни, че сортовете Garnacha Tinta и Garnacha Blanca може да бъдат използвани за производството на ликьорни вина.

4. Изменение на максималния добив (точка 5 от спецификацията и ТОЧКА 5, подточка b) от единния документ)

През последните осем години производството на сортове бяло грозде беше увеличено с 15 %. Това се дължи на нарастващото търсене на бели вина, тъй като през това време техният пазар продължи да се разраства. Увеличеното производство ще остане в сила и през следващите четири сезона.

Като се има предвид, че поради ограниченията за предоставяне на разрешителни за засаждане не се предвижда увеличаване на площта на регистрираната област и съответно производственият капацитет няма да продължи да нараства, за да отговори на търсенето, е оправдано добивът да бъде съответно коригиран. Освен това този добив няма да навреди на качеството на съответните вина, което се доказва с факта, че максималният добив при много от останалите водещи наименования за произход, в които се произвеждат бели вина, е между 10 000 и 12 000 килограма на хектар.

Изменението на добива при червените сортове ще се равнява на 10 %, за да се гарантира, че добивът няма да надмине нивата, които биха могли да навредят на качеството на гроздето и съответно на изходното вино.

5. Преформулиране на описанието на връзката, за да се включат нови сортове за производство на ликьорни вина (точка 7 от спецификацията)

Изменението по отношение на ликьорните вина се завършва с уточнението, че това са „сортове“ с „присъщи характеристики“, които позволяват производството на този вид вина. Към причинно-следствената връзка е добавено упоменаване на сорта Garnacha.

Основните органолептични характеристики за ликьорните вина, произведени от сортовете Moscatel, Garnacha Tinta и Garnacha Blanca, са много близки. Като се изключи разликата в цвета, тези вина са много маслени, с умерена до висока плътност и отчетлив аромат на стафидирано грозде. Също така следва да се отбележи, че стафидираното грозде от сортовете Garnacha Blanca и Garnacha Tinta се използва в Навара от незапомнени времена.

6. Преформулиране на причинно-следствената връзка между географския район и характеристиките на продукта (точка 7.с от спецификацията и точка 8 от единния документ)

Както бе обяснено по-рано, сортовете Garnacha Blanca и Garnacha Tinta по традиция се използват за производството на ликьорни вина.

Garnacha е традиционният червен сорт в Навара и макар че заради историческото развитие на региона вече той не е преобладаващ, все още е вторият най-култивиран сорт и представлява над 25 % от общата площ с лозови насаждения.

Поради дългия му вегетационен цикъл и способността му да достига високи нива на концентрация на захар, гроздето от този сорт е подходящо за производството на ликьорни вина — най-вече защото често се оставя да презрее, за да може да се натрупат захари.

Garnacha Tinta и Garnacha Blanca служат за основа на традиционните ликьорни вина и попадат в специфичната категория „естествено сладки вина“, която е защитена в законодателството на ЕС за редица наименования за произход в страни като Франция, Италия и др.

7. Актуализация на позоваванията на нормативни актове (точка 8.а от спецификацията)

Позоваването на Регионално постановление № 376/2008 от 15 юли 2008 г. се заличава, тъй като разпоредбата е отменена.

8. Определяне на правомощията на регулаторния съвет (точка 8 от спецификацията)

Посочва се, че за всяка пратка с мѣст, вино, продукти от грозде или странични продукти от процеса на винопроизводство, която се разпространява в района на производство, е необходимо разрешение от регулаторния съвет.

В предходната версия на спецификацията се посочва, че тази отговорност се носи от контролния орган за наименованието за произход, но обхватът на правомощията на контролния орган му позволява да се намесва само при сертифицирането. Регулаторният съвет отговаря за мониторинга и извършването на административни проверки на пратките с вино, обхванато от защитената формулировка, която е акцентът в този раздел.

С новата формулировка се поясняват правомощията, пряко основани на Регионален закон № 16/2005, съгласно който установяването на „гарантията за защитените продукти“ се определя като една от „целите на регулаторния съвет“.

9. Зачиване на позоваването на „класифициране на защитените вина“ (точка 8, подточка 5 от спецификацията)

В настоящата процедура за сертифициране на продукти, която се извършва от акредитиран по стандарта ISO/IEC 17065 орган, вината вече не се класифицират. В продължение на много години класифицирането беше част от процедурата, установена в предходната схема за проверка, наблюдавана от регулаторния съвет.

Съгласно настоящата схема за „самонаблюдение“ винарските изби не „класифицират“ вината си, а по-скоро ги „одобряват“. Сертифициращият орган винаги извършва последващи проверки като част от одитите на операторите.

Съответно тази точка трябва да бъде заличена.

10. Актуализиране на позоваванията на законодателството, свързано с традиционните наименования (точка 8, подточка 10) от спецификацията)

Необходимо е да се актуализират позоваванията на законодателството, изменено с публикуването на различни регламенти на ЕС.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование на продукта

„Navarra“

2. Вид на географското означение

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

3. Ликьорно вино

4. Описание на виното или вината

Бяло вино

От бледожълт до златистожълт цвят, бистро и блестящо. Ароматът е със среден до висок интензитет, без недостатъци и с плодови и/или цветни и/или растителни нотки. На вкус е балансирано, с добре интегрирана киселинност, плодов ретроназален мирис и среден до силен послевкус.

Ако съдържанието на остатъчна захар е по-високо от 5 g/l, съдържанието на серен диоксид е равно на или по-малко от 300 mg/l.

Всички аналитични пределни стойности, които не са обхванати от спецификацията, са в съответствие със съществуващото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,5
Минимална обща киселинност	(в милиеквиваленти на литър)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	12,5
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	190

Отлежало в дървена бъчва бяло вино (ферментирало в бъчва, Crianza, Reserva, Gran Reserva).

От сламеножълт до златистожълт цвят, с кехлибарени оттенъци, бистро и блестящо. Ароматът е със среден до висок интензитет, без недостатъци и с дървесни и/или пикантни нотки и/или нотки на пушено. На вкус е балансирано, с добре интегрирана киселинност, дървесен ретроназален мирис и среден до силен послевкус.

Ако съдържанието на остатъчна захар е по-високо от 5 g/l, съдържанието на серен диоксид е равно на или по-малко от 300 mg/l.

Всички аналитични пределни стойности, които не са обхванати от спецификацията, са в съответствие със съществуващото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,5
Минимална обща киселинност	(в милиеквиваленти на литър)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	15
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	190

Бяло вино, произведено от заразено със сиво гниене (Botrytis) грозде

От бледожълт до златистожълт цвят, с кехлибарени оттенъци, бистро и блестящо. Ароматът е със среден до висок интензитет, без недостатъци и с плодови и/или цветни и/или растителни нотки. На вкус виното е балансирано, с добре интегрирана киселинност, плодов ретроназален мирис и среден до силен послевкус.

Летливата киселинност се увеличава с 1 meq/l за всеки градус естествено действително обемно алкохолно съдържание над 10 %.

Всички аналитични пределни стойности, които не са обхванати в спецификацията, са в съответствие със съществуващото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,5
Минимална обща киселинност	(в милиеквиваленти на литър)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	190

Вино тип „розе“

Розовещ цвят, бистро и блестящо. Ароматът е със среден до висок интензитет, без недостатъци и с цветни аромати и/или аромати на червени и черни плодове. На вкус виното е балансирано, с добре интегрирана киселинност, с ретроназален мирис на червени и черни плодове и/или сладък ретроназален мирис и среден до силен послевкус.

Всички аналитични пределни стойности, които не са обхванати от спецификацията, са в съответствие със съществуващото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	(в милиеквиваленти на литър)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	12,5
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	190

Отлежало в дървена бъчва вино тип „розе“ (ферментирало в бъчва, Reserva).

Розовещ цвят, бистро и блестящо. Ароматът е със среден до висок интензитет, без недостатъци и с дървесни аромати и/или аромати на червени и черни плодове. На вкус виното е балансирано, с добре интегрирана киселинност, дървесен ретроназален мирис и среден до силен послевкус.

Всички аналитични пределни стойности, които не са обхванати в спецификацията, са в съответствие със съществуващото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	(в милиеквиваленти на литър)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	15
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	190

Червено вино

Пурпурен до рубиненочервен цвят, бистро и блестящо. Ароматът е със среден до висок интензитет, без недостатъци и с плодови и/или дървесни нотки. На вкус виното е балансирано, със средна плътност, плодови и/или дървесен ретроназален мирис и среден до силен послевкус.

Всички аналитични пределни стойности, които не са обхванати в спецификацията, са в съответствие със съществуващото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,5
Минимална обща киселинност	(в милиеквиваленти на литър)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	12,5
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	140

Отлежало в дървена бъчва червено вино (Roble, Crianza, Reserva или Gran Reserva).

От пурпурночервен до червен цвят с ръждивокафяви оттенъци, бистро и блестящо. Ароматът е със среден до висок интензитет, без недостатъци и с дървесни и/или пикантни нотки и/или нотки на пушено. . На вкус виното е балансирано, със средна до висока плътност, дървесен ретроназален мирис и среден до силен послевкус.

Всички аналитични пределни стойности, които не са обхванати в спецификацията, са в съответствие със съществуващото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,5
Минимална обща киселинност	(в милиеквиваленти на литър)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	16,67
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	140

Ликьорно вино

При белите: от бледожълт до махагоново кафяв цвят, бистро и блестящо. При червените: от пурпурночервен до червен цвят с ръждивокафяви нотки, бистро и блестящо. Ароматът е с висок интензитет, без недостатъци, с нотки на узрели или стафидирани плодове. На вкус виното е балансирано, със средна до висока плътност, ретроназален мирис на узрели или стафидирани плодове и среден до силен послевкус.

Всички аналитични пределни стойности, които не са обхванати в спецификацията, са в съответствие със съществуващото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	15
Минимална обща киселинност	(в милиеквиваленти на литър)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	190

5. Винопроизводствени практики

а. Основни енологични практики

Агротехническа практика

Гъстотата на засаждане ще бъде най-малко 2400 корена на хектар.

Основна енологична практика

Употребата на преси с непрекъснато действие за производството на вина, обхванати от ЗНП, остава забранена.

Приложимо ограничение при производството на вината

Вина тип „розе“: Максималният разрешен обем на мъстта, получена при отделяне на сока, ще бъде 40 литра на 100 килограма грозде.

Червени вина: Само червено грозде

Ликьорни вина: Прибавянето на винен спирт ≥ 96 % об. или на смес от такъв спирт и мъст, ферментираща мъст или вино от Moscatel de Grano Menudo или Garnacha Tinta и Garnacha Blanca с естествен алкохолен градус >12 % об. Когато те са отлежали, може да се добави мъст, чието концентриране е извършено чрез пряко загряване, Moscatel de Grano Menudo и/или Garnacha Tinta и/или Blanca.

б. *Максимални добиви*

Бели сортове

9200 килограма грозде от хектар

Червени сортове

8 000 килограма грозде от хектар

Червени сортове

56 хектолитра от хектар

Вино тип „розе“

8 000 килограма грозде от хектар

Вино тип „розе“

8 000 килограма грозде от хектар

Вино тип „розе“

32 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Общини:

Област I: Няма

Област II: Lumbier, Lónguida, Romanzado, Urraul Bajo и Urraul Alto.

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

Област IV: всички общини с изключение на Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún и Abárzuza.

Област V: всички общини с изключение на Petilla de Aragón.

Област VI: всички с изключение на Mendavia, San Arian, Azagra, Andosilla и Sartaguda.

Област VII: всички с изключение на Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada и Buñuel.

7. **Основни винени сортове грозде**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO — VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO (ТАМЯНКА)

TEMPRANILLO

8. Описание на връзката или връзките**„Вино“**

Районът, обхванат от ЗНП „Navarra“, се намира в географски район в северната част на Иберийския полуостров, който е идеален за отглеждането на лози. Климатът там е средиземноморски с влияние от Атлантическия океан в северозападния регион, със студен и сух вятър, преобладаващ в целия район. Средното количество валежи е от 400 до 500 mm. Почвите са средно каменисти, с високо съдържание на варовик и глинесто-праховита структура.

Тези географски условия допринасят за средната до висока киселинност на вината, органолептичните усещания за свежест и балансиран вкус, както и за определен минерален характер, дължащ се на типологията на почвите.

„Ликьорно вино“

По същество вината се произвеждат от сортовете Moscatel de Grano Menudo, Garnacha Tinta и Garnacha Blanca, които са местни сортове в Навара и се характеризират със завършеност, мазна консистенция и високо съдържание на захар, аромат на стафидирано грозде и добър баланс между сладки и киселинни вкусове. Силната наситеност на вкуса се дължи на специфичните климатични условия, характеризиращи се с изключително сух климат, високи температури през периода на растеж, малко количество валежи и постоянен недостиг на вода.

9. Други основни условия (опакование, етикетиране, други изисквания)

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Типографските знаци, използвани за обозначаване на името на ЗНП, при никакви обстоятелства не може по размер да бъдат по-малки от 3 mm или по-големи от 9 mm и трябва да са ясни, четливи, незаличими и не прекомерно сбити, като означението не може да заема повече от половината от общата ширина на етикета.

Задължително се поставя логото на ЗНП, чийто диаметър не може да бъде по-малък от 8 mm или по-голям от 11 mm.

Връзка към продуктовата спецификация

<https://cutt.ly/tyStMxM>
