

**Zveřejnění schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v odvětví
lihovin podle čl. 8 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2021/1235**

(2023/C 249/09)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 8 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2021/1235 ⁽¹⁾.

„Pacharán navarro“

EU č.: PGI-ES-01878-AM01

Posláno dne 30. ledna 2023

1. Změna

1.1 Vysvětlení, že daná změna (dané změny) spadá (spadají) pod definici standardní změny stanovenou v článku 31 nařízení (EU) 2019/787

Jedná se o standardní změny, jelikož neodpovídají žádnému z druhů zmiňovaných v čl. 31 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/787 ze dne 17. dubna 2019 o definici, popisu, obchodní úpravě a označování lihovin, používání názvů lihovin v obchodní úpravě a při označování jiných potravin, ochraně zeměpisných označení lihovin, používání lihu a destilátů zemědělského původu při výrobě alkoholických nápojů a o zrušení nařízení (ES) č. 110/2008.

1.2 Popis a důvody změny

1. ZMĚNY LIMITŮ ABSORBANCE

Popis

Mění se oddíl c) Popis lihoviny, pododdíl c2) Jakostní parametry. V tomto oddíle se mění hodnoty absorbance, které se používají k hodnocení barvy lihoviny.

Shrnutí důvodů, proč je změna nutná

Navržené hodnoty lépe reflektují hodnocený atribut, a posilují tak kvalitu chráněného produktu a jeho odlišnost od ostatních pacharánů, na které nejsou kladeny požadavky v tomto směru:

— Pacharány s vyšší intenzitou barvy jsou synonymem vyšší kvality, a proto se ruší maximální hodnoty absorbance při vlnových délkách, které určují barvu chráněného pacharánu, neboť se má za to, že je tím omežována jejich kvalita.

— Vzhledem k tomu, že v popisu se uvádí, že „pacharán navarro“ má „vysoce intenzivní a velmi zářivou granátově třešňovou červenou barvu s fialovými odlesky a/nebo tóny“, zvyšuje se minimální hodnota absorbance při 520 nm (červená) z 0,40 na 0,50.

— Za účelem zachování kvality produktu se přidává hodnocení oxidace produktu prostřednictvím tonality (vyjádřené jako poměr absorbance 420/absorbance 520), přičemž maximální limit je stanoven na 1,8.

Změna se týká jednotného dokumentu.

2. AKTUALIZACE ODKAZŮ NA PRÁVNÍ PŘEDPISY

Popis

Aktualizace specifikace produktu v důsledku vstupu nařízení (EU) 2019/787 v platnost.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 270, 29.7.2021, s. 1.

Shrnutí důvodů, proč je změna nutná

V souladu s platnými právními předpisy je v celém dokumentu aktualizován výraz „technická dokumentace“ a nahrazen výrazem „specifikace produktu“ a totéž platí o odkazech na zrušené nařízení (ES) č. 110/2008, které jsou nahrazovány odkazy na aktuálně platné nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/787 ze dne 17. dubna 2019.

Oddíl a) Název a kategorie: odkaz na kategorii chráněné lihoviny se nahrazuje a aktualizuje v souladu s kategoriemi vymezenými v příloze I aktuálně platného nařízení (EU) 2019/787, kategorie 32.

Nijak se tím nemění zákonný název kategorie ani její definice ani chráněný produkt. Mění se pouze číslo kategorie a odkaz na uvedené nařízení EU.

Text se taktéž rozděluje do dvou oddílů – a) Název a b) Kategorie – v souladu s článkem 22 nařízení (EU) 2019/787.

Aktualizuje se oddíl f) Právní předpisy, aby zde bylo uvedeno platné nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/787 ze dne 17. dubna 2019.

Změna se týká jednotného dokumentu.

2. **Jednotný dokument**

2.1 *Název*

Pacharán navarro

2.2 *Kategorie lihoviny*

32 Lihovina aromatizovaná trnkami nebo pacharán

2.3 *Země původu žadatele (žadatelů)*

Španělsko

2.4 *Jazyk žádosti:*

Španělština

2.5 *Popis alkoholického nápoje*

Fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti produktu a zvláštní vlastnosti produktu ve srovnání s lihovinami stejné kategorie

„Pacharán navarro“ je lihovina červené barvy s jasnou chutí po trnkách, která se získává macerací plodů slivoně trnité (*Prunus spinosa* L.) v lihu zemědělského původu s cukry a přírodními esenciálními oleji z anýzu. Konečný obsah alkoholu dosahuje 25 až 30 % objemových.

Fyzikálně-chemické parametry:

Obsah alkoholu: 25 % objemových až 30 % objemových

Celkový obsah cukru: 80 až 250 g/l, vyjádřeno obsahem sacharózy.

Jakostní parametry:

Barva: pacharán má vysoce intenzivní a velmi zářivou granátově třešňovou červenou barvu s fialovými odlesky a/nebo tóny. Hodnotí se stanovením absorpance při třech vlnových délkách. Pro účely hodnocení jsou stanoveny tyto minimální hodnoty:

minimální absorpance při 420 nm:	0,50
minimální absorpance při 520 nm:	0,50
minimální absorpance při 620 nm:	0,05

Oxidace: kontrolním parametrem je tonalita vyjádřená jako poměr absorpance 420/absorpance 520:

tonalita: ≤ 1,80

Vzhled: zářivost, známka mladosti a čistoty. Hodnotí se stanovením zákalu:

zákal: ≤ 10 NTU (nefelometrických jednotek zákalu)

2.6 Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Vymezená zeměpisná oblast výroby pacharánu chráněného zeměpisným označením „Pacharán navarro“ je omezena na území autonomní oblasti Navarra.

2.7 Oblast NUTS

1. ES2 – SEVEROVÝCHOD
2. ES220 – Navarra
3. ES22 – Comunidad Foral de Navarra

2.8 Způsob výroby lihoviny

Pacharán chráněný tímto zeměpisným označením se vyrábí macerací trnek v lihu zemědělského původu za přechodného či pozdějšího přidání cukru a přírodních esenciálních olejů z anýzu.

Macerace probíhá po dobu nejméně jednoho měsíce a trvá nejvýše osm měsíců.

K výrobě lihoviny „Pacharán Navarro“ je zapotřebí minimálně 125 a maximálně 300 g trnek (plodů *Prunus spinosa* L.) na litr konečného produktu.

Přírodní esenciální oleje pocházejí výhradně z bedrníku anýzu (*Pimpinella anisum* L. (v oblasti produkce známého pod lidovými názvy anís verde, matalahúga, matalahúva, simiente nebo hierba dulce) a/nebo z badyáníku pravého (*Illicium verum* L. (lidově označovaného anís estrellado, badián či badiana).

Používaný líh zemědělského původu musí vykazovat obsah alkoholu nejméně 96 % objemových a jeho vlastnosti musí vyhovovat požadavkům stanoveným v platných právních předpisech. K zahájení macerace se líh zředí pitnou vodou na 26 až 60 % objemových.

Po dokončení macerace se tekutina slije a posléze přefiltruje. Následně probíhají další kroky výrobního procesu.

Během něho se upraví obsah alkoholu v závislosti na tom, jaký konečný produkt má být získán, s tím, že obsah alkohol nakonec činí 25 až 30 % objemových.

Zakázané postupy:

Není povoleno používat jiné přísady, než jaké jsou uvedeny výše, a zakázáno je rovněž používání přídatných látek.

Také je zakázáno jakékoli opětovné používání trnek k druhé maceraci.

2.9 Zvláštní pravidla pro označování

2.9.1 Balení

Za účelem zachování kvality produktu:

- Stáčení do lahví probíhá ve stejném zařízení jako výroba.
- Produkt se stáčí do lahví ze skla či keramiky. Výjimkou jsou balení o objemu menším než 100 ml, u kterých mohou být použity jiné potravinářské materiály schválené Evropskou unií.

Objem láhve činí nejvýše tři litry.

Do nádob, v nichž je produkt „Pacharán Navarro“ uváděn na trh, se nesmějí přidávat trnky ani jakékoli jiné plody.

2.9.2 Označování

Na štítcích nádob musí figurovat:

- výraz Indicación Geográfica „Pacharán Navarro“,
- název nebo registrační číslo výrobce.

Každá prodejní jednotka (nádobu) určená pro konečného spotřebitele musí nést známku dokládající shodu se zeměpisným označením „Pacharán Navarro“, která se skládá z loga zeměpisného označení obsahujícího slova „Indicación Geográfica Pacharán Navarro“ a sériového čísla. Známkou shody vydává kontrolní subjekt a na produkt se umísťuje během procesu označování.

2.10 *Popis souvislosti mezi lihovinou a jejím zeměpisným původem, případně včetně zvláštních údajů týkajících se popisu výrobku nebo výrobního postupu, které souvislost odůvodňují*

Souvislost produktu se zeměpisnou oblastí je dána těmito skutečnostmi:

Samotnou proslulostí názvu lihoviny – název „Pacharán“, pro který existují dva etymologické výklady, přičemž podle obou pochází z baskičtiny (tj. původního jazyka vymezené zeměpisné oblasti), se díky své pověsti stal obecným označením předmětné lihoviny, a to nejprve ve Španělsku a nyní i v Evropě.

Historickou tradici výroby a konzumace této lihoviny v Navarre lze doložit bibliografickými prameny od středověku až po současnost.

Tradice přípravy této lihoviny vedla k tomu, že se produkt v první polovině 19. století začal vyrábět firemně. V současné době se jeho výrobě věnují tři společnosti s tradicí, jež sahá do zmiňované první poloviny 19. století, a další dvě společnosti, které lihovinu produkují od druhé poloviny 19. století.

Vzhledem ke své tradici a pověsti získal produkt prostřednictvím rozhodnutí ministerstva zemědělství navarrské autonomní vlády ze dne 22. června 1987 označení „Denominación Navarra de Calidad“. Uznání coby výrobek mimořádné jakosti si posléze udržel i podle různých vnitrostátních a evropských právních předpisů (nařízení Rady č. 1576/89, nařízení (ES) č. 110/2008).

Pověst produktu a jeho svázanost s Navarrou dokládají také četné publikace – knihy, gastronomické příručky, turistické průvodce aj.

Trnky, jež pacharánu dodávají jeho organoleptické vlastnosti, se získávají ze slivoně trnité *Prunus spinosa* L.), planého keře, který náleží ke stejné čeledi jako třešeň a švestka. Slivoně trnitá roste po celé Evropě a v horských oblastech Navarry má hojný výskyt.

Vzhledem k tomu, že má pacharán ve vymezené oblasti své pevné místo, pracovalo se od roku 1987 na pěstování této rostliny a Navarra je jediným krajem v Evropě, kde lze slivoně trnitou najít nejen ve volné krajině, ale rovněž v sadech.

Odkaz na specifikaci produktu

<https://cutt.ly/Ssm5peS>
