

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2022/C 339/05)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM STANDARDÆNDRING AF ENHEDSDOKUMENTET

»Navarra«

PDO-ES-A0127-AM03

Meddelelsesdato: 14.6.2022

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

MULIGHED FOR AT BLANDE ROSÉVINE MED RØDVINE

Der er indført mulighed for at blande eller tilsætte (forskæring eller coupage) rosévin fra den foregående årgang til rødvinen fra det pågældende år, forudsat at andelen af rosévin ikke overstiger 15 % af den samlede mængde.

Punkt 3.b, litra c, i produktspecifikationen og punkt 5.1 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

De ændringer, der er beskrevet i dette dokument, anses ikke for at være EU-ændringer i henhold til artikel 14, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33, da de ikke omfatter en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse. De består ikke i en ændring, en sletning eller en tilføjelse af en kategori af vinavlsprodukter som omhandlet i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013. De kan ikke potentielt ugyldiggøre den tilknytning, der er omhandlet i artikel 93, stk. 1, litra a), nr. i), eller i artikel 93, stk. 1, litra b), nr. i), i forordning (EU) nr. 1308/2013. De hverken ugyldiggør tilknytningen eller medfører yderligere restriktioner for afsætningen af produktet.

Efter at undtagelsestilstanden, der blev erklæret ved kongeligt dekret 926/2020 af 25. oktober og forlænget ved kongeligt dekret 956/2020 af 3. november til 9. maj 2021, var ophørt, og de ekstraordinære foranstaltninger, som regeringen havde vedtaget (bl.a. nedlukning af samfundet, fuldstændig nedlukning af hotel- og restaurationsbranchen og lukning af grænserne) gradvist blev ophævet, er der konstateret en tendens fra samfundets side til normalisering af hverdagen, hvilket har en positiv indvirkning på vinmarkedet og tilskynder til et øget forbrug.

⁽¹⁾ EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2

De vine, der blev hårdest ramt af de restriktive foranstaltninger, som blev vedtaget som følge af covid-19-sundhedskrisen, var rosévine, eftersom en stor del af forbruget af disse vine finder sted i forårs- og sommermånederne. Fra efteråret og frem falder forbruget sædvanligvis kraftigt, og denne udvikling fortsatte som følge af undtagelsestilstanden og ovennævnte restriktive foranstaltninger og blev sidste år afhjulpet med den ekstraordinære og midlertidige ændring af produktspecifikationens punkt 3.b., litra c, som blev iværksat af kontrolorganet, og som har haft meget positive virkninger for vores producenter.

Den positive virkning af ovennævnte ændring vidner om, at den ekstraordinære og midlertidige foranstaltning skal konsolideres permanent i betragtning af de fremragende resultater, som ændringen medførte, fordi producenterne således undgik at forlænge salget af rosévin, hvilket sikrede kvaliteten og en rettidig afsætning af næste årgang af vin, og dermed blev konkurrenceevnen opretholdt.

Den foreslåede ændring er i overensstemmelse med EU-lovgivningen, eftersom der i artikel 7, stk. 2, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/934 af 12. marts 2019 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 i forbindelse med definitionen af forsikring står anført som følger: »Ved anvendelsen af dette stykke betragtes rosévin som rødvin«.

Kvaliteten af den nye årgangs unge rødvine, herunder endda deres organoleptiske egenskaber, vil blive styrket. De primære aromaer og bløde tanniner er blandt andet medvirkende til at højne kvaliteten og de særlige egenskaber, som vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Navarra besidder, hvorved de opfylder de analytiske kendetegn, der er fastsat i punkt 2.a., litra c, i produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Navarra.

ENHEDSDOKUMENT

1. Produktets betegnelse

Navarra

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

3. Hedvin

4. Beskrivelse af vinen/vinene

1. *Hvidvin*

Bleggul til gyldengul farve, klar og skinnende. Mellemhøj til høj aromaintensitet uden fejl og med frugtagtige og/eller blomsteragtige og/eller vegetabiliske noter. I munden er den harmonisk og har et velintegreret syreindhold med en frugtagtig retronasal aroma og en mellemlang til lang eftersmag.

* Hvis restsukkerindholdet er over 5 g/l, vil svovldioxidindholdet ligge på højst 300 g/l. Analytiske parametre, der ikke er nævnt, overholder de grænseværdier, der er fastsat i eksisterende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10,5
Minimalt totalt syreindhold	i milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	12,5
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	190

2. *Hvidvin lagret på træfade (tøndelagret, Crianza, Reserva, Gran Reserva)*

Strågul til gyldengul farve med ravfarvede strejf, klar og skinnende. Mellemhøj til høj aromaintensitet uden fejl og med noter af træ og/eller krydrede og/eller røgede noter. I munden er den harmonisk og har et velintegreret syreindhold med en retronasal aroma med trænoter og en mellemlang til lang eftersmag.

Hvis restsukkerindholdet er over 5 g/l, vil svovldioxidindholdet ligge på højst 300 g/l.

Analytiske parametre, der ikke er nævnt, overholder de grænseværdier, der er fastsat i eksisterende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10,5
Minimalt totalt syreindhold	i milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	15
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	190

3. *Hvidvin fremstillet af botrytisinficerede druer*

Bleggul til gyldengul farve med ravfarvede strejf, klar og skinnende. Mellemhøj til høj aromaintensitet uden fejl og med frugtagtige og/eller blomsteragtige og/eller vegetabiliske noter. I munden er den harmonisk og har et velintegreret syreindhold med en frugtagtig retronasal aroma og en mellemlang til lang eftersmag.

Indholdet af flygtige syrer stiger med 1 meq/l for hver naturlig alkoholprocent, der overstiger 10 % vol.

Analytiske parametre, der ikke er nævnt, overholder de grænseværdier, der er fastsat i eksisterende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10,5
Minimalt totalt syreindhold	i milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	190

4. *Rosévin*

Lyserød farve, klar og skinnende. Mellemhøj til høj aromaintensitet uden fejl og med aromaer af røde og sorte bær og/eller blomsteraromaer. I munden er den harmonisk og har et velintegreret syreindhold med en liflig retronasal aroma af røde og sorte bær og en mellemlang til lang eftersmag.

Analytiske parametre, der ikke er nævnt, overholder de grænseværdier, der er fastsat i eksisterende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	i milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	12,5
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	190

5. Rosévin lagret på træfade (tøndelagret, Reserva)

Lyserød farve, klar og skinnende. Mellemhøj til høj aromaintensitet uden fejl og med aromaer af røde og sorte bær og/eller trænoter. I munden er den harmonisk og har et velintegreret syreindhold med en retronasal aroma med trænoter og en mellemlang til lang eftersmag.

Analytiske parametre, der ikke er nævnt, overholder de grænseværdier, der er fastsat i eksisterende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	i milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	15
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	190

6. Rødvin

Lilla til rubinrød farve, klar og skinnende. Mellemhøj til høj aromaintensitet uden fejl og med noter af frugt og/eller træ. I munden er den harmonisk og mellemfyldig med en retronasal aroma med noter af frugt og/eller træ og en mellemlang til lang eftersmag.

Analytiske parametre, der ikke er nævnt, overholder de grænseværdier, der er fastsat i eksisterende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,5
Minimalt totalt syreindhold	i milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	12,5
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	140

7. Rødvin lagret på træfade (Roble, Crianza, Reserva eller Gran Reserva)

Purpurrød til rød farve med rødbrune strejf, klar og skinnende. Mellemhøj til høj aromaintensitet uden fejl og med frugtagtige noter af træ og/eller krydrede og/eller røgede noter. I munden er den harmonisk og har en middel til kraftig fylde med en retronasal aroma med trænoter og en mellemlang til lang eftersmag.

Analytiske parametre, der ikke er nævnt, overholder de grænseværdier, der er fastsat i eksisterende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,5
Minimalt totalt syreindhold	i milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	16,67
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	140

8. Hedvin

For hvidvine: bleggul til mahognibrun farve, klar og skinnende. For rødvine: purpurrød til rød farve med rødbrune strejf, klar og skinnende. Høj aromaintensitet uden fejl og med noter af moden eller let tørret frugt. I munden er den harmonisk og har en middel til kraftig fylde med en retronasal aroma af moden eller let tørret frugt og en mellemlang til lang eftersmag.

Analytiske parametre, der ikke er nævnt, overholder de grænseværdier, der er fastsat i eksisterende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt totalt syreindhold	i milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	190

5. Vinframstillingsmetoder

5.1. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

1. Dyrkningsmetode

Beplantningstætheden skal være på mindst 2 400 vinstokke pr. hektar.

Kunstvanding er tilladt på vinmarken ved hjælp af lokale systemer. Ikke-lokal kunstvanding (overrisling, sprinklervanding) er tilladt indtil den 8. august hvert år.

2. Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Hvidvine: kun hvide druer. Kold udblødning er tilladt.

Rosévine: kun røde druer. Den maksimalt tilladte mængde most fremstillet med udblødning er 40 l pr. 100 kg druer.

Rødvine: kun røde druer. Rosévin kan iblandes eller tilsættes den følgende årgang rødvin, forudsat at andelen af rosévin ikke overstiger 15 % af den samlede mængde.

Hedvine: tilsætning af vinalkohol på ≥ 96 % vol. eller af en blanding indeholdende dette og most, gærende most eller vin fra Moscatel de Grano Menudo eller rød eller hvid Garnache med et naturligt alkoholindhold på > 12 % vol. Såfremt de skal lagres, kan der tilsættes most koncentreret ved direkte varme, Moscatel de Grano Menudo og/eller rød og/eller hvid Garnache.

3. Restriktioner ved fremstillingen af vinene

Det er forbudt at anvende kontinuerlige vinpresser til fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Lagringsprocessen påbegyndes den 1. oktober i samme høstår.

5.2. Maksimale udbytter

1. Hvide druesorter

9 200 kg druer pr. hektar

64,40 hektoliter pr. hektar

2. Røde druesorter

8 000 kg druer pr. hektar

56 hektoliter pr. hektar

3. Rosévin

8 000 kg druer pr. hektar

32 hektoliter pr. hektar

6. Afgrænset geografisk område

Kommuner:

Distrikt I: Ingen.

Distrikt II: Lumbier, Lónguida, Romanzado samt Urraul Bajo og Urraul Alto.

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

Distrikt IV: alle kommuner med undtagelse af Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún og Abárzuza.

Distrikt V: alle kommuner med undtagelse af Petilla de Aragón.

Distrikt VI: alle med undtagelse af Mendavia, San Arian, Azagra, Andosilla og Sartaguda.

Distrikt VII: alle med undtagelse af Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada og Buñuel.

7. Druesort(er)

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

HVID GRENACHE

RØD GRENACHE

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO

8. Tilknytning til det geografiske område

8.1. Vin

Det areal, som den beskyttede oprindelsesbetegnelse Navarra dækker, ligger i et geografisk område i den nordlige del af Den Iberiske Halvø, som er ideelt til vindyrkning. Klimaet er et middelhavsklima med påvirkning fra Atlanterhavet i den nordvestlige region, hvor en kold og tør vind dominerer i hele området. Den gennemsnitlige nedbør ligger på mellem 400 og 500 mm. Jordbunden har et højt indhold af kalk, et gennemsnitligt stenindhold og en leret tekstur.

Dette geografiske miljø giver vine med et mellemhøjt til højt syreindhold, organoleptiske fornemmelser af friskhed, en harmonisk smag og en vis mineralsk karakter, som skyldes jordbundstypen.

8.2. Hedvin

Vinene fremstilles hovedsagelig af sorterne Moscatel de Grano Menudo og hvid og rød Garnache, som er hjemmehørende i Navarra og er kendetegnet ved et højt sukkerindhold og en rund og fyldig karakter med en aroma af let tørrede druer og en god balance mellem den søde og den syrlige smag. Denne høje smagstæthed er resultatet af de særlige klimaforhold, der er kendetegnet ved et meget tørt klima, høje temperaturer i vækstperioden, ringe nedbør og et permanent vandunderskud.

9. Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning, andre krav)

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

De typografiske tegn, der anvendes til at angive den beskyttede oprindelsesbetegnelses navn, må under ingen omstændigheder være mindre end 3 mm eller mere end 9 mm høje og skal være tydelige, læsbare, uslettelige og ikke alt for tykke, og angivelsen må ikke fylde mere end halvdelen af etikettens samlede bredde.

BOB-logoet er obligatorisk og må ikke være mindre end 8 mm eller større end 11 mm i diameter.

Link til produktspecifikationen

<https://cutt.ly/9H0Dv6L>
