

V.

(Objave)

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 339/05)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBAVIJEST O STANDARDNOJ IZMJENI JEDINSTVENOG DOKUMENTA

„Navarra”

PDO-ES-A0127-AM03

Datum obavijesti: 14.6.2022.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

MOGUĆNOST MIJEŠANJA RUŽIČASTIH VINA S CRNIMA

Uvodi se mogućnost dodavanja ružičastog vina od prethodne berbe crnom vinu iz tekuće godine ili miješanja s njim, pod uvjetom da udio ružičastog vina ne prelazi 15 % ukupnog kapaciteta.

Izmjena se odnosi na točku 3.b podtočku (c) specifikacije proizvoda i točku 5.1. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena se smatra standardnom izmjenom u okviru članka 14. stavka 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 jer ne uključuje promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti. Ne sastoji se od promjene, brisanja ili dodavanja kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013. Izmjena ne bi mogla poništiti povezanost iz članka 93. stavka 1. točke (a) podtočke i. ili točke (b) podtočke i. Uredbe (EU) br. 1308/2013 niti imati za posljedicu dodatna ograničenja za stavljanje proizvoda na tržište.

Nakon završetka izvanrednog stanja proglašenog Kraljevskim dekretom 926/2020 od 25. listopada 2020. i produženog do 9. svibnja 2021. Kraljevskim dekretom 956/2020 od 3. studenoga 2020. i postupnog ukidanja izvanrednih mjera koje je donijela vlada (ograničenje kretanja, potpuno zatvaranje hotelijerstva i ugostiteljstva, zatvaranje granica itd.) društvo se kreće prema normalizaciji aktivnosti, što će imati pozitivan učinak na tržište vina i rezultirati povećanjem potrošnje.

⁽¹⁾ SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Budući da se ružičasta vina u pravilu najviše konzumiraju u proljetnim i ljetnim mjesecima, ona su najviše pogođena mjerama ograničavanja koje su donesene kao posljedica zdravstvene krize uzrokovane bolešću COVID-19. Potrošnja ružičastih vina u pravilu naglo opada od jeseni nadalje. To je i dalje slučaj s obzirom na trenutačno izvanredno stanje i spomenute mjere ograničavanja. Prošle se godine taj pad mogao ublažiti donošenjem izvanrednih privremenih izmjena točke 3.b podtočke (c) specifikacije proizvoda na zahtjev Regulatornog odbora, s vrlo pozitivnim posljedicama za naše proizvođače.

Pozitivan učinak spomenute izmjene pokazuje da izvanredna privremena mjera, u svjetlu izvrsnih rezultata koji su postignuti, treba postati trajna. Izbjegavanjem produljene prodaje ružičastih vina osigurali su se standardi kvalitete i izbjegle odgode u stavljanju vina iz sljedeće berbe na tržište, čime se osigurava njegova konkurentnost.

Predložena izmjena u skladu je s europskim zakonodavstvom, s obzirom na to da je u članku 7. [Definicija kupaže] točki 2. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/934 od 12. ožujka 2019. o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća navedeno: „Za potrebe ovog stavka ružičasto se vino smatra crnim vinom.”

Kvaliteta mladih crnih vina iz nove berbe bit će ojačana, a njihova organoleptička svojstva čak i poboljšana; osnovne arome, omekšavanje, tanini itd. imaju pozitivan učinak na kvalitetu i posebnost vina zaštićene oznake izvornosti „Navarra” u skladu s analitičkim svojstvima utvrđenima u točki 2.a podtočki (c) specifikacije proizvoda zaštićene oznake izvornosti „Navarra”.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. Naziv(i)

Navarra

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

3. Likersko vino

4. Opis vina

1. *Bijelo vino*

Bljedožute do zlatnožute boje, bistro i sjajno. Srednje do vrlo intenzivne arome, bez oštećenja i s voćnim i/ili cvjetnim i/ili biljnim notama. U ustima je uravnoteženo i dobro povezane kiselosti, voćne retronazalne arome te srednjeg do dugog trajanja okusa.

* Ako je sadržaj neprevrela šećera veći od 5 g/l, sadržaj sumporova dioksida mora biti jednak ili manji od 300 g/l. Sve analitičke granične vrijednosti koje nisu navedene moraju biti u skladu s postojećim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	10,5
Najmanja ukupna kiselost	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	12,5
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	190

2. *Bijelo vino koje je starjelo u drvu (u bačvi, Crianza, Reserva, Gran Reserva)*

Slamnatožute do zlatnožute boje, jantarnih nijansi, bistro i sjajno. Srednje do vrlo intenzivne arome, bez oštećenja i s notama drva i/ili začinskim notama i/ili notama dima. U ustima je uravnoteženo i dobro povezane kiselosti, retronazalne arome drva i srednjeg do dugog trajanja okusa.

Ako je sadržaj neprevrela šećera veći od 5 g/l, sadržaj sumporova dioksida bit će jednak ili manji od 300 g/l.

Sve analitičke granične vrijednosti koje nisu navedene moraju biti u skladu s postojećim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	10,5
Najmanja ukupna kiselost	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	15
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	190

3. *Bijelo vino proizvedeno od grožđa zaraženog plijesni Botrytis*

Bljedožute do zlatnožute boje, jantarnih nijansi, bistro i sjajno. Srednje do vrlo intenzivne arome, bez oštećenja i s voćnim i/ili cvjetnim i/ili biljnim notama. U ustima je uravnoteženo i dobro povezane kiselosti, voćne retronazalne arome te srednjeg do dugog trajanja okusa.

Sadržaj hlapljivih kiselina povećava se za 1 meq/l za svaki stupanj prirodne stvarne jakosti veće od 10 % izražene u volumnim udjelima.

Sve analitičke granične vrijednosti koje nisu navedene moraju biti u skladu s postojećim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	10,5
Najmanja ukupna kiselost	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	190

4. *Ružičasto vino*

Ružičaste boje, bistro i sjajno. Srednje do vrlo intenzivne arome, bez oštećenja i s aromom crvenog i crnog bobičastog voća i/ili cvjetnom aromom. U ustima je uravnoteženo i dobro povezane kiselosti, arome crvenog i crnog bobičastog voća i/ili slatke retronazalne arome te srednjeg do dugog trajanja okusa.

Sve analitičke granične vrijednosti koje nisu navedene moraju biti u skladu s postojećim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	11
Najmanja ukupna kiselost	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	12,5
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	190

5. Ružičasto vino koje je starjelo u drvu (u bačvi, Reserva)

Ružičaste boje, bistro i sjajno. Srednje do vrlo intenzivne arome, bez oštećenja i s aromom crvenog i crnog bobičastog voća i/ili drva. U ustima je uravnoteženo i dobro povezane kiselosti, retronazalne arome drva i srednjeg do dugog trajanja okusa.

Sve analitičke granične vrijednosti koje nisu navedene moraju biti u skladu s postojećim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	11
Najmanja ukupna kiselost	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	15
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	190

6. Crno vino

Ljubičaste do rubin-crvene boje, bistro i sjajno. Srednje do vrlo intenzivne arome, bez oštećenja i s voćnim notama i/ili notama drva. U ustima je uravnoteženo i srednje punoće, voćne retronazalne arome i/ili retronazalne arome drva i srednjeg do dugog trajanja okusa.

Sve analitičke granične vrijednosti koje nisu navedene moraju biti u skladu s postojećim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	11,5
Najmanja ukupna kiselost	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	12,5
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	140

7. Crno vino koje je starjelo u drvu (Roble, Crianza, Reserva ili Gran Reserva)

Ljubičastocrvene do crvene boje s crvenkastosmeđim tonovima, bistro i sjajno. Srednje do vrlo intenzivne arome, bez oštećenja i s notama drva i/ili začinskim notama i/ili notama dima. U ustima je uravnoteženo, srednje punog do punog okusa, retronazalne arome drva i srednjeg do dugog trajanja okusa.

Sve analitičke granične vrijednosti koje nisu navedene moraju biti u skladu s postojećim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	11,5
Najmanja ukupna kiselost	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	16,67
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	140

8. Likersko vino

Bijela vina: bljedožuto do smeđe boje mahagonija, bistra i sjajna. Crna vina: ljubičastocrvene do crvene boje s crvenkastosmeđim tonovima, bistra i sjajna. Vrlo intenzivna aroma, bez nedostataka, s notama zrelog ili prosušenog voća. U ustima su uravnotežena, srednje punog do punog okusa, retronazalne arome zrelog ili prosušenog voća i srednjeg do dugog trajanja okusa.

Sve analitičke granične vrijednosti koje nisu navedene moraju biti u skladu s postojećim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	15
Najmanja ukupna kiselost	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	190

5. Postupci proizvodnje vina

5.1. Posebni enološki postupci

1. Postupak uzgoja

Gustoća nasada iznosi najmanje 2 400 trsova po hektaru.

U vinogradu dopušteno je navodnjavanje upotrebom lokaliziranih sustava. Sustavi navodnjavanja koji nisu lokalizirani (navodnjavanje potapanjem, navodnjavanje raspršivanjem) dopušteni su do 8. kolovoza svake godine.

2. Poseban enološki postupak

Bijela vina: samo bijelo grožđe. Dopuštena je hladna maceracija.

Ružičasta vina: samo crno grožđe, najveća dopuštena količina mošta dobivenog metodom „saignée” iznosi 40 litara na svakih 100 kilograma grožđa.

Crna vina: samo crno grožđe. Ružičasta vina mogu se dodati crnom vinu iz sljedeće berbe ili miješati s njim, pod uvjetom da udio ružičastog vina ne prelazi 15 % ukupnog kapaciteta.

Likerska vina: dodavanje vinskog alkohola od ≥ 96 % vol. ili mješavine takvog vinskog alkohola i mošta fermentiranom moštu ili vinu sorti Moscatel de Grano Menudo ili Garnacha Tinta i Blanca prirodne alkoholne jakosti od > 12 % vol. Nakon starenja može se dodati koncentrirani mošt sorti Moscatel de Grano Menudo i/ili Garnacha Tinta i/ili Blanca dobiven neposrednim zagrijavanjem.

3. Ograničenje koje se odnosi na proizvodnju vina

U proizvodnji vina obuhvaćenih ZOI-jem i dalje nije dopuštena upotreba kontinuiranih preša.

Starenje počinje 1. listopada u godini berbe.

5.2. Najveći prinosi

1. Bijele sorte

9 200 kilograma grožđa po hektaru

64,40 hektolitara po hektaru

2. Crne sorte

8 000 kilograma grožđa po hektaru

56 hektolitara po hektaru

3. Ružičasto vino

8 000 kilograma grožđa po hektaru

32 hektolitara po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

Općine:

Područje I.: nijedna.

Područje II.: Lumbier, Lónguida, Romanzado i Urraul Bajo te Urraul Alto.

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

Područje IV.: sve općine osim općina Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún i Abárzuza.

Područje V.: sve općine osim općine Petilla de Aragón.

Područje VI.: sve općine osim općina Mendavia, San Arian, Azagra, Andosilla i Sartaguda.

Područje VII.: sve općine osim općina Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada i Buñuel.

7. Sorte vinove loze

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO-VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO

8. Opis povezanosti

8.1. Vino

Zemljopisno područje obuhvaćeno ZOI-jem „Navarra” smješteno je na sjeveru Pirenejskog poluotoka i idealno je za uzgoj vinove loze. Klima je sredozemna s atlantskim utjecajem u sjeverozapadnoj regiji, a cijelim područjem prevladava hladan i suh vjetar. Prosječna količina oborina iznosi od 400 do 500 mm. Tla imaju visok udio vapnenca, prosječnu razinu kamenitosti i glinasto-ilovastu teksturu.

Takvo zemljopisno okruženje vinima daje srednju do visoku kiselost, organoleptička svojstva svježine i uravnotežen okus te određenu mineralnu prirodu zbog vrste tla.

8.2. Likersko vino

Vina se u osnovi proizvode od sorti Moscatel de Grano Menudo te Garnacha Tinta i Blanca, autohtonih u pokrajini Navarra, te se odlikuju visokim sadržajem šećera, zaokruženošću i viskoznošću, s aromama prosušenoga grožđa i dobrom ravnotežom slatkih i kiselih okusa. Ta iznimna gustoća okusa posljedica je posebnih klimatskih uvjeta čije su značajke jako suha klima, visoke temperature tijekom razdoblja rasta, mala količina oborina i trajni nedostatak vode.

9. Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

visina tipografskih znakova kojima se označava naziv ZOI-ja nipošto ne smije biti manja od 3 mm ni veća od 9 mm te oni moraju biti jasni, čitljivi, neizbrisivi i ne previše debeli, a oznaka ne smije zauzimati više od polovine ukupne širine etikete.

Logotip ZOI-ja obvezan je i ne smije biti promjera manjeg od 8 mm ni većeg od 11 mm.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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