

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 307



Anul 63

Ediția în limba română

Comunicări și informări

16 septembrie 2020

Cuprins

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2020/C 307/01	Nonopoziție la o concentrare notificată (Cazul M.9908 – Bonduelle/Unibel/Sparkling Partners/Végéhub/Yumi) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2020/C 307/02	Rata de schimb a monedei euro — 15 septembrie 2020	2
---------------	--	---

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2020/C 307/03	Informații comunicate de statele membre cu privire la încetarea activităților de pescuit	3
---------------	--	---

V Anunțuri

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2020/C 307/04	Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei	4
---------------	--	---

RO

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Nonopозиție la o concentrare notificată

(Cazul M.9908 – Bonduelle/Unibel/Sparkling Partners/Végéhub/Yumi)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2020/C 307/01)

La 11 septembrie 2020, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba franceză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, la secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32020M9908. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

15 septembrie 2020

(2020/C 307/02)

1 euro =

Moneda			Moneda		
		Rata de schimb			Rata de schimb
USD	dolar american	1,1892	CAD	dolar canadian	1,5634
JPY	yen japonez	125,39	HKD	dolar Hong Kong	9,2164
DKK	coroana daneză	7,4396	NZD	dolar neozeelandez	1,7675
GBP	lira sterlină	0,92095	SGD	dolar Singapore	1,6163
SEK	coroana suedeză	10,4040	KRW	won sud-coreean	1 400,73
CHF	franc elvețian	1,0768	ZAR	rand sud-african	19,5669
ISK	coroana islandeză	160,60	CNY	yuan renminbi chinezesc	8,0526
NOK	coroana norvegiană	10,6963	HRK	kuna croată	7,5375
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	17 653,67
CZK	coroana cehă	26,827	MYR	ringgit Malaiezia	4,9120
HUF	forint maghiar	357,68	PHP	peso Filipine	57,509
PLN	zlot polonez	4,4461	RUB	rubla rusească	89,1013
RON	leu românesc nou	4,8578	THB	baht thailandez	37,079
TRY	lira turcească	8,9023	BRL	real brazilian	6,2272
AUD	dolar australian	1,6219	MXN	peso mexican	24,9307
			INR	rupie indiană	87,5205

(¹) Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

Informații comunicate de statele membre cu privire la încetarea activităților de pescuit

(2020/C 307/03)

În conformitate cu articolul 35 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1224/2009 al Consiliului din 20 noiembrie 2009 de stabilire a unui sistem de control al Uniunii pentru asigurarea respectării normelor politicii comune în domeniul pescuitului ⁽¹⁾, s-a luat o decizie de încetare a activităților de pescuit menționate în tabelul următor:

Data și ora încetării activităților	14.8.2020
Durata	14.8.2020-31.12.2020
Stat membru	Portugalia
Stocul sau grupul de stocuri	SWO/AS05N și condiția specială SWO/*AN05N
Specia	Pește-spadă (<i>Xiphias gladius</i>)
Zona	Oceanul Atlantic, la sud de 5° N
Tipul sau tipurile de nave de pescuit	—
Numărul de referință	10/TQ123

⁽¹⁾ JO L 343, 22.12.2009, p. 1.

V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2020/C 307/04)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ⁽¹⁾.

COMUNICAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD A DOCUMENTULUI UNIC

„NAVARRA”

PDO-ES-A0127-AM02

Data comunicării: 9.6.2020

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

În conformitate cu articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei, modificările sunt considerate modificări standard, deoarece nu implică schimbarea denumirii care constituie denumirea de origine protejată; nu constau într-o modificare, o eliminare sau o adăugare a unei categorii de produse vitivinicole, categoriile fiind menționate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013; nu ar putea, eventual, să golească de conținut legătura menționată la articolul 93 alineatul (1) litera (a) punctul (i) sau la articolul 93 alineatul (1) litera (b) punctul (i) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013; și nu presupun restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

În general, motivele care justifică modificările aprobate sunt legate de nevoile producătorilor, care se schimbă odată cu evoluțiile tehnice și științifice și de modificările tiparelor de consum, de producție și de comercializare a vinurilor cu denumirea de origine Navarra.

1. Soiurile necesare pentru producția de vin licoros [punctul 2.a litera (d) din caietul de sarcini]

În versiunea aflată în vigoare a caietului de sarcini, cel puțin 85 % din strugurii utilizați pentru obținerea vinurilor licoroase trebuie să aparțină soiului Moscatel de Grano Menudo. Această cerință a fost extinsă pentru a include soiurile Garnacha Blanca și Garnacha Tinta.

Vinul licoros este produs în Navarra din timpuri foarte îndepărtate. Fără îndoială, producția datează din epoca romană și se extinde la nivelul întregii culturi mediteraneene din care face parte. În definitiv, aceste vinuri licoroase sau „vinos de costa” (vinuri de coastă), cum sunt cunoscute în alte regiuni, au fost prezente de-a lungul timpului în toate țările viticole din bazinul mediteranean.

În mod tradițional, aceste vinuri au fost obținute din struguri albi sau roșii, de obicei din soiurile cultivate pe continent de secole, cum ar fi Moscatel, Malvasía sau Garnacha, pentru a aminti câteva denumiri cunoscute.

(¹) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

Primul regulament privind denumirea de origine Navarra și Consiliul de reglementare al acesteia, aprobat printr-un Ordin al Ministerului Agriculturii din 5 aprilie 1967, prevede, la articolul 5, că „se poate produce mistelă folosind struguri din soiurile Moscatel și Garnacha”. „Mistelă” este un termen care se referă la anumite vinuri licoroase, în cazul cărora mustul este uneori parțial fermentat înainte de a fi îmbogățit cu alcool. Acesta este cel mai frecvent tip de vin licoros produs în mod tradițional în multe regiuni.

Vinurile licoroase nu figurează în regulamentul din 1975. Au fost reintroduse în regulamentele din 2003 și 2005, dar numai pentru soiul Moscatel de Grano Menudo, în urma eforturilor considerabile depuse în anii 1990 de Stația viticolă și oenologică din Navarra (*Estación de Viticultura y Enología de Navarra – EVENA*) pentru a le readuce și a le promova.

De asemenea, este foarte important de reținut că, deși caietul de sarcini în vigoare prevede că vinurile licoroase pot fi obținute doar din struguri din soiul Moscatel de Grano Menudo, secțiunea referitoare la metodele de producție permite utilizarea mustului concentrat obținut din soiul Garnacha.

Decizia de a permite producerea de vinuri licoroase roșii din soiul autohton Garnacha nu se bazează numai pe necesitatea de a promova soiurile autohtone în cadrul unei strategii care vizează diferențierea pe piața actuală extrem de competitivă, ci permite, de asemenea, extinderea și completarea portofoliului de vinuri care poartă denumirea de origine. Deși această categorie de vinuri nu are o cotă de piață foarte mare, aceste produse sunt prestigioase și contribuie la promovarea unei imagini de produse de vârf.

2. **Modificarea caracteristicilor organoleptice (punctul 2.b din caietul de sarcini; punctul 4 din documentul unic)**

Necesitatea de modificare a caracteristicilor organoleptice ale vinurilor care fac obiectul denumirii de origine Navarra este dată de relevanța lor pentru procedurile de control referitoare la vinuri și pentru demonstrarea de către operatori a faptului că produsul îndeplinește cerințele prevăzute în caietul de sarcini.

Toate vinurile cu denumirea de origine Navarra trebuie să fie supuse unor teste organoleptice la sursă. Mai exact, unitățile de vinificație trebuie să se asigure eligibilitatea tuturor loturilor de vin care urmează să fie comercializate, inclusiv printr-un control analitic fizico-chimic și printr-un control senzorial. Acest din urmă control se efectuează, în mod normal, pe plan intern și asigură, în esență, conformitatea caracteristicilor organoleptice ale produsului cu cerințele prevăzute în caietul de sarcini.

Prin urmare, este foarte important ca aceste caracteristici să fie cât mai obiective posibil, pentru a se facilita efectuarea controlului.

Descrierile organoleptice actuale datează de la momentul primei versiuni a caietului de sarcini, când domeniul de aplicare era încă necunoscut. Acestea includ anumite „licențe” literare, tipice jargonului specific degustării de vinuri, care nu sunt deloc obiective (cum ar fi „complex” sau „elegant” etc.). În plus, sunt foarte numeroase, deci gruparea lor în cadrul unor tipuri mai ample (de exemplu, toate vinurile de aceeași culoare învechite în recipiente din lemn) facilitează munca și permite circumscrierea mai exactă a tipului real de vin.

Propunerea reduce numărul tipurilor de vin de la 12 la 7 și simplifică descrierile. Acestea au fost comparate de comisia de degustare implicată în procesul de certificare și aflată sub controlul INTIA, care este responsabilă cu efectuarea controalelor asupra tuturor eșantioanelor care fac obiectul unor teste senzoriale pentru a se obține sau a se menține certificarea pentru denumirea de origine Navarra.

Descrierile sunt în prezent mai precise și mai măsurabile („aciditate medie sau ridicată” sau „final mediu sau lung”, de exemplu). Accentul este pus pe cele mai frecvente caracteristici asociate cu legătura cu aria geografică și legătura de cauzalitate.

3. **Referire la noile soiuri autorizate pentru vinul licoros (punctul 2.b din caietul de sarcini)**

În conformitate cu modificarea adusă punctului anterior, la acest punct ar trebui să se specifice că soiurile Garnacha Tinta și Garnacha Blanca pot fi utilizate în producția de vinuri licoroase.

4. **Modificarea producțiilor/ramamentelor maxime [punctul 5 din caietul de sarcini și punctul 5 litera (b) din documentul unic]**

Producția de struguri albi a crescut cu 15 % în ultimii 8 ani. Acest lucru se datorează cererii tot mai mari de vinuri albe, întrucât piața pentru acestea a continuat să crească în această perioadă. Această creștere a producției va continua în următoarele 4 campanii.

Având în vedere că nu va fi posibilă o creștere suplimentară a capacității de producție pentru a satisface cererea, deoarece limitările prevăzute în ceea ce privește autorizațiile de plantare înseamnă că nu există planuri de majorare a suprafeței înregistrate, este logic ca randamentul/producția să fie ajustat(ă) la un nivel adecvat. În plus, aceste producții nu dăunează calității vinurilor obținute, aspect dovedit de faptul că, în cazul multor alte denumiri de origine sub care se produc vinuri albe, producțiile maxime sunt cuprinse între 10 000 și 12 000 de kilograme la hectar.

Modificarea pune această producție pe poziție de egalitate cu producția stabilită în cazul soiurilor roșii, de 10 %, și garantează că nu sunt depășite niciodată nivelurile de producție care ar putea dăuna calității strugurilor și, prin urmare, a vinului obținut.

5. Reformularea descrierii legăturii pentru a include soiuri noi pentru producția vinurilor licoroase (punctul 7 din caietul de sarcini)

Modificarea privind vinurile licoroase este completată de clarificarea faptului că acestea sunt „soiuri” care au „caracteristici intrinsece” ce permit obținerea acestui tip de vinuri. La „legătura de cauzalitate” a fost adăugată o trimitere la soiul Garnacha.

Caracteristicile organoleptice generale definite pentru vinurile licoroase obținute din soiurile Moscatel, Garnacha Tinta și Garnacha Blanca sunt foarte similare. În afară de diferența de culoare, acestea sunt vinuri foarte onctuoase, cu o corpolență medie spre înaltă și cu arome bine definite de struguri stafidiți. De asemenea, ar trebui remarcat faptul că, potrivit tradiției, strugurii stafidiți din soiurile Garnacha Blanca și Garnacha Tinta se utilizează în Navarra din timpuri foarte îndepărtate.

6. Reformularea legăturii de cauzalitate dintre aria geografică și caracteristicile produsului (punctul 7.c din caietul de sarcini și punctul 8 din documentul unic)

Astfel cum s-a explicat anterior, soiurile autohtone Garnacha Blanca și Garnacha Tinta sunt utilizate în mod tradițional pentru fabricarea vinurilor licoroase.

Garnacha este soiul roșu tradițional din Navarra și, cu toate că, din motive legate de dezvoltarea istorică a acestui sector în regiune, nu mai este soiul majoritar, este în continuare pe locul al doilea în clasamentul celor mai cultivate soiuri și reprezintă peste 25 % din suprafața totală plantată cu viță-de-vie.

Compatibilitatea sa în ceea ce privește obținerea vinurilor licoroase – care adesea sunt rezultatul lăsării strugurilor să se coacă în exces pe plantă, astfel încât să se realizeze acumularea de zaharuri necesară – este dată de ciclul său de creștere îndelungat și de capacitatea sa de a ajunge la niveluri ridicate ale concentrației de zaharuri.

Garnacha Tinta și Garnacha Blanca constituie baza vinurilor licoroase tradiționale și permit utilizarea mențiunii specifice „vin dulce natural”, protejată de legislația UE și folosită pentru diferite denumiri de origine în țări precum Franța, Italia etc.

7. Actualizarea referirilor legislative (punctul 8.a din caietul de sarcini)

A fost eliminată referirea la Orden Foral (Ordinul regional) nr. 376/2008 din 15 iulie 2008, deoarece această dispoziție a fost abrogată.

8. Delimitarea competențelor consiliului de reglementare (punctul 8 din caietul de sarcini)

Se precizează că orice transport de must, vin, produse din struguri sau subproduse rezultate din procesul de vinificație care circulă în aria de producție trebuie să fie autorizat de Consiliul de reglementare.

Versiunea anterioară a caietului de sarcini preciza că această responsabilitate era atribuită organismului de control pentru denumirea de origine, dar organismul de control poate interveni numai în procesul de certificare, aceasta fiind sfera atribuțiilor sale. Consiliul de reglementare este responsabil cu monitorizarea și efectuarea controalelor administrative privind transporturile de vin cu mențiune protejată, acestea făcând obiectul punctului în cauză.

Noua formulare aduce o clarificare privind competența acordată direct de Ley Foral (Legea regională) nr. 16/2005, care definește „scopul Consiliului de reglementare” de a stabili „garanția pentru produsele protejate”.

9. Eliminarea referirii la „clasificarea vinurilor protejate” (punctul 8.5 din caietul de sarcini)

În actuala procedură de certificare a produsului, efectuată de o entitate acreditată în conformitate cu standardul ISO/IEC 17065, nu se mai realizează clasificarea vinurilor. Aceasta a fost realizată timp de mulți ani ca parte a procedurii stabilite în cadrul sistemului de inspecții condus și tutelat de Consiliul de reglementare.

În cadrul regimului actual de „autocontrol”, unitățile de vinificație nu își „clasifică” vinurile, ci, mai degrabă, le declară „apte”. În cadrul auditurilor asupra operatorilor, organismul de certificare efectuează întotdeauna verificări suplimentare prin comparare.

Prin urmare, acest punct trebuie eliminat.

10. Actualizarea referirilor la legislația privind mențiunile tradiționale (punctul 8.10 din caietul de sarcini)

Trebuie actualizate referirile la legislația care s-a modificat ca urmare a publicării diferitelor regulamente ale Uniunii Europene.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

Navarra

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

3. Vin licoros

4. **Descrierea vinului (vinurilor)***Vin alb*

De culoare galben pal până la galben auriu, limpede și strălucitor. Aromă de intensitate medie spre ridicată, fără defecte și cu note fructate și/sau florale și/sau vegetale. La degustare, este echilibrat și are o aciditate bine integrată, cu o aromă retronazală fructată și cu o persistență medie spre îndelungată.

În cazul în care conținutul de zaharuri reziduale este mai mare de 5 g/l, conținutul de dioxid de sulf este de maximum 300 g/l.

Limitele analitice care nu sunt precizate respectă legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă în volume (% vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% vol.)	10,5
Aciditatea totală minimă	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	12,5
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	190

Vin alb maturat în recipient din lemn („fermentado en barrica”, „Crianza”, „Reserva”, „Gran Reserva”)

De culoare galben-pai până la galben auriu, cu reflexe chihlimbarii, limpede și strălucitor. Aromă de intensitate medie sau ridicată, fără defecte și cu note de lemn și/sau de mirodenii și/sau de afumat. La degustare, este echilibrat și cu o aciditate bine integrată, cu o aromă retronazală de lemn și cu persistență medie spre îndelungată.

În cazul în care conținutul de zaharuri reziduale este mai mare de 5 g/l, conținutul de dioxid de sulf este de maximum 300 g/l.

Limitele analitice care nu sunt precizate respectă legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă în volume (% vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% vol.)	10,5
Aciditatea totală minimă	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	15
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	190

Vin alb din struguri infectați cu Botrytis

De culoare galben pal până la galben auriu, cu reflexe chihlimbarii, limpede și strălucitor. Aromă de intensitate medie spre ridicată, fără defecte și cu note fructate și/sau florale și/sau vegetale. La degustare, este echilibrat și are o aciditate bine integrată, cu o aromă retronazală fructată și cu o persistență medie spre îndelungată.

Aciditatea volatilă crește cu 1 mEq/l pentru fiecare grad de tărie alcoolică naturală dobândită mai mare de 10 % vol.

Limitele analitice care nu sunt precizate respectă legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă în volume (% vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% vol.)	10,5
Aciditatea totală minimă	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	190

Vin roze

De culoare rozie, limpede și strălucitor. Aromă de intensitate medie sau ridicată, fără defecte și cu note de fructe roșii și negre și/sau florale. La degustare, este echilibrat și are o aciditate bine integrată, cu o aromă retronazală de fructe roșii și negre și/sau apetisantă și cu o persistență medie spre îndelungată.

Limitele analitice care nu sunt precizate respectă legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă în volume (% vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% vol.)	11
Aciditatea totală minimă	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	12,5
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	190

Vin roze maturat în recipient din lemn („fermentado en barrica”, „Reserva”)

De culoare rozie, limpede și strălucitor. Aromă de intensitate medie spre ridicată, fără defecte și cu note de fructe roșii și negre și de lemn. La degustare, este echilibrat și cu o aciditate bine integrată, cu o aromă retronazală de lemn și cu persistență medie spre îndelungată.

Limitele analitice care nu sunt precizate respectă legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă în volume (% vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% vol.)	11
Aciditatea totală minimă	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	15
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	190

Vin roșu

De culoare purpurie până la roșu-rubin, limpede și strălucitor. Aromă de intensitate medie spre ridicată, fără defecte și cu note fructate și/sau lemnoase. Este echilibrat la degustare, are o corpolență medie și prezintă o aromă retronazală fructată și/sau lemnoasă și o persistență medie sau îndelungată.

Limitele analitice care nu sunt precizate respectă legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă în volume (% vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% vol.)	11,5
Aciditatea totală minimă	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	12,5
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	140

Vin roșu maturat în recipient din lemn („Roble”, „Crianza”, „Reserva” sau „Gran Reserva”)

De culoare purpurie cu reflexe cărămizii, limpede și strălucitor. Aromă de intensitate medie sau ridicată, fără defecte și cu note fructate, de lemn și/sau de mirodenii și/sau de afumat. Este echilibrat la degustare, are o corpolență medie sau ridicată și prezintă o aromă retronazală lemnoasă, fructată și/sau de mirodenii și o persistență medie sau îndelungată.

Limitele analitice care nu sunt precizate respectă legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă în volume (% vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% vol.)	11,5
Aciditatea totală minimă	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	16,67
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	140

Vin licoros

Vinuri albe: de culoare galben pal până la brun mahon, limpede și strălucitor. Vinuri roșii: de culoare purpurie cu nuanțe cărămizii, limpede și strălucitor. Aromă de intensitate ridicată, fără defecte, cu note de fructe coapte sau stafidite. Este echilibrat la degustare, are o corpolență medie-ridică și prezintă o aromă retronazală de fructe coapte sau stafidite și o persistență medie sau îndelungată.

Limitele analitice care nu sunt precizate respectă legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă în volume (% vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (% vol.)	15
Aciditatea totală minimă	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	190

5. Practici vitivinicole

a. Practici oenologice specifice

Practica de cultivare

Densitatea de plantare este de minimum 2 400 de butuci la hectar.

Practică oenologică specifică

În cazul elaborării vinurilor cu DOP, este interzisă utilizarea de prese continue.

Restricție referitoare la vinificare

Vinuri roze: volumul maxim autorizat de must obținut prin metoda „sângerării” este de 40 de litri la 100 de kilograme de struguri.

Vinuri roșii: doar struguri roșii

Vinuri licoroase: Adaos de alcool de vin ≥ 96 % vol. sau a unui amestec între alcool de vin și must, must în fermentație sau vin din soiurile Moscatel de Grano Menudo sau Garnacha Tinta și Blanca cu o tărie alcoolică naturală > 12 % vol. În cazul în care vinurile sunt supuse procesului de învechire, se poate adăuga must concentrat obținut pe foc direct din soiurile Moscatel de Grano Menudo și/sau Garnacha Tinta și/sau Garnacha Blanca.

b. *Producții/rendamente maxime*

Soiuri albe

9 200 de kilograme de struguri la hectar

Soiuri roșii

8 000 de kilograme de struguri la hectar

Soiuri roșii

56 de hectolitri la hectar

Vin roze

8 000 de kilograme de struguri la hectar

Vin roze

8 000 de kilograme de struguri la hectar

Vin roze

32 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Comunele:

Districtul I: niciuna.

Districtul II: Lumbier, Lónguida, Romanzado, Urraul Bajo și Urraul Alto.

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

Districtul IV: toate comunele, cu excepția Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún și Abárzuza.

Districtul V: toate comunele, cu excepția Petilla de Aragón.

Districtul VI: toate comunele, cu excepția Mendavia, San Arian, Azagra, Andosilla și Sartaguda.

Districtul VII: toate comunele, cu excepția Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada și Buñuel.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

„Vin”

Arealul DOP Navarra se află într-o zonă geografică din partea de nord a Peninsulei Iberice, care este ideală pentru cultivarea viței-de-vie. Clima este mediteraneeană, cu o influență atlantică în regiunea de nord-vest, întreaga zonă fiind caracterizată de prezența unui vânt rece și uscat. Media precipitațiilor este de 400-500 mm. Solurile prezintă niveluri ridicate de calcar, un conținut mediu de pietre și o textură argilooasă-lutoasă.

Acest mediu geografic conferă vinurilor o aciditate medie-ridică, cu senzații organoleptice de prospețime și un gust echilibrat, precum și un anumit caracter mineral datorat tipologiei solurilor.

„Vin licoros”

Vinurile sunt produse în principal prin utilizarea soiurilor Moscatel de Grano Menudo și Garnacha Blanca și Garnacha Tinta, originare din Navarra, și sunt caracterizate atât de un conținut ridicat de zaharuri, cât și de rotunjime și onctozitate, de arome de struguri stafidiți și de un echilibru corespunzător între aromele dulci și cele acide. Această densitate ridicată a gustului este rezultatul unor condiții climatice deosebite, caracterizate de o climă foarte uscată, de temperaturi ridicate în timpul perioadei de vegetație, de un nivel redus de precipitații și de un deficit de apă permanent.

9. Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Caracterele tipografice utilizate pentru a indica denumirea de origine protejată nu pot fi în niciun caz mai mici de 3 mm sau mai mari de 9 mm în înălțime și trebuie să fie clare, lizibile, indelebile și să nu aibă o grosime prea mare, iar indicația nu poate ocupa mai mult de jumătate din lățimea totală a etichetei.

Logoul DOP este obligatoriu și nu poate avea un diametru mai mic de 8 mm și mai mare de 11 mm.

Link către caietul de sarcini

<https://cutt.ly/tyStMxM>

ISSN 1977-1029 (ediție electronică)
ISSN 1830-3668 (ediție tipărită)



Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO