

**Uverejnenie schválenej štandardnej zmeny špecifikácie výrobku so zemepisným označením
v sektore liehovín v zmysle článku 8 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2021/1235**

(2023/C 249/09)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 8 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2021/1235 ⁽¹⁾.

„Pacharán navarro“

EÚ č.: PGI-ES-01878-AM01

Poslané 30. januára 2023

1. Zmena

1.1. Vysvetlenie, prečo zmena(-y) zodpovedá(-ajú) definícii štandardnej zmeny stanovenej v článku 31 nariadenia (EÚ) 2019/787

Ide o štandardné zmeny, pretože nezodpovedajú žiadnym okolnostiam uvedeným v článku 31 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2019/787 zo 17. apríla 2019 o definovaní, popise, prezentácii a označovaní liehovín, používaní názvov liehovín pri prezentácii a označovaní iných potravín, ochrane zemepisných označení liehovín, používaní etylalkoholu a destilátov poľnohospodárskeho pôvodu v alkoholických nápojoch a o zrušení nariadenia (ES) č. 110/2008.

1.2. Opis a dôvody zmeny

1. ZMENY V LIMITE ABSORBANCIE

Opis

Oddiel c) Opis liehoviny bol zmenený na pododdiel c2) Parametre kvality V tomto oddiele sa zmenili absorbančné hodnoty použité na posúdenie farby liehoviny.

Zhrnutie dôvodov požadovanej zmeny

Navrhované hodnoty lepšie odrážajú vyhodnocované vlastnosti a umocňujú kvalitu chráneného výrobku *pacharán* a odlišujú ho od ostatných takýchto nápojov, na ktoré sa nevzťahujú žiadne z týchto požiadaviek:

- väčšia intenzita farby zodpovedá vyššej kvalite výrobku, takže maximálne hodnoty absorbančie, ktoré sa uvádzali pri vlnových dĺžkach definujúcich farbu chráneného výrobku *pacharán*, predstavovali obmedzenie kvality výrobku a boli z tohto dôvodu vypustené,
- ako sa uvádza v opise výrobku, Pacharán Navarro je „veľmi svetlej a intenzívnej granátovočervenej alebo čerešňovej farby s nádychom fialovej a/alebo fialovými tónmi“, takže minimálne absorbančná hodnota 520 nm (červená) sa zvýšila z 0,40 na 0,50,
- v záujme kvality výrobku sa pridala hodnota pre kontrolu oxidácie: odtieň (T), vyjadrený ako limit 1,8 absorbančného pomeru 420/520.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. AKTUALIZÁCIA ODKAZOV NA PRÁVNE NORMY

Opis

Revízia špecifikácie výrobku z dôvodu nadobudnutia účinnosti nariadenia (EÚ) 2019/787

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 270, 29.7.2021, s. 1.

Zhrnutie dôvodov požadovanej zmeny

Špecifikácia výrobku sa zrevidovala, aby bola v súlade s platnými právnymi predpismi: výraz „technická dokumentácia“ sa zmenil na výraz „špecifikácia výrobku“ a odkazy na nariadenie (ES) č. 110/2008, ktoré bolo zrušené, sa zmenili na odkazy na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2019/787 zo 17. apríla 2019.

V oddiele a) Názov a kategória sa kategória liehoviny zmenila na „32“, kategória podľa prílohy I k nariadeniu (EÚ) 2019/787, ktoré je teraz účinné.

Neznamená to žiadnu zmenu názvu podľa právnych predpisov alebo vymedzenia tejto kategórie alebo chráneného výrobku. Jedinú zmenu predstavuje číslo kategórie a odkaz na uplatniteľné nariadenie.

Táto časť bola takisto rozdelená do dvoch oddelených častí – a) Názov a b) Kategória – v súlade so štruktúrou stanovenou v článku 22 nariadenia (EÚ) 2019/787.

Oddiel f) Právne predpisy teraz odkazuje na v súčasnosti platné nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2019/787 zo 17. apríla 2019.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. **Jednotný dokument**

2.1. *Názov (názvy)*

Pacharán navarro

2.2. *Kategória alebo kategórie liehoviny*

32. Liehovina aromatizovaná trnkami alebo *pacharán*

2.3. *Krajina(-y), ktorá(-é) predkladá(-ajú) žiadosť*

Španielsko

2.4. *Jazyk žiadosti*

španielčina

2.5. *Opis liehoviny*

Fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti, ako aj špecifické vlastnosti výrobku, ktorými sa odlišuje od iných liehovín rovnakej kategórie

„Pacharán navarro“ je červeno sfarbená liehovina s výraznou trnkovou arómou vyrábaná maceráciou trniek (*Prunus spinosa* L.) v etylalkohole poľnohospodárskeho pôvodu spolu s cukrom a čistým anízovým esenciálnym olejom s konečným obsahom alkoholu medzi 25 až 30 objemových %.

Fyzikálne a chemické parametre:

Obsah alkoholu: 25 – 30 objemových %

Celkový obsah cukrov: 80 – 250 g/l vyjadrený ako sacharóza.

Parametre týkajúce sa kvality:

Farba: *Pacharán* je veľmi jasnej a intenzívnej granátovočervenej alebo čerešňovočervenej farby s nádychom fialovej a/alebo fialovými tónmi. Farba sa posudzuje stanovením absorpcie pri troch vlnových dĺžkach podľa týchto minimálnych hodnôt:

Minimálna absorpcia pri 420 nm:	0,50.
Minimálna absorpcia pri 520 nm:	0,50.
Minimálna absorpcia pri 620 nm:	0,05.

Oxidácia: stanovená ako mierka odtieňa (T), vyjadrená ako pomer absorpcie pri 420 do absorpcie pri 520:

Odtieň: nepresahuje 1,80

Vzhľad: musí sa lesknúť, čo je znak, že je mladý a číry. Meria sa pomocou zákalu.

Zákal: Neprekračuje 10 nefelometrických jednotiek zákalu (NTU).

2.6. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť na výrobu liehoviny *pacharán*, ktorú pokrýva zemepisné označenie „Pacharán navarro“, je územie autonómneho spoločenstva Navarra.

2.7. Oblasť NUTS

1. ES2 – severovýchod
2. ES220 – Navarra
3. ES22 – Navarra

2.8. Spôsob výroby liehoviny

Liehovina *pacharán*, na ktorú sa vzťahuje toto zemepisné označenie, sa musí vyrábať maceráciou trniek do alkoholu poľnohospodárskeho pôvodu s čistým anízovým esenciálnym olejom a cukrom pridaným buď pred maceráciou, alebo po nej.

Dĺžka macerácie sa pohybuje od jedného mesiaca (minimum) do ôsmich mesiacov (maximum).

Na výrobu jedného litra konečného výrobku „Pacharán navarro“ je potrebných od 125 g do 300 g trniek (*Prunus spinosa* L.).

Ako jediné čisté esenciálne oleje sa používajú oleje z rastlín *Pimpinella anisum*, L. (aníz, v oblasti pestovania známy ako *anís verde*, *matalahúga*, *matalahúva*, *simiente* alebo *hierba dulce*) a/alebo *Illicium verum* L. (badián, v oblasti pestovania známy ako *anís estrellado*, *badián* alebo *badiana*).

Etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu používaný na výrobu tohto výrobku musí mať obsah alkoholu aspoň 96 obj. % a musí spĺňať ostatné požiadavky, ktoré sú stanovené v platných právnych predpisoch. Pridávaním pitnej vody a procesom macerácie sa obsah alkoholu znižuje na 26 – 60 obj. %.

Po dokončení procesu macerácie sa tekutina pred ďalšími krokmi výroby dekantuje a filtruje.

V rámci výrobného procesu sa obsah alkoholu zníži na výsledný želaný obsah alkoholu v konečnom výrobku, ktorý musí byť medzi 25 – 30 obj. %.

Zakázané postupy:

Zakazuje sa používanie akýchkoľvek iných prídavných látok alebo prísad, než sú prídavné látky a prísady uvedené v predchádzajúcom texte.

Opätovné použitie trniek na druhú maceráciu je zakázané.

2.9. Osobitné pravidlá týkajúce sa označovania

2.9.1. Balenie

Na zachovanie kvality výrobku:

— Výrobok sa musí fľašovať v tých istých priestoroch, v ktorých sa vyrába.

— Obalom musí byť sklenená alebo keramická fľaša okrem nádob s objemom menším ako 100 ml, na ktoré sa môžu použiť iné materiály schválené v EÚ pre potraviny.

Maximálny objem jednej fľaše sú 3 litre.

Fľaše, v ktorých je liehovina „Pacharán navarro“ dostupná na trhu, nesmú obsahovať trnky ani iné ovocie.

2.9.2. Označovanie

Na fľašiach musí byť označenie:

- zemepisné označenie „Pacharán navarro“,
- obchodný názov výrobcu a/alebo registračné číslo.

Zemepisné označenie CE „Pacharán navarro“ – pozostávajúce z loga zemepisného označenia vrátane textu *Indicación Geográfica Pacharán Navarro* a sériového čísla vydaného kontrolným orgánom, ktoré sa musí pripojiť v rámci označovania – sa musí uvádzať na každej predajnej jednotke konečnému spotrebiteľovi (t. j. na každej fľaši).

2.10. Opis súvislosti medzi liehovinou a jej zemepisným pôvodom vrátane prípadných špecifických prvkov opisu výrobku alebo spôsobu výroby, ktoré uvedení súvislosť odôvodňujú

Výrobok má takéto súvislosti so zemepisnou oblasťou:

skutočnosť, že názov *pacharán* – s dvomi možnými etymologickými pôvodmi v baskičtine, rodnom jazyku vymedzenej zemepisnej oblasti – je taký známy a vďaka dobrému menu miestneho výrobku sa z neho stal druhový názov pre tento typ liehoviny najprv v Španielsku a teraz aj v Európe,

dĺhotrvajúca tradícia výroby a pitia tejto liehoviny v Navarre s odkazmi v literatúre od stredoveku až dodnes.

Táto tradícia viedla v prvej polovici devätnásteho storočia k zavedeniu priemyselnej výroby liehoviny *pacharán*. Tri spoločnosti, ktoré fungujú dodnes, vznikli v uvedenom období a ďalšie dve boli založené v druhej polovici toho istého storočia.

Tradícia a dobré meno výrobku viedli k tomu, že odbor pre poľnohospodárstvo a prírodné prostredie vlády autonómnej oblasti Navarra mu regionálnym uznesením z 22. júna 1987 udelil ocenenie „Označenie kvality z Navarry“. Odvtedy bol uznaný v rámci rôznych vnútroštátnych a únijských schém kvality [nariadenie Rady (EHS) č. 1576/89; nariadenie (ES) č. 110/2008].

Mnohé publikácie svedčia o dobrom mene a miestnej tradícii liehoviny *pacharán* v Navarre vrátane kníh, sprievodcov reštaurácií, turistických sprievodcov atď.

Trnky, ktoré liehovine *pacharán* dodávajú jej organoleptické vlastnosti, rastú na kríkoch slivky trnkovej (vedecké meno *Prunus spinosa* L.), voľne rastúcej rastliny príbuznej s čerešňou a slivkou. Trnkové kríky rastú po celej Európe, sú však veľmi rozšírené v horách Navarry.

Vďaka silnej miestnej tradícii výroby liehoviny *pacharán* sa v roku 1987 trnkové kríky začali pestovať a Navarra je jediné miesto v Európe, kde trnka nerastie len voľne, ale zároveň sa pestuje.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

<https://cutt.ly/Ssm5peS>.
