

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2020/C 307/04)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA STANDARDOWEJ ZMIANY ZMIENIAJĄCEJ JEDNOLITY DOKUMENT

„NAVARRA”

PDO-ES-A0127-AM02

Data przekazania informacji: 9 czerwca 2020 r.**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

Zmian opisanych w niniejszym dokumencie nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii w rozumieniu art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33, ponieważ nie obejmują one zmiany chronionej nazwy pochodzenia; nie obejmują one zmiany, skreślenia ani dodania kategorii produktów sektora wina, o których to kategoriach mowa w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013; nie mogłyby one potencjalnie spowodować unieważnienia związku, o którym mowa w art. 93 ust. 1 lit. a) ppkt (i) lub w art. 93 ust. 1 lit. b) ppkt (i) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013; nie wiążą się one z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

Ogólnie rzecz biorąc, zatwierdzone zmiany uznaje się za uzasadnione z uwagi na konieczność uwzględnienia zmiany potrzeb producentów wskutek rozwoju technik i postępu naukowego. Zaobserwowano również zmiany w konsumpcji i produkcji win opatrzonych nazwą pochodzenia „Navarra” oraz w metodach prowadzenia tych win do obrotu.

1. Odmiany wymagane do produkcji wina likierowego (pkt 2.a lit. d) specyfikacji)

Zgodnie z aktualnie obowiązującą wersją specyfikacji co najmniej 85 % winogron wykorzystywanych do produkcji win likierowych musi należeć do odmiany moscatel de grano menudo (muscat drobnojagodowy). Wymóg ten został rozszerzony, aby uwzględnić również odmiany garnacha blanca (grenache białe) oraz garnacha tinta (grenache czerwone).

Wino likierowe wytwarzano w Nawarze od niepamiętnych czasów. Produkcja niewątpliwie miała swoje początki w czasach rzymskich i rozprzestrzeniła się wraz z kulturą śródziemnomorską, której element sama stanowi. Wina likierowe lub „wina przybrzeżne”, jak określa się je w innych regionach, przewijały się przecież w historii wszystkich państw basenu Morza Śródziemnego zajmujących się uprawą winorośli.

Wina te wytwarzano tradycyjnie z białych lub czerwonych winogron należących zazwyczaj do odmian uprawianych na kontynencie od wieków, choćby takich jak moscatel, malvasia czy garnacha.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Pierwsze rozporządzenie dotyczące nazwy pochodzenia „Navarra” wydane przez jej Radę Regulacyjną zostało zatwierdzone na mocy rozporządzenia Ministerstwa Rolnictwa z dnia 5 kwietnia 1967 r. – zgodnie z art. 5 tego rozporządzenia „mistelle można wytwarzać z winogron należących do odmian moscatel i garnacha”. „Mistelle” to termin odnoszący się do określonego rodzaju win likierowych, w przypadku których moszcz poddaje się niekiedy częściowej fermentacji przed wzmocnieniem go alkoholem. Jest to najpowszechniejszy rodzaj wina likierowego, który był tradycyjnie wytwarzany w wielu regionach.

Rozporządzenie z 1975 r. nie obejmowało win likierowych. Po intensywnej działalności na rzecz ich przywrócenia i rozpropagowania prowadzonych w latach 90. XX w. przez ośrodek winiarski i enologiczny w Nawarze (EVENA) wina te zostały ponownie wprowadzone w rozporządzeniach z 2003 r. i 2005 r., ale wyłącznie w odniesieniu do odmiany moscatel de grano menudo.

W tym kontekście bardzo ważny jest również fakt, że choć aktualna wersja specyfikacji stanowi, iż wina likierowe można wytwarzać wyłącznie z winogron należących od odmiany moscatel de grano menudo, w części poświęconej praktykom uprawy winorośli dopuszcza się możliwość stosowania zagęszczonego moszczu wytworzonego z winogron należących do odmiany garnacha.

Decyzja o tym, aby umożliwić produkcję czerwonych win likierowych z rodzimej odmiany garnacha, wynika nie tylko z potrzeby propagowania odmian rodzimych w ramach strategii służącej wyróżnieniu się na współczesnym wysoce konkurencyjnym rynku; podjęcie tej decyzji pozwoliło również rozszerzyć i uzupełnić portfolio win objętych nazwą pochodzenia. Choć udział tej kategorii win w rynku nie jest szczególnie duży, mają one prestiżowy charakter i przyczyniają się do promowania wizerunku produktów z górnej półki.

2. Zmiana części dotyczącej właściwości organoleptycznych (pkt 2.b specyfikacji; pkt 4 jednolitego dokumentu)

Potrzeba wprowadzenia zmiany w części dotyczącej właściwości organoleptycznych win objętych nazwą pochodzenia „Navarra” wynika ze znaczenia tych właściwości w procedurach badania win i służy wykazaniu, że wszystkie podmioty gospodarcze wprowadzające produkt do obrotu spełniają wymogi określone w specyfikacji.

Wszystkie wina objęte nazwą pochodzenia „Navarra” muszą zostać poddane badaniom organoleptycznym u źródła. Wytwórcie wina muszą zapewnić zgodność wszystkich partii wina, które mają zostać wprowadzone do obrotu, z odpowiednimi wymogami technicznymi. Proces ten obejmuje przeprowadzanie badań fizykochemicznych i sensorycznych. Te ostatnie badania przeprowadza się zazwyczaj wewnętrznie – służą one zasadniczo zagwarantowaniu zgodności właściwości organoleptycznych produktu z wymogami ustanowionymi w specyfikacji.

Dlatego też nadanie tym właściwościom możliwie jak najbardziej obiektywnego charakteru jest niezwykle ważne, aby usprawnić proces badania wina.

Aktualne opisy właściwości organoleptycznych pochodzą z pierwszej wersji specyfikacji, kiedy jej zakres nie był jeszcze określony. Obejmują one pewne zwroty literackie, które są typowe dla żargonu związanego z degustacją win i nie są w najmniejszym stopniu obiektywne (przykładowo: „złożone” czy „eleganckie” itp.). Z uwagi na bardzo dużą liczbę tych opisów ich pogrupowanie w ramach szerszych kategorii (np. wszystkie wina tej samej barwy dojrzewające w drewnianych beczkach) ułatwia proces klasyfikacji i pozwala na precyzyjniejsze opisanie właściwości poszczególnych rodzajów wina.

We wniosku zaproponowano zmniejszenie liczby rodzajów win z 12 do 7 oraz uproszczenie ich opisów. W kwestii opisów zasięgnięto opinii zespołu degustatorów biorącego udział w procesie certyfikacji, którego działalność nadzoruje INTIA i który zajmuje się analizowaniem wszystkich próbek poddawanych badaniom sensorycznym do celów udzielania certyfikacji w ramach nazwy pochodzenia „Navarra” lub utrzymywania tej certyfikacji.

Opisy są obecnie precyzyjniejsze i bardziej mierzalne (np. „średnia lub wysoka kwasowość” czy „średni lub długi finisz”). Koncentrują się one na najpowszechniej występujących właściwościach istotnych z punktu widzenia związku z obszarem geograficznym i związku przyczynowego.

3. Odniesienie do nowych zatwierdzonych odmian wykorzystywanych w procesie produkcji wina likierowego (pkt 2.b specyfikacji)

Zgodnie ze zmianą wprowadzoną w poprzednim punkcie w tym punkcie należy wskazać, że do produkcji win likierowych mogą być wykorzystywane odmiany garnacha tinta i garnacha blanca.

4. Zmiana wielkości maksymalnej wydajności (pkt 5 specyfikacji i pkt 5.b jednolitego dokumentu)

Na przestrzeni ostatnich 8 lat produkcja białych odmian winorośli wzrosła o 15 %. Jest to spowodowane wzrostem popytu na wina białe, ponieważ rynek tego rodzaju win ustawicznie zwiększał się w tym okresie. Wspomniany wzrost produkcji będzie utrzymywał się przez kolejne 4 sezony.

Biorąc pod uwagę fakt, że nie będzie możliwe, by zdolność produkcyjna rosła w stopniu, który pozwoliłby zaspokoić popyt – ponieważ z uwagi na pozwolenia na sadzenie nie planuje się zwiększenia powierzchni zarejestrowanego obszaru – rozsądnym rozwiązaniem wydaje się odpowiednie dostosowanie wydajności produkcji. Ponadto zmiana wielkości zbiorów nie wywrze negatywnego wpływu na jakość produkowanych win, o czym świadczy fakt, że w przypadku wielu wiodących win białych objętych nazwami pochodzenia maksymalna wydajność wynosi od 10 000 do 12 000 kg z hektara.

Zmiana wydajności kształtowałaby się na poziomie 10 % w przypadku odmian czerwonych, aby zagwarantować, że wydajność nie przekroczy poziomów, które mogłyby odbić się niekorzystnie na jakości winogron, a co za tym idzie na jakości produkowanego z nich wina.

5. Przeredagowanie opisu związku w taki sposób, aby uwzględnić nowe odmiany wykorzystywane do produkcji win likierowych (pkt 7 specyfikacji)

Uzupełnieniem zmiany dotyczącej win likierowych jest wyjaśnienie, że wytwarzanie tego rodzaju win z odpowiednich „odmian” jest możliwe dzięki ich „specyficznym właściwościom”. Do opisu „związku przyczynowego” dodano odniesienie do odmiany garnacha.

Wina likierowe wytwarzane z odmian moscatel, garnacha tinta i garnacha blanca mają bardzo podobne ogólne właściwości organoleptyczne. Poza różnicami w barwie wina te charakteryzują się znaczną tłustością, są średnio cieliste do intensywnie cielistego z wyraźnym aromatem suszonych winogron. Należy również zwrócić uwagę na fakt, że suszone winogrona uzyskiwane z odmian garnacha blanca i garnacha tinta były wykorzystywane w Nawarze od niepamiętnych czasów.

6. Przeredagowanie opisu związku przyczynowego zachodzącego między obszarem geograficznym a właściwościami produktu (pkt 7.c specyfikacji i pkt 8 jednolitego dokumentu)

Jak wspomniano już wcześniej, odmiany garnacha blanca i garnacha tinta wykorzystywano tradycyjnie do produkcji win likierowych.

Garnacha to tradycyjna odmiana winogron czerwonych uprawiana w Nawarze; choć nie jest już ona odmianą większościową ze względów związanych z rozwojem historycznym, jaki dokonał się w tym regionie, nadal pozostaje drugą w kolejności najczęściej uprawianą odmianą, która odpowiada za ponad 25 % łącznej powierzchni upraw winorośli.

Odpowiedniość tej odmiany, jeżeli chodzi o możliwość jej wykorzystania do produkcji win likierowych – która często wynika z faktu pozostawiania rośliny, aby stała się ona przejrzała, co umożliwia nagromadzenie się cukrów – ma swoje źródło w jej długim cyklu wzrostu oraz jej zdolności do osiągnięcia wysokich poziomów stężenia cukrów.

Garnacha tinta i garnacha blanca są wykorzystywane jako podstawa w procesie produkcji tradycyjnych win likierowych i kwalifikują się do ich objęcia szczególnym terminem „naturalne wino słodkie” stosowanym w przepisach UE do ochrony różnych nazw pochodzenia w państwach takich jak Francja, Włochy itp.

7. Aktualizacja odniesień do przepisów (pkt 8.a specyfikacji)

Usunięto odniesienie do decyzji regionalnej nr 376/2008 z dnia 15 lipca 2008 r., ponieważ akt ten został uchylony.

8. Określenie kompetencji rady regulacyjnej (pkt 8 specyfikacji)

Ustalono, że wszelkie wysyłki moszczu, wina, produktów z winogron lub produktów ubocznych procesu produkcji wina na obszarze produkcji muszą zostać zatwierdzone przez Radę Regulacyjną.

W poprzedniej wersji specyfikacji stwierdzono, że odpowiedzialność w tym zakresie spoczywa na jednostce certyfikującej dla danej nazwy pochodzenia, ale jednostka certyfikująca może ingerować wyłącznie w przebieg procesu specyfikacji, co wynika z zakresu jej uprawnień. Rada Regulacyjna jest odpowiedzialna za monitorowanie sytuacji i poddawanie wysyłek wina objętego chronioną nazwą pochodzenia kontrolom administracyjnym, co stanowi przedmiot niniejszego punktu.

W nowej wersji specyfikacji wyjaśniono kompetencje wynikające bezpośrednio z ustawy regionalnej nr 16/2005, w której stwierdzono, że jednym z „celów Rady Regulacyjnej” jest ustanowienie „gwarancji na rzecz produktów objętych ochroną”.

9. Usunięcie odniesienia do „klasyfikacji win objętych ochroną” (pkt 8.5 specyfikacji)

W ramach aktualnie obowiązującej procedury certyfikacji produktu, którą przeprowadza podmiot akredytowany zgodnie z normą ISO/IEC 17065, wino nie podlega już klasyfikacji. Wcześniej wino było przez wiele lat klasyfikowane na podstawie procedury ustanowionej w ramach mechanizmu uprzedniej kontroli, nad którym nadzór sprawowała Rada Regulacyjna.

Zgodnie z aktualnie obowiązującym systemem „monitorowania własnej działalności” wytwórcie wina nie „klasyfikują” swoich win, ale raczej „zatwierdzają” te wina. Jednostka certyfikująca każdorazowo przeprowadza dodatkowe kontrole w ramach audytu podmiotów gospodarczych.

Dlatego też przedmiotowy punkt należy usunąć.

10. Aktualizacja odniesień do prawodawstwa powiązanego z określeniami tradycyjnymi (pkt 8.10 specyfikacji)

Należy zaktualizować odniesienia do prawodawstwa, które zmieniło się po opublikowaniu różnych rozporządzeń UE.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Navarra

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
3. Wino likierowe

4. **Opis wina lub win***Wino białe*

Barwa od bladożółtej do złotożółtej, przejrzysta i połyskliwa. Nieskazitelnym aromatem o intensywności od średniej do wysokiej z nutami owocowymi lub kwiatowymi lub roślinnymi. Zrównoważony smak w ustach, o dobrze zintegrowanej kwasowości, z owocowym aromatem retronosowym, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

Jeżeli zawartość cukru resztkowego przekracza 5 g/l, zawartość dwutlenku siarki będzie wynosiła maksymalnie 300 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione poniżej są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	(w miliekwiwalentach na litr)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	12,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	190

Wino białe dojrzewające w beczkach drewnianych (fermentacja beczkowa, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

Barwa od słomkowożółtej do złotożółtej, z nutami bursztynowymi, przejrzysta i połyskliwa. Nieskazitelnym aromatem o intensywności wahającej się od średniej do wysokiej z nutami drzewnymi lub korzennymi lub dymnymi. Zrównoważony smak w ustach, o dobrze zintegrowanej kwasowości, z drzewnym aromatem retronosowym, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

Jeżeli zawartość cukru resztkowego przekracza 5 g/l, zawartość dwutlenku siarki będzie wynosiła maksymalnie 300 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione poniżej są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	(w miliekwiwalentach na litr)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	190

Wino białe produkowane z winogron botrytyzowanych

Barwa od bladożółtej do złotożółtej, z nutami bursztynowymi, przejrzysta i połyskliwa. Nieskazitelnym aromatem o intensywności od średniej do wysokiej z nutami owocowymi lub kwiatowymi lub roślinnymi. Zrównoważony smak w ustach, o dobrze zintegrowanej kwasowości, z owocowym aromatem retronosowym, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

Kwasowość lotna wzrasta o 1 meq/l za każdy stopień naturalnego stężenia alkoholu powyżej 10 % według objętości. Wszelkie parametry analityczne nieujęte poniżej są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	(w miliekwiwalentach na litr)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	190

Wino różowe

Barwa różowawa, przejrzysta i połyskliwa. Nieskazitelnym aromatem o intensywności wahającej się od średniej do wysokiej z nutami czerwonych i czarnych owoców lub nutami kwiatowymi. Zrównoważony smak w ustach, o dobrze zintegrowanej kwasowości, ze słodkim aromatem retronosowym lub z retronosowym aromatem czerwonych i czarnych owoców, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

Wszelkie parametry analityczne nieujęte poniżej są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	(w miliekwiwalentach na litr)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	12,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	190

Wino różowe dojrzewające w beczkach drewnianych (fermentacja beczkowa, Reserva)

Barwa różowawa, przejrzysta i połyskliwa. Nieskazitelnym aromatem o intensywności wahającej się od średniej do wysokiej z nutami czerwonych i czarnych owoców lub nutami drzewnymi. Zrównoważony smak w ustach, o dobrze zintegrowanej kwasowości, z drzewnym aromatem retronosowym, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

Wszelkie parametry analityczne nieujęte poniżej są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	(w miliekwiwalentach na litr)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	190

Wino czerwone

Barwa od purpurowej do rubinowo czerwonej, klarowna i połyskliwa. Nieskazitelnym aromatem o intensywności wahającej się od średniej do wysokiej z nutami owocowymi lub drzewnymi. Zrównoważony smak w ustach, o średnim bukietcie, z owocowym lub drzewnym aromatem retronosowym, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

Wszelkie parametry analityczne nieujęte poniżej są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	(w miliekwiwalentach na litr)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	12,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	140

Wino czerwone dojrzewające w beczkach drewnianych (Roble, Crianza, Reserva lub Gran Reserva)

Barwa od purpurowoczerwonej do czerwonej z akcentami rudobrazowymi, przejrzysta i połyskliwa. Nieskazitelnym aromatem o intensywności wahającej się od średniej do wysokiej z nutami drzewnymi lub korzennymi lub dymnymi. . Zrównoważony smak w ustach, o bukicie od średniego do pełnego, z drzewnym aromatem retronosowym, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

Wszelkie parametry analityczne nieuwjęte poniżej są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	(w miliekwiwalentach na litr)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,67
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	140

Wino likierowe

Białe: barwa od bladej żółtej do mahoniowobrazowej, przejrzysta i połyskliwa. Czerwone: barwa od purpurowoczerwonej do czerwonej z akcentami rudobrazowymi, przejrzysta i połyskliwa. Nieskazitelnym aromatem o wysokiej intensywności z nutami dojrzałych lub suszonych owoców. Zrównoważony smak w ustach, o bukicie od średniego do pełnego, z retronosowym aromatem dojrzałych lub suszonych owoców, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

Wszelkie parametry analityczne nieuwjęte poniżej są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość miareczkowa	(w miliekwiwalentach na litr)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	190

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Metoda uprawy

Gęstość nasadzeń wynosi co najmniej 2 400 sadzonek na hektar.

Podstawowa praktyka enologiczna

Do celów produkcji win objętych ChNP zabrania się korzystania z pras ślimakowych.

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Wina różowe: maksymalna dopuszczalna objętość moszczu uzyskanego wskutek „wykrwawiania” wynosi 40 litrów na każde 100 kilogramów winogron.

Wina czerwone: wyłącznie winogrona czerwone.

Wina likierowe: dodanie alkoholu pochodzenia winnego o stężeniu ≥ 96 % obj. lub mieszaniny takiego alkoholu i moszczu, fermentującego moszczu lub wina z winogron należących do odmian moscatel de grano menudo lub garnacha tinta i garnacha blanca o naturalnej zawartości alkoholu > 12 % obj. Jeżeli wina te są winami dojrzewającymi, dopuszcza się możliwość dodania moszczu zagęszczonego w procesie bezpośredniej obróbki cieplnej, a także wina z winogron należących do odmian moscatel de grano menudo lub garnacha tinta lub garnacha blanca.

b) *Maksymalna wydajność*

Odmiany winogron białych

9 200 kg winogron na hektar

Odmiany winogron czerwonych

8 000 kg winogron na hektar

Odmiany winogron czerwonych

56 hektolitrów z hektara

Wino różowe

8 000 kg winogron na hektar

Wino różowe

8 000 kg winogron na hektar

Wino różowe

32 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Gminy:

Powiat I: Brak.

Powiat II: Lumbier, Lónguida, Romanzado oraz Urraul Bajo i Urraul Alto.

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

Powiat IV: wszystkie gminy poza Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún i Abárzuza.

Powiat V: wszystkie gminy poza Petilla de Aragón.

Powiat VI: wszystkie gminy poza Mendavia, San Arian, Azagra, Andosilla i Sartaguda.

Powiat VII: wszystkie gminy poza Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada i Buñuel.

7. **Główne odmiany winorośli do produkcji wina**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO (MUSCAT DROBNOJAGODOWY)

TEMPRANILLO

8. Opis związku lub związków

„Wino”

Obszar objęty ChNP „Navarra” jest położony na obszarze geograficznym zlokalizowanym w północnej części Półwyspu Iberyjskiego, na którym panują warunki idealne do uprawy winorośli. Klimat jest śródziemnomorski z elementami klimatu atlantyckiego w północno-zachodniej części – na całym obszarze występują zimne i suche wiatry. Średnia wielkość opadów waha się od 400 do 500 mm. Gleby charakteryzują się wysoką zawartością wapni, średnią kamienistością i teksturą zbliżoną do glin ilastych.

To środowisko geograficzne sprawia, że wina charakteryzują się kwasowością od średniej do wysokiej oraz wywołują wrażenia organoleptyczne kojarzące się ze świeżością i zrównoważonym smakiem, a także zawierają pewne nuty mineralne, co wynika z typologii gleb.

„Wino likierowe”

Wina wytwarza się zasadniczo z odmian moscatel de grano menudo oraz garnacha tinta i garnacha blanca, które są odmianami rodzimymi dla Nawarry i charakteryzują się wysoką zawartością cukru, krągłością i tłustością w smaku, aromatem suszonych owoców i odpowiednim zrównoważeniem akcentów słodkich i kwasowych. Ta wysoka gęstość smaku wynika ze specyficznych warunków klimatycznych w postaci bardzo suchego klimatu, wysokich temperatur w okresie wzrostu, niskiego poziomu opadów i trwałego deficytu wody.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu

Znaki typograficzne wykorzystywane do oznaczenia ChNP nie mogą w żadnym przypadku mieć mniej niż 3 mm ani więcej niż 9 mm wysokości i muszą być wyraźne, czytelne, nieścieralne i niezbyt grube, przy czym oznaczenie nie może zajmować więcej niż połowę łącznej szerokości etykiety.

Zamieszczenie logo ChNP jest obowiązkowe – średnica tego logo nie może być mniejsza niż 8 mm ani większa niż 11 mm.

Link do specyfikacji produktu

<https://cutt.ly/tyStMxM>
