C/2025/297

10.1.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/297)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 ([1]) artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Navarra”

PDO-ES-A0127-AM04

Tiedonannon päivämäärä: 11.10.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Roseeviinien tuotantomenetelmiä ja roseeviinejä koskevia rajoituksia on muutettu**

Kuvaus:

Puristus- ja saignée-menetelmät on sisällytetty roseeviinin tuotantomenetelmiin. Roseeviinien valmistukseen käytettävien punaisten rypälelajikkeiden prosenttiosuus on alennettu 100 prosentista 85 prosenttiin.

Tuote-eritelmän 3.3.b kohdan b alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 5.1.2 kohtaa on muutettu.

Tämä on vakiomuutos, koska se ei muuta tuotteen eli suojatulla alkuperänimityksellä ”Navarra” varustetun viinin olennaisia ominaisuuksia, jotka ovat seurausta luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden yhteisvaikutuksesta. Se ei poista yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eikä siinä ole kyse mistään muusta maantieteellisistä merkinnöistä 11 päivänä huhtikuuta 2024 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetystä muutoksesta.

Perustelut:

Tarkoituksena on sallia myös puristusmenetelmän käyttö roseeviinin valmistuksessa. Kun viininvalmistamojen sallitaan käyttää tätä menetelmää kevyempien ja monipuolisempien viinien tuottamiseen, ne voivat helpommin mukauttaa roseeviinien tuotantonsa markkinoiden suuntauksiin, jotka suosivat raikkaampia ja vähemmän intensiivisiä viinejä. Vaatimus, jonka mukaan vähintään 85 prosenttia rypäleistä on oltava peräisin punaisista lajikkeista, on tarpeen, jotta viininvalmistamot voivat käyttää enimmillään 15 prosenttia valkoisten lajikkeiden rypäleitä tuottaakseen pitkäikäisempiä ja hapokkaampia viinejä, joille markkinoilla on nykyään kysyntää.

2. **Roseeviinin enimmäistuotosta on muutettu**

Kuvaus:

Enimmäistuotos, eli 32 hehtolitraa hehtaaria kohden, rajoitetaan koskemaan roseeviinin valmistusta, jossa käytetään punaisten rypälelajikkeiden puristemehun valuttamista eli saignée-menetelmää.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 5.2 kohtaa.

Tämä on vakiomuutos, koska se ei muuta tuotteen eli suojatulla alkuperänimityksellä ”Navarra” varustetun viinin olennaisia ominaisuuksia, jotka ovat seurausta luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden yhteisvaikutuksesta. Se ei poista yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eikä siinä ole kyse mistään muusta maantieteellisistä merkinnöistä 11 päivänä huhtikuuta 2024 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetystä muutoksesta.

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

Perustelut:

Muutos liittyy 3.3.b kohdan b alakohdan muutokseen. Sillä selvennetään, että ehdotetun muutoksen jälkeen tuote-eritelmän 5 kohdassa roseeviinille vahvistettu enimmäistuotos koskee yksinomaan tuotantoa, jossa käytetään punaisten rypälelajikkeiden puristemehun valuttamista eli saignée-menetelmää. Tätä pidetään välttämättömänä, jotta voidaan säilyttää perinne valmistaa Navarra-roseeviinejä saignée-menetelmällä, joka on niiden tyypillinen tuotantomenetelmä.

3. **Uusien lajikkeiden käyttöönotto**

Kuvaus:

Tuote-eritelmään lisätään seuraavat rypälelajikkeet: GARNACHA ROJA – GARNACHA GRIS ja ONECA.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja 7.c kohdan ensimmäistä alakohtaa (uudet lajikkeet mainitaan kohdassa ”yhteys maantieteelliseen alueeseen”) sekä yhtenäisen asiakirjan 7 kohtaa.

Tämä on vakiomuutos, koska se ei muuta tuotteen eli suojatulla alkuperänimityksellä ”Navarra” varustetun viinin olennaisia ominaisuuksia, jotka ovat seurausta luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden yhteisvaikutuksesta. Se ei poista yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eikä siinä ole kyse mistään muusta maantieteellisistä merkinnöistä 11 päivänä huhtikuuta 2024 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetystä muutoksesta.

Perustelut:

Nämä ovat lajikkeita, joita on perinteisesti viljelty alueella. Navarran alueen viininviljely- ja enologiakeskuksen (EVENA) tutkijaryhmä löysi nämä lajikkeet kartoittaessaan Navarran ainutlaatuisia kantoja (Cepas Singulares de Navarra). EVENA on suorittanut tätä kartoitusta Navarran viinitarhoilla vuodesta 2004 lähtien osana viininviljelyn lisäysaineiston ”Cepas Singulares de Navarra-Vinos Old-Vidaos” keräämistä, jonka Murcian maatalous- ja ympäristöalan tutkimus- ja kehitysinstituutti (*Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario Medioambiental*, IMIDA) arvioi. Arviointi on olennainen vaihe lajikkeen rekisteröimiseksi kaupallisten lajikkeiden luetteloon (*Registro de Variedades Comerciales, RVC*). INIA RF2012-00027-C5-02 -hankkeen yhteydessä myöhemmin toteutetut perusteellisemmat analyysit, joiden tarkoituksena oli dokumentoida, karakterisoida ja rationalisoida Espanjassa kartoitettu ja säilytetty rypäleiden ituplasma ja luoda ydinkokoelma (”Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España Creación de una colección nuclear”), vahvistivat Garnacha Roja – Garnacha Gris- ja Oneca-lajikkeiden genotyypin ainutkertaisuuden.

Oneca-lajikkeen rekisteröintiprosessi alkoi, kun lajike oli karakterisoitu, ja se sisällytettiin lopulta 20. kesäkuuta 2023 annetulla kuninkaan asetuksella 526/2023 vahvistettuun Navarrassa sallittujen rypälelajikkeiden luetteloon määräyksillä APA/228/2022 ja APA/588/2022, jotka julkaistiin Espanjan virallisessa lehdessä maalis- ja kesäkuussa 2022 (kuninkaan asetus 170/2011). Garnacha Roja – Garnacha Gris -lajike oli jo sisällytetty Navarran autonomisen alueen rypälelajikeluetteloon viinintuotantokyvyn sääntelystä 29. lokakuuta 2018 annetun kuninkaan asetuksen 1338/2018 liitteen XXI mukaisesti (Espanjan virallinen lehti, 30.10.2018).

Näitä lajikkeita sisältävien viinien analyysi on osoittanut, että suojatulla alkuperänimityksellä ”Navarra” varustettujen viinien erityisluonne on säilynyt ennallaan ja että niillä on enologisia laatuominaisuuksia, joita on syytä vaalia.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Navarra

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Valkoviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinin väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen, ja sen ulkonäkö on selkeä ja kirkas. Tuoksu on melko voimakas tai voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksussa on hedelmäisiä, kukkaisia ja/tai kasvimaisia vivahteita. Viinissä on sopusointuinen suutuntuma, tasalaatuinen happoisuus, hedelmäinen retronasaalinen aromi ja melko pitkä tai pitkä jälkimaku.

* Jäännössokeripitoisuuden ollessa enemmän kuin 5 grammaa litraa kohden rikkidioksidipitoisuus saa olla enintään 300 grammaa litraa kohden. Niiden analyyttisten raja-arvojen osalta, joita ei ole täsmennetty, on noudatettava voimassa olevia EU:n säännöksiä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,5

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 12,5

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 190

2. *Puutynnyrissä kypsytetty valkoviini (tynnyrissä käytetty, Crianza, Reserva ja Gran Reserva)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinin väri vaihtelee oljenkeltaisesta kullankeltaiseen, jossa on meripihkan vivahteita, ja sen ulkonäkö on selkeä ja kirkas. Tuoksu on melko voimakas tai voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksussa on puisia, mausteisia ja/tai paahteisia vivahteita. Viinissä on sopusointuinen suutuntuma, tasalaatuinen happoisuus, puinen retronasaalinen aromi ja melko pitkä tai pitkä jälkimaku.

Jäännössokeripitoisuuden ollessa enemmän kuin 5 grammaa litraa kohden rikkidioksidipitoisuus on enintään 300 grammaa litraa kohden.

Niiden analyyttisten raja-arvojen osalta, joita ei ole täsmennetty, on noudatettava voimassa olevia EU:n säännöksiä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,5

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 15

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 190

3. *Botrytis-jalohometartunnan saaneista rypäleistä valmistettu valkoviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinin väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen, jossa on meripihkan vivahteita, ja sen ulkonäkö on selkeä ja kirkas. Tuoksu on melko voimakas tai voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksussa on hedelmäisiä, kukkaisia ja/tai kasvimaisia vivahteita. Viinissä on sopusointuinen suutuntuma, tasalaatuinen happoisuus, hedelmäinen retronasaalinen aromi ja melko pitkä tai pitkä jälkimaku.

Haihtuvien happojen pitoisuus kasvaa 1 milliekvivalentilla/litra jokaista luonnollisen todellisen alkoholipitoisuuden prosenttiyksikköä kohden, joka ylittää 10 tilavuusprosenttia.

Niiden analyyttisten raja-arvojen osalta, joita ei ole täsmennetty, on noudatettava voimassa olevia EU:n säännöksiä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,5

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 190

4. *Roseeviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinin väri taittuu vaaleanpunaiseen, ja sen ulkonäkö on selkeä ja kirkas. Tuoksu on melko voimakas tai voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksu sisältää punaisten ja mustien hedelmien ja/tai kukkien aromeja. Viinissä on sopusointuinen suutuntuma ja tasalaatuinen happoisuus, retronasaalisessa aromissa on havaittavissa punaisia ja mustia hedelmiä ja/tai makeita vivahteita, ja jälkimaku on melko pitkä tai pitkä.

Niiden analyyttisten raja-arvojen osalta, joita ei ole täsmennetty, on noudatettava voimassa olevia EU:n säännöksiä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 12,5

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 190

5. *Puutynnyrissä kypsytetty roseeviini (tynnyrissä käytetty, Reserva)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinin väri taittuu vaaleanpunaiseen, ja sen ulkonäkö on selkeä ja kirkas. Tuoksu on melko voimakas tai voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksussa on punaisten ja mustien hedelmien aromeja ja/tai puisia aromeja. Viinissä on sopusointuinen suutuntuma, tasalaatuinen happoisuus, puinen retronasaalinen aromi ja melko pitkä tai pitkä jälkimaku.

Niiden analyyttisten raja-arvojen osalta, joita ei ole täsmennetty, on noudatettava voimassa olevia EU:n säännöksiä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 15

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 190

6. *Punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinin väri vaihtelee violetista rubiininpunaiseen, ja sen ulkonäkö on läpinäkyvä ja kirkas. Tuoksu on melko voimakas tai voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksussa on hedelmäisiä ja/tai puisia vivahteita. Viini on suutuntumaltaan sopusointuinen ja keskitäyteläinen, ja siinä on hedelmäinen ja/tai puinen retronasaalinen aromi ja melko pitkä tai pitkä jälkimaku.

Niiden analyyttisten raja-arvojen osalta, joita ei ole täsmennetty, on noudatettava voimassa olevia EU:n säännöksiä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 12,5

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 140

7. *Puutynnyrissä kypsytetty punaviini (Roble, Crianza, Reserva tai Gran Reserva)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinin väri vaihtelee violetinpunaisesta punaiseen, jossa on punaruskeita vivahteita, ja sen ulkonäkö on selkeä ja kirkas. Tuoksu on melko voimakas tai voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksussa on puisia, mausteisia ja/tai paahteisia vivahteita.. Viini on suutuntumaltaan sopusointuinen ja keskitäyteläinen tai täyteläinen, ja siinä on puinen retronasaalinen aromi ja melko pitkä tai pitkä jälkimaku.

Niiden analyyttisten raja-arvojen osalta, joita ei ole täsmennetty, on noudatettava voimassa olevia EU:n säännöksiä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 16,67

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 140

8. *Väkevä viini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviinien väri vaihtelee vaaleankeltaisesta mahonginruskeaan, ja viinien ulkonäkö on selkeä ja kirkas. Punaviinien väri vaihtelee violetinpunaisesta punaiseen, jossa on punaruskeita vivahteita, ja viinien ulkonäkö on selkeä ja kirkas. Tuoksu on erittäin voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksussa on kypsien tai kuivattujen hedelmien vivahteita. Viini on suutuntumaltaan sopusointuinen ja keskitäyteläinen tai täyteläinen, ja siinä on kypsien tai kuivattujen hedelmien retronasaalisia aromeja ja melko pitkä tai pitkä jälkimaku.

Niiden analyyttisten raja-arvojen osalta, joita ei ole täsmennetty, on noudatettava voimassa olevia EU:n säännöksiä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 15

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 190

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viljelykäytäntö

Viljelmän istutustiheys on vähintään 2 400 köynnöstä hehtaaria kohden.

Viinitarhan kastelu paikallisilla kastelujärjestelmillä on sallittua. Muut kuin paikalliset kastelujärjestelmät (tulvakastelu, sadetuskastelu) ovat sallittuja kunakin vuonna 8. elokuuta asti.

2. Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Valkoviinit: Vain valkoiset rypäleet ovat sallittuja. Kylmämaserointi on sallittua.

Roseeviinit: Rypäleen puristemehu on saatava käyttämällä saignée- tai puristusmenetelmää. Saignée-menetelmällä saadun rypälemehun sallittu enimmäismäärä on 40 litraa sataa kilogrammaa rypäleitä kohden. Vähintään 85 prosenttia rypäleistä on oltava punaisia rypälelajikkeita.

Punaviinit: Vain punaiset rypäleet ovat sallittuja. Roseeviiniä voidaan sekoittaa tai lisätä seuraavan vuoden punaviiniin sillä edellytyksellä, että roseeviinin osuus on enintään 15 prosenttia viinin kokonaistilavuudesta.

Väkevät viinit: Viiniin lisätään viininvalmistuksesta peräisin olevaa alkoholia, jonka pitoisuus on vähintään 96 tilavuusprosenttia, tai sekoitusta, jossa on tätä sekä rypälemehua, käymistilassa olevaa rypälemehua tai Moscatel de Grano Menudo-, Garnacha Tinta- tai Garnacha Blanca -lajikkeista valmistettua viiniä, jonka luonnollinen alkoholipitoisuus on yli 12 tilavuusprosenttia. Kypsytettävään viiniin voidaan lisätä suoran kuumennuksen avulla tiivistettyä rypälemehua, joka on peräisin Moscatel de Grano Menudo-, Garnacha Tinta- ja/tai Garnacha Blanca -lajikkeista.

3. Viininvalmistukseen liittyvä rajoitus

Kyseisellä SAN-merkinnällä varustettujen viinien valmistuksessa jatkuvatoimisen puristimen käyttö on edelleen kiellettyä.

Kypsytys aloitetaan 1. lokakuuta samana vuonna, jona sato korjataan.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. Valkoiset lajikkeet

9 200 kg rypäleitä hehtaaria kohden

64,40 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Punaiset lajikkeet

8 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

56 hehtolitraa hehtaaria kohden

3. Saignée-menetelmällä valmistettu roseeviini

32 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Kunnat:

Maantieteellinen yksikkö I: –

Maantieteellinen yksikkö II: Lumbier, Lónguida, Romanzado sekä Urraul Bajo ja Urraul Alto.

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

Maantieteellinen yksikkö IV: kaikki kunnat lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún ja Abárzuza.

Maantieteellinen yksikkö V: kaikki kunnat lukuun ottamatta Petilla de Aragónia.

Maantieteellinen yksikkö VI: kaikki kunnat lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Mendavia, San Arian, Azagra, Andosilla ja Sartaguda.

Maantieteellinen yksikkö VII: kaikki kunnat lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada ja Buñuel.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA ROJA – GARNACHA GRIS

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO/VIURA

MAZUELA – MAZUELO

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

ONECA

PINOT NOIR

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Viini*

Suojatun alkuperänimityksen ”Navarra” kattama alue sijaitsee näiden viiniköynnösten viljelyyn ihanteellisesti soveltuvan Iberian niemimaan pohjoispuolella. Ilmasto on välimerellinen, ja alueen luoteisosaan ulottuu Atlantin valtameren vaikutus, jonka aikaansaama viileä ja kuiva tuuli on vallitsevana koko alueella. Keskimääräinen sademäärä on 400–500 mm. Hiuesavesta koostuva maaperä on erittäin kalkkikivipitoista ja kohtalaisen kivistä.

Tällaisista maantieteellisistä olosuhteista peräisin olevat viinit ovat melko tai erittäin happopitoisia, ja niiden aistinvaraisiin ominaisuuksiin kuuluvat raikkaus, sopusointuinen maku ja eräänlainen mineraalisuus, joka johtuu maaperätyypistä.

8.2 *Väkevä viini*

Viinit valmistetaan Moscatel de Grano Menudo- sekä Garnacha Tinta- ja Garnacha Blanca -lajikkeista, jotka ovat Navarran alueen kotoperäisiä lajikkeita ja joille on ominaista suuri sokeripitoisuus, pyöreys ja täyteläisyys, kuivattujen rypäleiden aromit sekä makeiden ja hapokkaiden makujen tasapaino. Tiivis maku johtuu erityisistä ilmasto-olosuhteista: erittäin kuivasta ilmastosta, kasvukauden korkeista lämpötiloista sekä alhaisesta sademäärästä ja jatkuvasta vedenpuutteesta.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Suojatun alkuperänimityksen merkinnässä käytetyn kirjainkoon on oltava korkeudeltaan aina vähintään 3 mm ja enintään 9 mm, nimitys on merkittävä selkeästi, helposti luettavassa muodossa ja pysyvällä väriaineella, kirjaimet eivät saa olla liian paksuja, ja merkintä saa olla leveydeltään enintään puolet etiketin leveydestä.

SAN-nimityksen tunnus on pakollinen, ja sen on oltava halkaisijaltaan vähintään 8 mm ja enintään 11 mm.

Linkki tuote-eritelmään

https://www.navarra.es/es/agricultura-y-ganaderia/calidad%20agroalimentaria/denominaciones-de-origen-protegidas#tab-5