C/2025/297

10.1.2025

Pubblikazzjoni ta' avviż ta' approvazzjoni ta' emenda normali fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' denominazzjoni fis-settur tad-dwieli u tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2025/297)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata skont l-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

NOTIFIKA TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA NORMALI

"Navarra"

PDO-ES-A0127-AM04

Data tal-komunikazzjoni: 11.10.2024

DESKRIZZJONI U RAĠUNIJIET GĦALL-EMENDA APPROVATA

1. Il-prattiki tal-produzzjoni u r-restrizzjonijiet tal-inbejjed rożè huma modifikati

Deskrizzjoni:

L-għasir huwa inkluż bħala prattika fil-produzzjoni tal-inbid rożè, minbarra l-fsada, u l-perċentwal tal-użu tal-varjetajiet ħomor fil-produzzjoni tal-inbid rożè jitnaqqas minn 100 % għal 85 %.

Il-Punt 3.3.b.b.) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott huwa emendat u jaffettwa t-taqsima 5.1.2 tad-Dokument Uniku.

Hija emenda NORMALI minħabba li l-karatteristiċi sostanzjali tal-inbejjed protetti mhumiex emendati, dawn il-bidliet ma jimplikawx bidla fil-karatteristiċi essenzjali tal-prodott, inbid DOP NAVARRA, li huma r-riżultat tal-konfluwenza ta' fatturi naturali u umani. Ir-rabta mhijiex invalidata u l-ebda waħda mill-emendi l-oħra kkontemplati fl-Artikolu 24.3 tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL tal-11 ta' April 2024 dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Ġustifikazzjoni:

Hija maħsuba wkoll biex tippermetti l-produzzjoni tal-inbid rożè permezz tas-sistema tat-tagħsir sabiex ikunu jistgħu jiġu prodotti nbejjed eħfef u aktar versatili, b'dan il-mod qed tagħmilha aktar faċli għall-fabbriki tal-inbid li jkollhom għodod biex jadattaw il-produzzjoni tal-inbejjed rożè tagħhom għax-xejriet tas-suq li jitolbu nbejjed aktar friski u inqas densi. L-introduzzjoni tar-rekwiżit li jintuża minimu ta' 85 % tal-għeneb tal-varjetajiet ħomor hija meħtieġa wkoll sabiex il-fabbriki tal-inbid, billi jkunu jistgħu jintroduċu 15 % tal-għeneb abjad, ikunu jistgħu jipproduċu nbejjed b'lonġevità akbar u aċidità ogħla, li hija x-xejra tal-konsum li qed tiġi osservata fis-suq.

2. Ir-rendiment massimu tal-inbid rożè huwa emendat

Deskrizzjoni:

Ir-rendiment massimu ta' 32 ettolitru għal kull ettaru huwa limitat għall-produzzjoni tal-inbid rożè mis-sistema ta' fsada tal-most tal-għeneb aħmar.

Il-Punt 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott huwa emendat u jaffetwa t-taqsima 5.2 tad-Dokument Uniku.

Hija emenda NORMALI minħabba li l-karatteristiċi sostanzjali tal-inbejjed protetti mhumiex emendati, dawn il-bidliet ma jimplikawx bidla fil-karatteristiċi essenzjali tal-prodott, inbid DOP NAVARRA, li huma r-riżultat tal-konfluwenza ta' fatturi naturali u umani. Ir-rabta mhijiex invalidata u l-ebda waħda mill-emendi l-oħra kkontemplati fl-Artikolu 24.3 tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL tal-11 ta' April 2024 dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Ġustifikazzjoni:

Din l-emenda hija konsegwenza tal-emendi magħmula fit-taqsima 3.3.b.b, billi jiġi ċċarat li, wara l-emenda proposta, ir-rendiment massimu stabbilit fil-punt 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-prodott għall-inbid rożè, jirreferi esklussivament għall-produzzjoni mis-sistema ta' fsada tal-most tal-għeneb aħmar u huwa ġġustifikat minħabba li huwa meqjus neċessarju li tinżamm it-tradizzjoni fil-produzzjoni tal-inbejjed rożè minn Navarra permezz tas-sistema ta' fsada li hijal-metodu normali ta' preparazzjoni.

3. **Introduzzjoni ta' varjetajiet ġodda**

Deskrizzjoni:

L-ispeċifikazzjoni tal-prodott jinkludu varjetajiet ta' għeneb ta' vinifikazzjoni: GARNACHA ROJA – GARNACHA GRIS u ONECA.

Il-Punti 6 u 7.c) 1 huma emendati (billi jsemmu fir-rabta l-varjetajiet il-ġodda) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u jaffettwaw it-taqsima 7 tad-Dokument Uniku.

Hija emenda NORMALI minħabba li l-karatteristiċi sostanzjali tal-inbejjed protetti mhumiex emendati, dawn il-bidliet ma jimplikawx bidla fil-karatteristiċi essenzjali tal-prodott, inbid DOP NAVARRA, li huma r-riżultat tal-konfluwenza ta' fatturi naturali u umani. Ir-rabta mhijiex invalidata u l-ebda waħda mill-emendi l-oħra kkontemplati fl-Artikolu 24.3 tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL tal-11 ta' April 2024 dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Ġustifikazzjoni:

Dawn huma varjetajiet li kienu parti mill-mappa varjetali tradizzjonali taż-żona. Dawn il-varjetajiet kienu nsabu minn grupp ta' riċerkaturi mit-Taqsima tal-Vitivinkultura u l-Oenoloġija (EVENA) tal-Gvern ta' Navarra fix-xogħol ta' prospettar tagħhom "Cepas Singulares de Navarra" li ilu jsir fil-vinji ta' Navarra mill-2004, fil-qafas ta' xogħol ta' kumpilazzjoni ta' materjal vitikulturali "Cepas Singulares de Navarra-Vinos Old-Vidaos" li ilu jiġi indirizzat mill-2004 f'Evena, beda l-evalwazzjoni tiegħu fl-IMIDRA ta' Murcia, essenzjali għar-reġistrazzjoni tal-varjetà fir-Reġistru tal-Varjetajiet Kummerċjali (RVC, Registro de Variedades Comerciales). Saru analiżijiet aktar eżawrjenti sussegwenti fi ħdan il-Proġett INIA RF2012-00027-C5-02 "Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear", li kkonfermaw l-uniċità ġenotipika tal-varjetajiet Garnacha Roja-Garnacha Gris u Oneca.

Wara l-karatterizzazzjoni tagħha, beda l-proċess ta' reġistrazzjoni tagħha għall-varjetà Oneca u Permezz tad-Digrieti APA/228/2022 u APA/588/2022, ippubblikati fil-Gazzetta Uffiċjali tal-Istat f'Marzu u Ġunju tal-2022 (id-Digriet Irjali 170/2011), fl-aħħar nett, Oneca ġiet inkluża fil-lista ta' varjetajiet ta' għeneb tal-inbid awtorizzati f'Navarra u li huma inklużi fid-Digriet Irjali 526/2023, tal-20 ta' Ġunju. Il-varjetà Garnacha roja-Garnacha Gris kienet diġà inkluża fost il-varjetajiet tad-dwieli tal-Komunità Awtonoma ta' Navarra skont l-Anness XXI tad-Digriet Irjali 1338/2018, tad-29 ta' Ottubru, li jirregola l-potenzjal għall-produzzjoni vitikola (BOE tat-30 ta' Ottubru 2018).

L-analiżi tal-inbejjed magħmula bl-inklużjoni ta' dawn il-varjetajiet ippermettiet li jiġi vverifikat li jinżamm il-karattru differenzjali tal-inbejjed tad-DOP NAVARRA u li dawn jipprovdu karatteristiċi ta' kwalità apprezzabbli mill-perspettiva enoloġika, li ma għandhiex tintilef.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet**

Navarra

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti vitivinikulturali**

1. Inbid

3. Inbid likur

3.1. *Kodiċi tan-nomenklatura magħquda*

— 22 – XORB, SPIRTI U ĦALL

2204 – Inbid ta' għeneb frisk, inklużi inbejjed imqawwijin most tal-għeneb, ħlief dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Inbid abjad*

DESKRIZZJONI TESTWALI QASIRA

Kulur isfar ċar għal isfar dehbi, ċar u jleqq. Aroma b'intensità medja jew għolja, mingħajr difetti u bi sfumaturi tal-frott u/jew tal-fjuri u/jew veġetali. Fuq il-palat, huwa bilanċjat, b'aċidità integrata sew, b'togħma fil-ħalq tal-frott u persistenza medja jew għolja.

*Jekk[RED_ERROR]short indent :3mm
iz-zokkor residwu jaqbeż il-5 g/l, il-kontenut ta' diossidu tal-kubrit għandu jkun inqas minn jew ugwali għal 300 g/l Il-limiti analitiċi mhux previsti għandhom ikunu skont id-dispożizzjonijiet tar-regolamenti attwali tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum (f'% ta' volum): –

— Qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum (f'% ta' volum): 10.5

— Aċidità totali minima: f'milliekwivalenti għal kull litru

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 12.5

— Kontenut massimu totali ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 190

2. *Inbid abjad mill-injam (iffermentat fil-barmil, Crianza, Reserva, Gran Reserva)*

DESKRIZZJONI TESTWALI QASIRA

Kulur isfar tat-tiben għal isfar dehbi b'riflessjonijiet ta' kulur ambra, ċar u jleqq. Aroma b'intensità medja jew għolja, mingħajr difetti u bi ħjiel ta' injam u/jew pikkanti u/jew affumikati. Fuq il-palat huwa bilanċjat, b'aċidità integrata sew, b'togħma fil-ħalq tal-injam u persistenza medja jew għolja.

Jekk iz-zokkor residwu jaqbeż il-5 g/l, il-kontenut ta' diossidu tal-kubrit għandu jkun inqas minn jew ugwali għal 300 g/l

Il-limiti analitiċi mhux koperti għandhom ikunu skont id-dispożizzjonijiet tal-leġiżlazzjoni attwali tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum (f'% ta' volum): –

— Qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum (f'% ta' volum): 10.5

— Aċidità totali minima: f'milliekwivalenti għal kull litru

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 15

— Kontenut massimu totali ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 190

3. *Inbid abjad bl-għeneb ħelwin b'mod naturali*

DESKRIZZJONI TESTWALI QASIRA

Kulur isfar ċar għal isfar dehbi b'riflessjonijiet ta' kulur ambra, ċar u jleqq. Aroma ta' intensità medja jew għolja, mingħajr difetti u bi sfumaturi tal-frott u/jew tal-fjuri u/jew veġetali. Fuq il-palat, huwa bilanċjat, b'aċidità integrata sew, b'togħma fil-ħalq tal-frott u persistenza medja jew għolja.

Mal-aċidità volatili, għandu jiżdied 1 meq/l għal kull qawwa alkoħolika naturali miksuba li taqbeż l-10 % skont il-volum

Il-limiti analitiċi mhux koperti għandhom ikunu skont id-dispożizzjonijiet tal-leġiżlazzjoni attwali tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum (f'% ta' volum): –

— Qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum (f'% ta' volum): 10.5

— Aċidità totali minima: f'milliekwivalenti għal kull litru

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 13

— Kontenut massimu totali ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 190

4. *Inbid rożè*

DESKRIZZJONI TESTWALI QASIRA

Kulur roża, ċar u jleqq. Aroma ta' intensità medja jew għolja, mingħajr difetti u bi sfumaturi ta' frott aħmar u iswed u/jew fjuri. Fuq il-palat huwa bilanċjat, b'aċidità integrata sew, b'togħma fil-ħalq ta' frott aħmar u iswed u / jew persistenza ħelwa u medja jew għolja.

Il-limiti analitiċi mhux koperti għandhom ikunu skont id-dispożizzjonijiet tal-leġiżlazzjoni attwali tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum (f'% ta' volum): –

— Qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum (f'% ta' volum): 11

— Aċidità totali minima: f'milliekwivalenti għal kull litru

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 12.5

— Kontenut massimu totali ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 190

5. *Inbid rożè mill-injam (iffermentat fil-barmil, Reserva)*

DESKRIZZJONI TESTWALI QASIRA

Kulur roża, ċar u jleqq. Aroma ta' intensità medja jew għolja, mingħajr difetti u bi sfumaturi ta' frott aħmar u iswed u ta' injam. Fuq il-palat huwa bilanċjat, b'aċidità integrata sew, b'togħma fil-ħalq tal-injam u persistenza medja jew għolja.

Il-limiti analitiċi mhux koperti għandhom ikunu skont id-dispożizzjonijiet tal-leġiżlazzjoni attwali tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum (f'% ta' volum): –

— Qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum (f'% ta' volum): 11

— Aċidità totali minima: f'milliekwivalenti għal kull litru

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 15

— Kontenut massimu totali ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 190

6. *Inbid aħmar*

DESKRIZZJONI TESTWALI QASIRA

Kulur vjola għal aħmar lewn ir-rubini, ċar u jleqq. Aroma b'intensità medja jew għolja, mingħajr difetti u bi sfumaturi tal-frott u/jew tal-injam. Fuq il-palat huwa bilanċjat, medju jew għoli, b'togħma fil-ħalq tal-frott u/jew tal-injam u persistenza medja jew għolja.

Il-limiti analitiċi mhux koperti għandhom ikunu skont id-dispożizzjonijiet tal-leġiżlazzjoni attwali tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum (f'% ta' volum): –

— Qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum (f'% ta' volum): 11.5

— Aċidità totali minima: f'milliekwivalenti għal kull litru

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 12.5

— Kontenut massimu totali ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 140

7. *Inbid aħmar mill-injam (Roble, Crianza, Reserva o Gran Reserva)*

DESKRIZZJONI TESTWALI QASIRA

Kulur aħmar jagħti fil-vjola għal aħmar b'riflessjonijiet ta' aħmar kulur il-brikks, ċar u jleqq. Aroma b'intensità medja jew għolja, mingħajr difetti, bi sfumaturi tal-frott, tal-injam u/jew pikkanti u/jew affumikati.. Fuq il-palat huwa bilanċjat, medju jew għoli, b'togħma fil-ħalq tal-injam, frott u/jew pikkanti u persistenza medja jew għolja.

Il-limiti analitiċi mhux koperti għandhom ikunu skont id-dispożizzjonijiet tal-leġiżlazzjoni attwali tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum (f'% ta' volum): –

— Qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum (f'% ta' volum): 11.5

— Aċidità totali minima: f'milliekwivalenti għal kull litru

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 16.67

— Kontenut massimu totali ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 140

8. *Inbid likur*

DESKRIZZJONI TESTWALI QASIRA

Fl-inbejjed bojod: kulur isfar ċar għal kannella fil-kawba, ċar u jleqq. Fl-inbejjed ħomor: Kulur aħmar jagħti fil-vjola għal aħmar bi ħjiel ta' aħmar kulur il-brikks, ċar u jleqq. Aroma b'intensità għolja, mingħajr difetti, u bi sfumaturi ta' frott misjur jew żbib. Fuq il-palat huwa bbilanċjat, korp medju jew għoli, b'togħma fil-ħalq ta' frott misjur jew żbib u persistenza medja jew għolja.

Il-limiti analitiċi mhux koperti għandhom ikunu skont id-dispożizzjonijiet tal-leġiżlazzjoni attwali tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum (f'% ta' volum): –

— Qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum (f'% ta' volum): 15

— Aċidità totali minima: f'milliekwivalenti għal kull litru

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) –

— Kontenut massimu totali ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 190

5. **Prattiki vitivinikulturali**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Prattika ta' kultivazzjoni

Id-densità tat-ħawwil ma tkunx inqas minn 2 400 dwieli għal kull ettaru.

L-irrigazzjoni fl-għalqa tad-dwieli hija awtorizzata, b'sistemi lokalizzati. L-irrigazzjonijiet mhux lokalizzati (irrigazzjoni ġenerali, irrigazzjoni tat-tbexxix) huma awtorizzati sat-8 ta' Awwissu ta' kull sena.

2. Prattika enoloġika speċifika

Abjad: għeneb abjad biss. Il-maċerazzjoni kiesħa hija permessa.

Rożè: il-most tal-għeneb għandu jinkiseb permezz ta' fsada jew għasir. Il-volum massimu permess ta' fsada għandu jkun ta' 40 litru għal kull 100 kilogramma ta' għeneb. Se jintuża minimu ta' 85 % tal-għeneb tal-varjetajiet ħomor awtorizzati.

Ħomor: għeneb aħmar biss. L-inbid rożè jista' jitħallat jew jiżdied mal-inbid aħmar mill-vendemmja li ġejja, sakemm il-proporzjon ta' rożé ma jaqbiżx il-15 % tal-volum totali li jirriżulta.

Likur: Żieda ta' alkoħol tal-inbid ta' ≥96% ta' volum, jew tat-taħlita ta' dan mal-most, mal-fermentazzjoni tal-most, jew mal-inbid, ta' Moscatel ta' qmuħ żgħar jew Garnacha, Tinta y Blanca, b'kontenut ta' alkoħol naturali > 12 % ta' volum Fil-każ li jkun soġġett għal proċess ta' tqaddim, il-most ikkonċentrat jista' jiżdied man-nar dirett, ta' Moscatel ta' ħbub żgħar u/jew Garnacha, Tinta y/o Blanca.

3. Restrizzjoni rilevanti fuq il-vinifikazzjoni

L-użu ta' għasir kontinwu huwa pprojbit fil-produzzjoni ta' nbejjed protetti mid-DOP.

Il-bidu tal-proċessi tat-tqaddim se jibda fl-1 ta' Ottubru tal-istess sena tal-ħsad.

5.2. *Rendimenti massimi*

1. Varjetajiet bojod

9 200 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

64.40 ettolitru għal kull ettaru

2. Varjetajiet ħomor

8 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

56 ettolitru għal kull ettaru

3. Inbid rożè magħmul mis-sistema ta' fsada

32 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika ddefinita**

Muniċipalitajiet:

Żona I: l-ebda.

Żona II: Lumbier, Lónguida, Romanzado u Urraul Bajo y Alto.

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

Żona IV: il-muniċipalitajiet kollha ħlief Genevillla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún, Abárzuza.

Żona V: il-muniċipalitajiet kollha ħlief Petilla de Aragón.

Żona VI: kollha ħlief Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla u Sartaguda.

Żona VII: kollha ħlief Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada u Buñuel.

7. **Varjetà(jiet) ta' għeneb ta' vinifikazzjoni**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/iet**

8.1. *Inbid*

Id-DOP Navarra jinsab f'żona ġeografika fit-Tramuntana tal-Peniżola Iberika li hija ideali għall-kultivazzjoni tad-dwieli. Il-klima hija Mediterranja b'influwenza Atlantika fil-majjistral, bi predominanza fiż-żona kollha ta' riħ kiesaħ u li jnixxef. Ix-xita medja hija bejn 400 u 500 mm. Il-ħamrija għandha livelli għoljin ta' ġebla tal-ġir, kontenut ta' ġebel medju u trab ġulġlieni tafli.

Dan l-ambjent ġeografiku jipprovdi nbejjed b'aċidità medja-għolja, b'sensazzjonijiet organolettiċi ta' freskezza u bilanċ tat-togħma u ċertu karattru minerali, mit-tip ta' ħamrija.

8.2. *Inbid likur*

Inbejjed magħmulin l-aktar mill-varjetajiet ta' Moscatel de Grano Menudo y Garnacha, Tinta y Blanca, varjetajiet indiġeni ta' Navarra, ikkaratterizzati minn kontenut għoli ta' zokkor, tondjatura u żejtnija, b'aromi ta' żbib u bilanċ tajjeb bejn togħmiet ħelwin u qarsa. Din id-densità għolja tat-togħma hija indotta minn kundizzjonijiet klimatiċi speċifiċi kkaratterizzati minn klima niexfa ħafna, temperaturi għoljin fil-perjodu veġetattiv, xita baxxa u defiċit permanenti tal-ilma.

9. **Kundizzjonijiet komplementari essenzjali (tgeżwir, tikkettar, rekwiżiti oħra)**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni komplementari:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Karattri tipografiċi użati għall-indikazzjoni tal-isem tad-DOP ma jistgħux, fi kwalunkwe każ, ikunu għoljin inqas minn 3 mm jew aktar minn 9 mm, u għandhom ikunu ċari, leġibbli, li ma jitħassrux u b'linji mhux eċċessivament ħoxnin, u din l-indikazzjoni ma tistax taqbeż nofs il-wisa' totali tat-tikketta.

Il-logo tad-DOP huwa obbligatorju u ma jistax ikollu dijametru ta' inqas minn 8 mm jew aktar minn 11-il mm.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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