Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/4743

9.9.2026

Δημοσίευση αίτησης έγκρισης ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2026/4743)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΕΝΩΣΙΑΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Navarra»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A0127-AM05 — 8 Σεπτεμβρίου 2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Navarra»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ ☒ ΠΓΕ ☐ ΓΕ ☐

3. **Τομέας**

☐ γεωργικά προϊόντα

☒ οίνοι

☐ αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος και του ενιαίου εγγράφου που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις**

Περαιτέρω περιορισμοί στην εμπορία

Τροποποιούνται η παράγραφος 8.β. σημείο 7 — «Συσκευασία και παρουσίαση του προϊόντος» των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 11 — «Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις» του ενιαίου εγγράφου.

6. **Χαρακτηρισμός ως ενωσιακής τροποποίησης**

Με την τροποποίηση απαγορεύεται η συσκευασία των οίνων ΠΟΠ Navarra εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, το οποίο θέτει νέο περιορισμό στην εμπορία του προϊόντος. Ως εκ τούτου, η τροποποίηση πληροί τον ορισμό της «ενωσιακής τροποποίησης», όπως ορίζεται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της/των τροποποίησης/-εων**

Περιγραφή

Προσθήκη της απαίτησης οι προστατευόμενοι οίνοι να συσκευάζονται αποκλειστικά στις εγκαταστάσεις των οινοποιείων που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής της ΠΟΠ.

Αιτιολόγηση

Προκειμένου να διαφυλαχθεί η ποιότητα και να διασφαλιστούν η προέλευση και ο έλεγχος, οι οίνοι που καλύπτονται από τις παρούσες προδιαγραφές πρέπει να συσκευάζονται αποκλειστικά στις εγκαταστάσεις των οινοποιείων που βρίσκονται στα δημοτικά διαμερίσματα της περιοχής παραγωγής και έχουν εγκριθεί και καταχωριστεί ως οινοποιεία στο σχετικό μητρώο του Ρυθμιστικού Συμβουλίου.

Η παρασκευή των οίνων που καλύπτονται από την ονομασία προέλευσης δεν ολοκληρώνεται με τη διαδικασία μετατροπής του γλεύκους σε οίνο μέσω αλκοολικής ζύμωσης και άλλων συμπληρωματικών διαδικασιών· η συσκευασία πρέπει να θεωρείται το τελικό στάδιο της παραγωγής των εν λόγω οίνων, καθώς περιλαμβάνει άλλες οινοποιητικές πρακτικές που θα μπορούσαν να επηρεάσουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, και συγκεκριμένα: διήθηση, σταθεροποίηση και διάφορα είδη διορθωτικών πρακτικών. Ταυτόχρονα, σε ορισμένες περιπτώσεις, απαιτείται περίοδος παλαίωσης στη φιάλη με στόχο την τελειοποίηση και τον εξευγενισμό του τελικού οίνου. Διαπιστώθηκε ότι η μεταφορά και η συσκευασία του οίνου εκτός της περιοχής παραγωγής υποβαθμίζουν την ποιότητά του, καθώς συντρέχει ο κίνδυνος έκθεσης σε οξειδοαναγωγή, σε θερμοκρασιακές διακυμάνσεις και σε άλλους σοβαρότερους παράγοντες που επηρεάζουν αρνητικά την ποιότητα του οίνου. Ο κίνδυνος αυτός αυξάνεται όσο αυξάνεται η απόσταση μεταφοράς του οίνου. Ως εκ τούτου, η συσκευασία εντός της περιοχής παραγωγής καθιστά δυνατή τη διατήρηση των χαρακτηριστικών και της ποιότητας του προϊόντος. Το μέτρο αυτό, σε συνδυασμό με την πείρα και την εις βάθος γνώση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των οίνων, τις οποίες έχουν αποκτήσει τα οινοποιεία της ονομασίας προέλευσης Navarra με την πάροδο του χρόνου, καθιστά αναγκαία τη συσκευασία στην πηγή ώστε να διατηρούνται όλα τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των εν λόγω οίνων.

Δεν είναι εφικτό, από υλικοτεχνική ή οικονομική άποψη, ο εξουσιοδοτημένος φορέας που ελέγχει τους οίνους που καλύπτονται από την εν λόγω ΠΟΠ να διενεργεί ελέγχους εκτός της οριοθετημένης περιοχής της ΠΟΠ. Για τον έλεγχο των περιεκτών χύδην οίνων που εξέρχονται από την εν λόγω περιοχή θα απαιτούνταν η συνεργασία άλλων δημόσιων ή ιδιωτικών φορέων. Οι φορείς αυτοί δεν διαθέτουν πάντοτε επαρκή ευελιξία, αποτελεσματικότητα ή την οικονομική ικανότητα να συνεργαστούν, ιδίως εάν ο προορισμός είναι εκτός της ΕΕ. Ως εκ τούτου, ο μόνος τρόπος για να διασφαλιστεί ο κατάλληλος έλεγχος όλων των οίνων έως ότου διατεθούν στην αγορά είναι να περιοριστεί η συσκευασία στην οριοθετημένη περιοχή της ΠΟΠ.

8. **Πρόσθετες πληροφορίες**

8.1. *Η παρούσα αίτηση έγκρισης ενωσιακής τροποποίησης περιέχει συνήθη/-εις τροποποίηση/-ήσεις που συνδέεται/-ονται άρρηκτα με την ενωσιακή τροποποίηση*

Ναι ☐ Όχι ☒

8.2. *Η παρούσα αίτηση έγκρισης ενωσιακής τροποποίησης είναι αποτέλεσμα της μη ολοκλήρωσης, σε ένα ή περισσότερα κράτη μέλη, του εθνικού σταδίου της διαδικασίας για την υποβολή αίτησης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος διασυνοριακής γεωγραφικής ένδειξης, όπως αναφέρεται στο άρθρο 5 παράγραφος 10 δεύτερο εδάφιο του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27*

Ναι ☐ Όχι ☒

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Navarra»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A0127-AM05 — 8 Σεπτεμβρίου 2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Navarra»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ ☒ ΠΓΕ ☐

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Κατάταξη του οίνου σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκοί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο, διαυγές και λαμπερό.

Άρωμα

Άρωμα μέτριας ή υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες φρούτων και/ή ανθέων και/ή λαχανικών.

Γεύση

Γεύση ισορροπημένη, με καλά ενσωματωμένη οξύτητα, φρουτώδη επίγευση και μέτρια έως μεγάλη διάρκεια.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	12,5
Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	190

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Εάν τα υπολειμματικά σάκχαρα υπερβαίνουν τα 5 g/l, η περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη είναι μικρότερη ή ίση με 300 g/l.

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκός οίνος παλαιωμένος σε ξύλο (fermentado en barrica, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα αχυροκίτρινο έως χρυσοκίτρινο με κεχριμπαρένιες ανταύγειες, διαυγές και λαμπερό.

Άρωμα

Άρωμα μέτριας ή υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες ξύλου και/ή μπαχαρικών και/ή καπνού.

Γεύση

Γεύση ισορροπημένη, με καλά ενσωματωμένη οξύτητα, επίγευση ξύλου και μέτρια ή μεγάλη διάρκεια.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	15
Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	190

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Εάν τα υπολειμματικά σάκχαρα υπερβαίνουν τα 5 g/l, η περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη είναι μικρότερη ή ίση με 300 g/l.

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκός οίνος από σταφύλια που έχουν προσβληθεί από βοτρύτη

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο με κεχριμπαρένιες ανταύγειες, διαυγές και λαμπερό.

Άρωμα

Άρωμα μέτριας ή υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες φρούτων και/ή ανθέων και/ή λαχανικών.

Γεύση

Γεύση ισορροπημένη, με καλά ενσωματωμένη οξύτητα, φρουτώδη επίγευση και μέτρια έως μεγάλη διάρκεια.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	13
Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	190

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Η πτητική οξύτητα πρέπει να αυξάνεται κατά 1 meq/l για κάθε βαθμό φυσικού αποκτημένου αλκοολικού τίτλου άνω του 10 % κατ' όγκο.

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθρωπός οίνος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα ροζ, διαυγές και λαμπερό.

Άρωμα

Άρωμα μέτριας ή υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων και/ή ανθέων.

Γεύση

Γεύση ισορροπημένη, με καλά ενσωματωμένη οξύτητα, επίγευση κόκκινων και μαύρων φρούτων και/ή γλυκιά επίγευση και μέτρια έως μεγάλη διάρκεια.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	12,5
Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	190

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθρωπός οίνος παλαιωμένος σε ξύλο (fermentado en barrica, Reserva)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα ροζ, διαυγές και λαμπερό.

Άρωμα

Άρωμα μέτριας ή υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων και/ή ξύλου.

Γεύση

Γεύση ισορροπημένη, με καλά ενσωματωμένη οξύτητα, επίγευση ξύλου και μέτρια ή μεγάλη διάρκεια.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	15
Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	190

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθρός οίνος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα από ιώδες έως ρουμπινί, διαυγές και λαμπερό.

Άρωμα

Άρωμα μέτριας ή υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες φρούτων και/ή ξύλου.

Γεύση

Γεύση ισορροπημένη, με μέτριο σώμα, επίγευση φρούτων και/ή ξύλου και μέτρια ή μεγάλη διάρκεια.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	12,5
Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	140

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθρός οίνος παλαιωμένος σε ξύλο (Roble, Crianza, Reserva ή Gran Reserva)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα από κόκκινο πορφυρό έως κόκκινο με κεραμιδί ανταύγειες, λαμπερό και διαυγές.

Άρωμα

Άρωμα μέτριας ή υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες ξύλου και/ή μπαχαρικών και/ή καπνού.

Γεύση

Γεύση ισορροπημένη, με μέτριο ή γεμάτο σώμα, επίγευση ξύλου και μέτρια ή μεγάλη διάρκεια.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	16,67
Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	140

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος λικέρ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Για τους λευκούς οίνους: χρώμα ανοιχτό κίτρινο έως καστανό μαονί, διαυγές και λαμπερό. Για τους ερυθρούς οίνους: χρώμα από κόκκινο πορφυρό έως κόκκινο με κεραμιδί ανταύγειες, λαμπερό και διαυγές.

Άρωμα

Άρωμα υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες ώριμων φρούτων ή σταφίδας.

Γεύση

Γεύση ισορροπημένη, με μέτριο-γεμάτο σώμα, επίγευση ώριμων φρούτων ή σταφίδας και μέτρια ή μεγάλη διάρκεια.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	15
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	190

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

Μέθοδος καλλιέργειας

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Μέθοδος καλλιέργειας

Περιγραφή

Η πυκνότητα φύτευσης είναι τουλάχιστον 2 400 πρέμνα ανά εκτάριο.

Επιτρέπεται η άρδευση του αμπελώνα, με χρήση τοπικών συστημάτων. Η μη τοπική άρδευση (άρδευση με κατάκλυση, άρδευση με καταιονισμό) επιτρέπεται έως τις 8 Αυγούστου κάθε έτους.

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Λευκοί οίνοι: μόνο λευκά σταφύλια. Επιτρέπεται η ψυχρή διαβροχή.

Ερυθρωποί οίνοι: το γλεύκος σταφυλιών πρέπει να λαμβάνεται με αφαίμαξη (saignée) ή έκθλιψη. Η μέγιστη επιτρεπόμενη ποσότητα γλεύκους που παράγεται με αφαίμαξη είναι 40 λίτρα ανά 100 χιλιόγραμμα σταφυλιού. Τουλάχιστον το 85 % των χρησιμοποιούμενων σταφυλιών πρέπει να προέρχεται από ερυθρές ποικιλίες.

Ερυθροί οίνοι: μόνο ερυθρά σταφύλια. Επιτρέπεται η ανάμειξη ή προσθήκη ερυθρωπού οίνου στον ερυθρό οίνο του επόμενου έτους συγκομιδής, υπό τον όρο ότι το ποσοστό του ερυθρωπού οίνου δεν υπερβαίνει το 15 % του συνολικού όγκου που προκύπτει.

Οίνοι λικέρ: Προσθήκη αλκοόλης οινικής προέλευσης ≥ 96 % vol, ή μείγματός της με γλεύκος σταφυλιών, γλεύκος υπό ζύμωση ή οίνο των ποικιλιών Moscatel de Grano Menudo, Garnacha Tinta ή Garnacha Blanca, φυσικού αλκοολικού τίτλου > 12 % vol. Σε περίπτωση παλαίωσης, μπορεί να προστεθεί γλεύκος συμπυκνωμένο με απευθείας θέρμανση με γυμνή φλόγα των ποικιλιών Moscatel de Grano Menudo και/ή Garnacha Tinta και/ή Garnacha Blanca.

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Περιγραφή

Απαγορεύεται η χρήση συνεχών πιεστηρίων για την παραγωγή οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ.

Η έναρξη της διαδικασίας παλαίωσης αρχίζει την 1η Οκτωβρίου του έτους συγκομιδής.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις ανά εκτάριο*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος:

Λευκές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	9 200
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος:

Λευκές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	64,40
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος:

Ερυθρές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	8 000
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος:

Ερυθρές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	56
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος:

Ερυθρωπός οίνος παραγόμενος με το σύστημα αφαίμαξης (saignée)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	32
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της ή των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες προέρχεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— 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

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Δήμοι:

Περιοχή (comarca) I: Κανένας

Περιοχή (comarca) II: Lumbier, Lónguida, Romanzado και Urraul Bajo και Urraul Alto.

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

Περιοχή (comarca) IV: όλοι οι δήμοι πλην των Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún και Abárzuza.

Περιοχή (comarca) V: όλοι οι δήμοι πλην του Petilla de Aragón.

Περιοχή (comarca) VI: όλοι οι δήμοι πλην των Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla και Sartaguda.

Περιοχή (comarca) VII: όλοι οι δήμοι πλην των Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada και Buñuel.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Η γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ Navarra βρίσκεται στο βόρειο τμήμα της ιβηρικής χερσονήσου και είναι ιδανική για την αμπελοκαλλιέργεια. Το κλίμα είναι μεσογειακό με επιρροή του Ατλαντικού στο βορειοδυτικό τμήμα, ενώ σε ολόκληρη την περιοχή επικρατεί ψυχρός και ξηρός άνεμος. Το μέσο ύψος των βροχοπτώσεων κυμαίνεται από 400 έως 500 mm. Τα εδάφη έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε ασβεστόλιθο, είναι μετρίως πετρώδη και έχουν αργιλοπηλώδη σύσταση.

Το εν λόγω γεωγραφικό περιβάλλον προσδίδει στους οίνους μέτρια έως υψηλή οξύτητα, με οργανοληπτικά χαρακτηριστικά φρεσκάδας, ισορροπημένη γεύση και ορυκτώδη χαρακτήρα, που οφείλεται στην τυπολογία των εδαφών.

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

3. Οίνος λικέρ

Περίληψη του δεσμού

Οι οίνοι παρασκευάζονται κυρίως από τις ποικιλίες Moscatel de Grano Menudo, Garnacha Tinta και Garnacha Blanca, γηγενείς ποικιλίες της Ναβάρας που διακρίνονται από υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα, στρογγυλάδα και παχύρρευστη υφή, με αρώματα σταφίδας και καλή ισορροπία μεταξύ γλυκών και όξινων γεύσεων. Αυτή η υψηλή γευστική πυκνότητα είναι το αποτέλεσμα ειδικών κλιματικών συνθηκών που χαρακτηρίζονται από ιδιαίτερα ξηρό κλίμα, υψηλές θερμοκρασίες κατά την περίοδο βλάστησης, χαμηλό ύψος βροχοπτώσεων και μόνιμη λειψυδρία.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Ειδικοί κανόνες σχετικά με τη συσκευασία, την επισήμανση και οποιεσδήποτε άλλες εφαρμοστέες βασικές απαιτήσεις για τον οίνο τον οποίο αφορά η καταχωρισμένη ονομασία

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η ονομασία της ΠΟΠ πρέπει να αναγράφεται με τυπογραφικούς χαρακτήρες μεγέθους μεταξύ 3 mm και 9 mm, οι οποίοι πρέπει να είναι ευκρινείς, ευανάγνωστοι, ανεξίτηλοι και όχι υπερβολικά παχείς, ενώ η εν λόγω ένδειξη δεν πρέπει να υπερβαίνει το ήμισυ του συνολικού πλάτους της ετικέτας.

Το λογότυπο της ΠΟΠ είναι υποχρεωτικό και πρέπει να έχει διάμετρο μεταξύ 8 mm και 11 mm.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΕΝΤΟΣ ΤΗΣ ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Προκειμένου να διαφυλαχθεί η ποιότητα και να διασφαλιστούν η προέλευση και ο έλεγχος, οι οίνοι που καλύπτονται από τις παρούσες προδιαγραφές πρέπει να συσκευάζονται αποκλειστικά στις εγκαταστάσεις των οινοποιείων που βρίσκονται στα δημοτικά διαμερίσματα της περιοχής παραγωγής και έχουν εγκριθεί και καταχωριστεί ως οινοποιεία στο σχετικό μητρώο του Ρυθμιστικού Συμβουλίου.

Η παρασκευή των οίνων που καλύπτονται από την ονομασία προέλευσης δεν ολοκληρώνεται με τη διαδικασία μετατροπής του γλεύκους σε οίνο μέσω αλκοολικής ζύμωσης και άλλων συμπληρωματικών διαδικασιών· η συσκευασία πρέπει να θεωρείται το τελικό στάδιο της παραγωγής των εν λόγω οίνων, καθώς περιλαμβάνει άλλες οινοποιητικές πρακτικές που θα μπορούσαν να επηρεάσουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, και συγκεκριμένα: διήθηση, σταθεροποίηση και διάφορα είδη διορθωτικών πρακτικών. Ταυτόχρονα, σε ορισμένες περιπτώσεις, απαιτείται περίοδος παλαίωσης στη φιάλη με στόχο την τελειοποίηση και τον εξευγενισμό του τελικού οίνου. Διαπιστώθηκε ότι η μεταφορά και η συσκευασία του οίνου εκτός της περιοχής παραγωγής υποβαθμίζουν την ποιότητά του, καθώς συντρέχει ο κίνδυνος έκθεσης σε οξειδοαναγωγή, σε θερμοκρασιακές διακυμάνσεις και σε άλλους σοβαρότερους παράγοντες που επηρεάζουν αρνητικά την ποιότητα του οίνου. Ο κίνδυνος αυτός αυξάνεται όσο αυξάνεται η απόσταση μεταφοράς του οίνου. Ως εκ τούτου, η συσκευασία εντός της περιοχής παραγωγής καθιστά δυνατή τη διατήρηση των χαρακτηριστικών και της ποιότητας του προϊόντος. Το μέτρο αυτό, σε συνδυασμό με την πείρα και την εις βάθος γνώση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των οίνων, τις οποίες έχουν αποκτήσει τα οινοποιεία της ονομασίας προέλευσης Navarra με την πάροδο του χρόνου, καθιστά αναγκαία τη συσκευασία στην πηγή ώστε να διατηρούνται όλα τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των εν λόγω οίνων.

Δεν είναι εφικτό, από υλικοτεχνική ή οικονομική άποψη, ο εξουσιοδοτημένος φορέας που ελέγχει τους οίνους που καλύπτονται από την εν λόγω ΠΟΠ να διενεργεί ελέγχους εκτός της οριοθετημένης περιοχής της ΠΟΠ. Για τον έλεγχο των περιεκτών χύδην οίνων που εξέρχονται από την εν λόγω περιοχή θα απαιτούνταν η συνεργασία άλλων δημόσιων ή ιδιωτικών φορέων. Οι φορείς αυτοί δεν διαθέτουν πάντοτε επαρκή ευελιξία, αποτελεσματικότητα ή την οικονομική ικανότητα να συνεργαστούν, ιδίως εάν ο προορισμός είναι εκτός της ΕΕ. Ως εκ τούτου, ο μόνος τρόπος για να διασφαλιστεί ο κατάλληλος έλεγχος όλων των οίνων έως ότου διατεθούν στην αγορά είναι να περιοριστεί η συσκευασία στην οριοθετημένη περιοχή της ΠΟΠ.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος της γεωγραφικής ένδειξης

https://www.navarra.es/documents/48192/29766738/pliego+condiciones+do+navarra.pdf