C/2026/4743

9.9.2026

Tootespetsifikaati tehtava liidu muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 15 lõikele 4

(C/2026/4743)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

LIIDU MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS MUUDATUSE TAOTLUS

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Navarra“

ELi viitenumber: PDO-ES-A0127-AM05 — 8.9.2025

1. **Toote nimetus**

„Navarra“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN☒ KGT☐ GI☐

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☒ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Tootespetsifikaadi ja koonddokumendi osa, mida muudatus hõlmab / muudatused hõlmavad**

Täiendavad turustamispiirangud

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 8 alapunkti b alapunkti 7 „Pakendamine ja toote esitlemine“ ja koonddokumendi punkti 11 „Muud kohaldatavad nõuded“.

6. **Muudatuse käsitamine liidu muudatusena**

Muudatusega keelatakse kaitstud päritolunimetusega veinide „Navarra“ pakendamine väljaspool nende määratletud geograafilist piirkonda, millega kehtestatakse uus piirang toote turustamisele. Seega vastab muudatus geograafilisi tähiseid käsitleva määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 3 punktis c sätestatud liidu muudatuse määratlusele.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Muudatuse/muudatuste kirjeldus ja põhjused**

Kirjeldus

Lisatakse nõue, et kaitstud veinid peavad olema pakendatud üksnes kaitstud päritolunimetuse määratletud geograafilises piirkonnas asuvates veinikeldrites.

Põhjus(ed)

Et säilitada toote kvaliteet, tagada toote päritolu ja selle kontroll, tuleb käesoleva tootespetsifikaadiga hõlmatud veinid pakendada üksnes tootmispiirkonna omavalitsusüksustes asuvates veinikeldrites, mis on heaks kiidetud ja kantud reguleeriva asutuse asjaomasesse registrisse.

Kaitstud päritolunimetusega veinide tootmine ei lõpe virde veiniks muutmise protsessiga alkoholkäärimise ja muude täiendavate protsesside kaudu. Nende veinide tootmise viimaseks etapiks tuleb lugeda pakendamist, kuna see hõlmab ka muid veinivalmistustavasid, mis võivad eriomadusi mõjutada, näiteks: filtreerimine, stabiliseerimine ja mitmesugused parandusmeetmed. Samal ajal on mõnel juhul vaja pudelis laagerdumist, et valmisveini ümardada ja rafineerida. On leitud, et transportimine ja pakendamine väljaspool tootmispiirkonda halvendab veini kvaliteeti, kuna seda võivad mõjutada oksüdatsiooni vähenemine, temperatuurikõikumised ja muud kaalukad tegurid, mis halvendavad veini kvaliteeti, mida pikem on läbitud vahemaa. Pakendamine tootmispiirkonnas võimaldab seega säilitada toote omadusi ja kvaliteeti. See meede koos kogemuste ja põhjalike teadmistega veinide eriomaduste kohta, mille Navarra päritolunimetusega veinitootjad on aja jooksul saavutanud, muudab vajalikuks pakendamise tootmiskohas, kuna nii säilivad nende veinide kõik füüsikalis-keemilised ja organoleptilised omadused.

Kontrollimine väljaspool kaitstud päritolunimetuse määratletud piirkonda ei ole selle kaitstud päritolunimetusega hõlmatud veine kontrolliva volitatud asutuse jaoks teostatav ei logistiliselt ega rahaliselt. Kõnealusest piirkonnast välja viidavate veini mahtlastikonteinerite kontrollimine nõuaks koostööd teiste avalik-õiguslike või eraõiguslike üksustega. Need üksused ei ole alati piisavalt paindlikud, tõhusad ega majanduslikult võimelised seda tegema, eriti kui sihtkoht asub väljaspool ELi. Seega on ainus viis tagada olukord, kus kõiki veine kontrollitakse nõuetekohaselt kuni nende turuleviimiseni see, et pakendamine on lubatud üksnes kaitstud päritolunimetuse määratletud piirkonnas.

8. **Lisateave**

8.1. *Käesolev liidu muudatuse heakskiitmise taotlus sisaldab standardmuudatusi, mis on lahutamatult seotud liidu muudatusega.*

Jah ☐ Ei ☒

8.2. *Käesolev liidu muudatuse heakskiitmise taotlus tuleneb sellest, et ühes või mitmes liikmesriigis ei ole lõpule viidud piiriülese geograafilise tähise tootespetsifikaadi standardmuudatuse kohaldamise menetluse riiklikku etappi, nagu on osutatud delegeeritud määruse (EL) 2025/27 artikli 5 lõike 10 teises lõigus*

Jah ☐ Ei ☒

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja kaitstud geograafilised tähised

„Navarra“

ELi viitenumber: PDO-ES-A0127-AM05 — 8.9.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Navarra“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN ☒ KGT ☐

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Veini klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likööorvein

6. **Veini või veinide kirjeldus**

Viinamarjasaadus

Valge vein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus ulatub kahvatukollasest kuldkollaseni ning on selge ja sädelev.

Aroom

Keskmise kuni tugeva intensiivsusega lõhn, mis on puudusteta, puuviljase ja/või lillelõhna ja/või taimse varjundiga.

Maitse

Maitsmisel tasakaalustatud, hästi integreeritud happesusega, puuviljase retronasaalse lõhnaga, keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,5
Minimaalne üldhappesisaldus	—
Minimaalse üldhappesuse ühik	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	12,5
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	190

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

* Kui jääksuhkrusisaldus ületab 5 g/l, peab vääveldioksiidisisaldus olema 300 g/l või väiksem.

☑ Analüütilised omadused, mis ei ole selles osas esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Valge vein puuvaadis (vaadis kääritatud, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus ulatub õlgkollasest kuldkollaseni, merevaigukarva varjundiga ning on selge ja sädelev.

Aroom

Keskmise kuni tugeva intensiivsusega lõhn, mis on puudusteta ning puiduse ja/või vürtsise ja/või suitsuse nüansiga.

Maitse

Maitsmisel tasakaalustatud, hästi integreeritud happesusega, puiduse retronasaalse lõhnaga ning keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,5
Minimaalne üldhappesisaldus	—
Minimaalse üldhappesuse ühik	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	15
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	190

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Kui jääksuhkrusisaldus ületab 5 g/l, peab vääveldioksiidisisaldus olema 300 g/l või väiksem.

☑ Analüütilised omadused, mis ei ole selles osas esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Valge vein hahkhallitusega (*Botrytis cinerea*) nakatunud viinamarjadest

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus ulatub kahvatukollasest kuldkollaseni, merevaigukarva varjundiga ning on selge ja sädelev.

Aroom

Keskmise kuni tugeva intensiivsusega lõhn, mis on puudusteta, puuviljase ja/või lillelõhna ja/või taimse varjundiga.

Maitse

Maitsmisel tasakaalustatud, hästi integreeritud happesusega, puuviljase retronasaalse lõhnaga, keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,5
Minimaalne üldhappesisaldus	—
Minimaalse üldhappesuse ühik	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	190

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Lenduvatele hapetele tuleb lisada 1 meq/l iga tegelikult saadud alkoholiühiku kohta, mis ületab 10 mahuprotsenti.

☑ Analüütilised omadused, mis ei ole selles osas esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Roosa vein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Roosaka värvivarjundiga, selge ja sädelev.

Aroom

Keskmise kuni tugeva intensiivsusega lõhn, mis on puudusteta, punaste ja mustade puuviljade ja/või lillelõhna varjundiga.

Maitse

Maitsmisel tasakaalustatud, hästi integreeritud happesusega, punaste ja mustade puuviljade ja/või magusa retronasaalse lõhnaga ning keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesisaldus	—
Minimaalse üldhappesuse ühik	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	12,5
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	190

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

—

☑ Analüütilised omadused, mis ei ole selles osas esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Puitvaadis roosa vein (vaadis kääritatud, Reserva)

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Roosaka värvivarjundiga, selge ja sädelev.

Aroom

Keskmise kuni tugeva intensiivsusega lõhn, mis on puudusteta, punaste ja mustade puuviljade ja/või puiduse varjundiga.

Maitse

Maitsmisel tasakaalustatud, hästi integreeritud happesusega, puiduse retronasaalse lõhnaga ning keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesisaldus	—
Minimaalse üldhappesuse ühik	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	15
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	190

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

—

☑ Analüütilised omadused, mis ei ole selles osas esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Punane vein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Punakaslilla kuni rubiinpunase värvivarjundiga, selge ja sädelev.

Aroom

Keskmise või tugeva intensiivsusega lõhn, mis on puudusteta, puuviljase ja/või puiduse varjundiga.

Maitse

Maitsmisel tasakaalustatud, keskmise täidlusega, puuviljase ja/või puiduse retronasaalse lõhnaga, keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesisaldus	—
Minimaalse üldhappesuse ühik	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	12,5
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	140

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

—

☑ Analüütilised omadused, mis ei ole selles osas esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Punane vein puitvaadis (Roble, Crianza, Reserva või Gran Reserva)

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus purpurpunasest terrakota varjundiga punaseni, selge ja sädelev.

Aroom

Keskmise kuni tugeva intensiivsusega lõhn, mis on puudusteta ning puiduse ja/või vürtsise ja/või suitsuse nüansiga.

Maitse

Maitsmisel tasakaalustatud, keskmiselt kuni tugevalt täidlane, puiduse, puuviljase ja/või vürtsise retronasaalse lõhnaga ning keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesisaldus	—
Minimaalse üldhappesuse ühik	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	16,67
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	140

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

—

☑ Analüütilised omadused, mis ei ole selles osas esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaaadus

Likööorvein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Valged veinid: värvus ulatub kahvatukollasest mahagonpruunini ning on selge ja sädelev. Punased veinid: värvus ulatub purpurpunasest terrakota varjundiga punaseni ning on selge ja sädelev.

Aroom

Tugeva intensiivsusega lõhn, mis on puudusteta, küpse puuvilja või rosinalõhna varjundiga.

Maitse

Maitsmisel tasakaalustatud, keskmiselt kuni tugevalt täidlane, küpse puuvilja või rosina retronasaalse lõhnaga ning keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne üldhappesisaldus	—
Minimaalse üldhappesuse ühik	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	190

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

—

☑ Analüütilised omadused, mis ei ole selles osas esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

Veinivalmistustava

Viljelustava

Veinivalmistustava liik

Viljelustava

Kirjeldus

Istutustihedus peab olema vähemalt 2 400 tüve hektari kohta.

Viinamarjaistandustes on lubatud kohtniisutus. Muu kui kohtniisutus (üleujutamine, sprinklersüsteem) on lubatud igal aastal kuni 8. augustini.

Veinivalmistustava

—

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistuse eritava

Kirjeldus

Valge vein: ainult valged viinamarjad. Lubatud on külmleotamine.

Roosa vein: viinamarjavirre peab olema saadud saignée-meetodil või pressimise teel. Viinamarjast voolava mahla suurim lubatud kogus on 40 liitrit 100 kilogrammi viinamarjade kohta. Kasutada tuleb vähemalt 85 % ulatuses lubatud punaste sortide viinamarju.

Punane vein: ainult punased viinamarjad. Roosat veini võib segada järgmise aastakäigu punase veiniga või sellele lisada, tingimusel et roosa veini osakaal ei ületa 15 % saadud üldkogusest.

Likköörvein: vähemalt 96-mahuprotsendilise alkoholisisaldusega veinialkoholi või selle ja viinamarjavirde segu lisamine käärivale virdele või sortidest „Moscatel de Grano Menudo“ või „Garnacha Tinta“ ja „Garnacha Blanca“ saadud veinile, mille loomulik alkoholisisaldus on vähemalt 12 mahuprotsenti. Kui veini laagerdatakse, võib lisada sortidest „Moscatel de Grano Menudo“ ja/või „Garnacha Tinta“ ja/või „Garnacha Blanca“ otsese kuumuse abil saadud kontsentreeritud viinamarjavirde.

Veinivalmistustava

—

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistamise kohta kehtestatud piirang

Kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega hõlmatud veinide valmistamisel on keelatud kasutada pidevpresse.

Laagerdamine algab sama saagikoristusaasta 1. oktoobril.

7.2. *Maksimaalne saagikus hektari kohta*

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Valged viinamarjasordid

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	9 200
Maksimaalse saagikuse ühik	kilogrammi viinamarju hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Valged viinamarjasordid

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	64,40
Maksimaalse saagikuse ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Punased viinamarjasordid

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	8 000
Maksimaalse saagikuse ühik	kilogrammi viinamarju hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Punased viinamarjasordid

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	56
Maksimaalse saagikuse ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Roosa vein, mis on valmistatud saignée-meetodil

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	32
Maksimaalse saagikuse ühik	hektoliitrit hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— 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. **Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Omavalitsusüksused:

I piirkond: puudub.

II piirkond: Lumbier, Lónguida, Romanzado ning Urraul Bajo ja Urraul Alto.

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

IV piirkond: kõik omavalitsusüksused, välja arvatud Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún, Abárzuza.

V piirkond: kõik omavalitsusüksused, välja arvatud Petilla de Aragón.

VI piirkond: kõik, välja arvatud Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla ja Sartaguda.

VII piirkond: kõik, välja arvatud Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada ja Buñuel.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Viinamarjasaaduse kategooria

1. Vein

Seose kokkuvõte

Päritolunimetusega „Navarra“ seotud geograafiline piirkond paikneb Pürenee poolsaare põhjaosas ja on sobiv viinapuude kasvatamiseks. Seal valitseb vahemereline, loodeosas Atlandi ookeani mõjutustega kliima, kogu piirkonnas on ülekaalus külmad ja kuivad tuuled. Keskmine sademete hulk on 400 kuni 500 mm. Pinnas on lubjakivirikas, keskmise kivimisisaldusega ja liivsavimullaga.

Selline geograafiline keskkond annab keskmise kuni tugeva happesusega ning värske ja tasakaalustatud maitsega veine, millel on teatud mineraalne nüanss, mis tuleneb mullatüübist.

Viinamarjasaaduse kategooria

3. Likööorvein

Seose kokkuvõte

Veinid, mis on valmistatud peamiselt Navarra kohalikest sortidest „Moscatel de Grano Menudo“ ning „Garnacha Tinta“ ja „Garnacha Blanca“, millele on iseloomulikud kõrge suhkrusisaldus, ümarus ja täidlus, rosinalõhn ja hea magususe ja hapususe tasakaal. Selline maitsetihedus on põhjustatud konkreetsetest väga kuivale kiimale iseloomulikest ilmastikutingimustest, kasvuperioodil valitsevast kõrgest temperatuurist, vähestest sademetest ja pidevast veepuudusest.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Registreeritud nimetusega veini pakendamist, märgistamist ja muid olulisi kohaldatavaid nõudeid käsitlevad erieeskirjad

Nõude/erandi pealkiri

MÄRGISTAMISNÕUDED

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid.

Täiendava nõude/erandi liik

Täiendavad märgistusnõuded.

Nõude/erandi kirjeldus

KPNi nime tähistamiseks kasutatava kirjatüübi kõrgus peab igal juhul jääma vahemikku 3 mm kuni 9 mm ning kiri peab olema selge, loetav, kustumatu ja mitte liiga jämedate joontega, sealjuures ei ole lubatud, et kõnealune kiri võtaks enda alla rohkem kui pool etiketi kogulaiusest.

KPNi logo on kohustuslik ja selle läbimõõt peab jääma vahemikku 8 mm kuni 11 mm.

Nõude/erandi pealkiri

KOHUSTUSLIK PAKENDAMINE MÄÄRATLETUD GEOGRAAFILISES PIIRKONNAS

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid.

Täiendava nõude/erandi liik

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas.

Nõude/erandi kirjeldus

Et säilitada toote kvaliteet, tagada toote päritolu ja selle kontroll, tuleb käesoleva tootespetsifikaadiga hõlmatud veinid pakendada üksnes tootmispiirkonna omavalitsusüksustes asuvates veinikeldrites, mis on heaks kiidetud ja kantud reguleeriva asutuse asjaomasesse registrisse.

Kaitstud päritolunimetusega veinide tootmine ei lõpe virde veiniks muutmise protsessiga alkoholkäärimise ja muude täiendavate protsesside kaudu. Nende veinide tootmise viimaseks etapiks tuleb lugeda pakendamist, kuna see hõlmab ka muid veinivalmistustavasid, mis võivad eriomadusi mõjutada, näiteks: filtreerimine, stabiliseerimine ja mitmesugused parandusmeetmed. Samal ajal on mõnel juhul vaja pudelis laagerdumist, et valmisveini ümardada ja rafineerida. On leitud, et transportimine ja pakendamine väljaspool tootmispiirkonda halvendab veini kvaliteeti, kuna seda võivad mõjutada oksüdatsiooni vähenemine, temperatuurikõikumised ja muud kaalukad tegurid, mis halvendavad veini kvaliteeti, mida pikem on läbitud vahemaa. Pakendamine tootmispiirkonnas võimaldab seega säilitada toote omadusi ja kvaliteeti. See meede koos kogemuste ja põhjalike teadmistega veinide eriomaduste kohta, mille Navarra päritolunimetusega veinitootjad on aja jooksul saavutanud, muudab vajalikuks pakendamise tootmiskohas, kuna nii säilivad nende veinide kõik füüsikalis-keemilised ja organoleptilised omadused.

Kontrollimine väljaspool kaitstud päritolunimetuse määratletud piirkonda ei ole selle kaitstud päritolunimetusega hõlmatud veine kontrolliva volitatud asutuse jaoks teostatav ei logistiliselt ega rahaliselt. Kõnealusest piirkonnast välja viidavate veini mahtlastikonteinerite kontrollimine nõuaks koostööd teiste avalik-õiguslike või eraõiguslike üksustega. Need üksused ei ole alati piisavalt paindlikud, tõhusad ega majanduslikult võimelised seda tegema, eriti kui sihtkoht asub väljaspool ELi. Seega on ainus viis tagada olukord, kus kõiki veine kontrollitakse nõuetekohaselt kuni nende turuleviimiseni see, et pakendamine on lubatud üksnes kaitstud päritolunimetuse määratletud piirkonnas.

Viide geograafilise tähisega toote tootespetsifikaadi avaldamisele

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