C/2026/4743

9.9.2026

Tuote-eritelmään tehtävän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan nojalla

(C/2026/4743)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄN UNIONIN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Navarra”

EU-viitenumero: PDO-ES-A0127-AM05 – 8.9.2025

1. **Tuotteen nimi**

   ”Navarra”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

   SAN ☒ SMM ☐ MM ☐

3. **Ala**

   ☐ Maataloustuotteet

   ☒ Viinit

   ☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

   Espanja

5. **Tuote-eritelmän ja yhtenäisen asiakirjat kohdat, joita muutos koskee / muutokset koskevat**

   Muut kaupan pitämisen rajoitukset

   Eritelmän 8.b.7 kohtaa ”Tuotteen pakkaaminen ja esillepano” ja yhtenäisen asiakirjan 11 kohtaa ”Muut sovellettavat vaatimukset” on muutettu.

6. **Luokittelu unionin muutokseksi**

   Muutoksella kielletään suojatulla alkuperänimityksellä ”Navarra” varustettujen viinien pakkaaminen rajatun maantieteellisen alueen ulkopuolella, mikä aiheuttaa uuden rajoituksen tuotteen kaupan pitämiselle. Muutos vastaa näin ollen maantieteellisistä merkinnöistä annetun asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdan c alakohdassa säädettyä unionin muutoksen määritelmää.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Muutoksen/muutosten kuvaus ja perustelut**

Kuvaus

Lisätään vaatimus, jonka mukaan maantieteellisellä merkinnällä suojattuja viinejä saa pakata yksinomaan suojatun alkuperänimityksen rajatulla maantieteellisellä alueella sijaitsevien viininvalmistamojen tiloissa.

Perustelut

Jotta voidaan turvata viinin laatu, taata sen alkuperä ja varmistaa näiden seikkojen valvonta, tämän eritelmän kattamat viinit on pakattava yksinomaan tuotantoalueen kuntien alueella sijaitsevien viininvalmistamojen tiloissa. Lisäksi ne on hyväksyttävä ja kirjattava hyväksytyiksi sääntelyneuvoston asianomaiseen rekisteriin.

Alkuperänimityksellä varustettujen viinien tuotanto ei pääty rypäleen puristemehun jalostamiseen viiniksi alkoholikäymisellä ja täydentävillä prosesseilla vaan vasta pakkaamisvaiheeseen. Sitä on pidettävä kyseisten viinien tuotannon viimeisenä vaiheena, koska siihen sisältyy viinin erityisominaisuuksiin mahdollisesti vaikuttavia muita viininvalmistuskäytäntöjä, kuten suodatusta, stabilointia ja erilaisia korjaavia toimenpiteitä. Lisäksi joissakin tapauksissa valmiin viinin viimeistelyssä tarvitaan vanhentamista pullossa. Tuotantoalueen ulkopuolella tapahtuvan kuljetuksen ja pakkaamisen on todettu heikentävän viinin laatua, sillä viinin kuljetusmatkan piteneminen altistaa sen herkemmin hapetus-pelkistysreaktiolle, lämpötilan vaihteluille ja muille vakavammille viinin laatua huonontaville tekijöille. Kun viini pakataan (pullotetaan) sen sijaan tuotantoalueellaan, sen ominaisuudet ja laatu säilyvät. Tämä toimenpide yhdistettynä alkuperänimityksen ”Navarra” piiriin kuuluvien viininvalmistamojen ajan mittaan hankkimaan kokemukseen ja viinien erityisominaisuuksien perusteelliseen tuntemukseen tekee tuotantoalueella pakkaamisesta välttämätöntä, jotta näiden viinien kaikki fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet pysyvät oikeanlaisina.

Tämän suojatun alkuperänimityksen kattamia viinejä valvovan valtuutetun laitoksen ei ole logistisesti tai taloudellisesti mahdollista tehdä tarkastuksia suojatun alkuperänimityksen rajatun alueen ulkopuolella. Mainitulta alueelta vietävien viinitankkien valvonta vaatisi yhteistyötä muiden julkisten tai yksityisten tahojen kanssa. Näillä tahoilla ei aina ole tällaisen toiminnan vaatimaa joustavuutta, tehokkuutta tai taloudellisia mahdollisuuksia – etenkään, jos viinin määränpää on EU:n ulkopuolella. Näin ollen ainoa tapa varmistaa kaikkien viinien asianmukainen valvonta niiden markkinoille saattamiseen asti on rajoittaa viinien pakkaaminen suojatun alkuperänimityksen rajatulle alueelle.

8. **Lisätiedot**

8.1 *Tämä unionin muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus sisältää vakiomuutoksen/-muutoksia, jotka liittyvät erottamattomasti unionin muutokseen*

Kyllä ☐ Ei ☒

8.2 *Tämä unionin muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus on seurausta siitä, että menettelyn kansallista vaihetta ei rajat ylittävän maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän vakiomuutosta koskevan hakemuksen tapauksessa ole saatu päätökseen yhdessä tai useammassa jäsenvaltiossa delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 5 artiklan 10 kohdan toisen alakohdan mukaisesti*

Kyllä ☐ Ei ☒

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Navarra”

EU-viitenumero: PDO-ES-A0127-AM05 – 8.9.2025

1. **Nimi/nimet**

Navarra

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN ☒ SMM ☐

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Viinin luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

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

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Valkoviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Viinin väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen, ja sen ulkonäkö on selkeä ja kirkas.

Tuoksu

Tuoksu on melko voimakas tai voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksussa on hedelmäisiä, kukkaisia ja/tai kasvimaisia vivahteita.

Maku

Viinissä on sopusointuinen suutuntuma, tasalaatuinen happoisuus, hedelmäinen retronasaalinen aromi ja melko pitkä tai pitkä jälkimaku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	10,5
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	12,5
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	190

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

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

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Puutynnyrissä vanhennettu valkoviini (tynnyrissä käytetty, Crianza, Reserva ja Gran Reserva)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Viinin väri vaihtelee oljenkeltaisesta kullankeltaiseen, jossa on meripihkan vivahteita, ja sen ulkonäkö on selkeä ja kirkas.

Tuoksu

Tuoksu on melko voimakas tai voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksussa on puisia, mausteisia ja/tai paahteisia vivahteita.

Maku

Viinissä on sopusointuinen suutuntuma, tasalaatuinen happoisuus, puinen retronasaalinen aromi ja melko pitkä tai pitkä jälkimaku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	10,5
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	15
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	190

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

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

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Botrytis-jalohometartunnan saaneista rypäleistä valmistettu valkoviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Viinin väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen, jossa on meripihkan vivahteita, ja sen ulkonäkö on selkeä ja kirkas.

Tuoksu

Tuoksu on melko voimakas tai voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksussa on hedelmäisiä, kukkaisia ja/tai kasvimaisia vivahteita.

Maku

Viinissä on sopusointuinen suutuntuma, tasalaatuinen happoisuus, hedelmäinen retronasaalinen aromi ja melko pitkä tai pitkä jälkimaku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	10,5
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	13
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	190

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

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

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Roseeviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Viinin väri taittuu vaaleanpunaiseen, ja sen ulkonäkö on selkeä ja kirkas.

Tuoksu

Tuoksu on melko voimakas tai voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksu sisältää punaisten ja mustien hedelmien ja/tai kukkien aromeja.

Maku

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.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	12,5
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	190

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Puutynnyrissä vanhennettu roseeviini (tynnyrissä käytetty, Reserva)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Viinin väri taittuu vaaleanpunaiseen, ja sen ulkonäkö on selkeä ja kirkas.

Tuoksu

Tuoksu on melko voimakas tai voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksussa on punaisten ja mustien hedelmien aromeja ja/tai puisia aromeja.

Maku

Viinissä on sopusointuinen suutuntuma, tasalaatuinen happoisuus, puinen retronasaalinen aromi ja melko pitkä tai pitkä jälkimaku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	15
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	190

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Punaviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Viinin väri vaihtelee violetista rubiininpunaiseen, ja sen ulkonäkö on läpinäkyvä ja kirkas.

Tuoksu

Tuoksu on melko voimakas tai voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksussa on hedelmäisiä ja/tai puisia vivahteita.

Maku

Viini on suutuntumaltaan sopusointuinen ja keskitäyteläinen, ja siinä on hedelmäinen ja/tai puinen retronasaalinen aromi ja melko pitkä tai pitkä jälkimaku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11,5
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	12,5
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	140

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Puutynnyrissä vanhennettu punaviini (Roble, Crianza, Reserva tai Gran Reserva)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Viinin väri vaihtelee violetinpunaisesta punaiseen, jossa on punaruskeita vivahteita, ja sen ulkonäkö on selkeä ja kirkas.

Tuoksu

Tuoksu on melko voimakas tai voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksussa on puisia, mausteisia ja/tai paahteisia vivahteita.

Maku

Viini on suutuntumaltaan sopusointuinen ja keskitäyteläinen tai täyteläinen, ja siinä on puinen retronasaalinen aromi ja melko pitkä tai pitkä jälkimaku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11,5
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	16,67
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	140

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Väkevä viini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Valkoviinit: väri vaihtelee vaaleankeltaisesta mahonginruskeaan, ja viinien ulkonäkö on selkeä ja kirkas. Punaviinit: väri vaihtelee violetinpunaisesta punaiseen, jossa on punaruskeita vivahteita, ja viinien ulkonäkö on selkeä ja kirkas.

Tuoksu

Tuoksu on erittäin voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksussa on kypsien tai kuivattujen hedelmien vivahteita.

Maku

Viini on suutuntumaltaan sopusointuinen ja keskitäyteläinen tai täyteläinen, ja siinä on kypsien tai kuivattujen hedelmien retronasaalisia aromeja ja melko pitkä tai pitkä jälkimaku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	15
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	190

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmät

Viljelymenetelmä

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viljelymenetelmä

Kuvaus

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 elokuun 8. päivään asti.

Viininvalmistusmenetelmät

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

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. Vanhennettavaan viiniin voidaan lisätä suoran kuumennuksen avulla tiivistettyä rypälemehua, joka on peräisin Moscatel de Grano Menudo-, Garnacha Tinta- ja/tai Garnacha Blanca -lajikkeista.

Viininvalmistusmenetelmät

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viininvalmistukseen liittyvä rajoitus

Kuvaus

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

Vanhentaminen aloitetaan lokakuun 1. päivänä samana vuonna, jona sato korjataan.

7.2 *Enimmäistuotokset hehtaaria kohden*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Valkoiset lajikkeet

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	9 200
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Valkoiset lajikkeet

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	64,40
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Punaiset lajikkeet

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	8 000
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Punaiset lajikkeet

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	56
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Saignée-menetelmällä valmistettu roseeviini

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	32
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— 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. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

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.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Suojatun alkuperänimityksen ”Navarra” kattama alue sijaitsee näiden viiniköynnösten viljelyyn ihanteellisesti soveltuvan Iberian niemimaan pohjoisosassa. 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.

Rypäletuotteen luokka

3. Väkevä viini

Tiivistelmä yhteydestä

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.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Viinin, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, merkintöjä ja muita keskeisiä sovellettavia vaatimuksia koskevat erityissäännöt

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

MERKINTÖJÄ KOSKEVAT SÄÄNNÖT

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen 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.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

PAKKAAMISEN SALLIMINEN VAIN RAJATULLA MAANTIETEELLISELLÄ ALUEELLA

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Jotta voidaan turvata viinin laatu, taata sen alkuperä ja varmistaa näiden seikkojen valvonta, tämän eritelmän kattamat viinit on pakattava yksinomaan tuotantoalueen kuntien alueella sijaitsevien viininvalmistamojen tiloissa. Lisäksi ne on hyväksyttävä ja kirjattava hyväksytyiksi sääntelyneuvoston asianomaiseen rekisteriin.

Alkuperänimityksellä varustettujen viinien tuotanto ei pääty rypäleen puristemehun jalostamiseen viiniksi alkoholikäymisellä ja täydentävillä prosesseilla vaan pakkaamisvaiheeseen. Sitä on pidettävä kyseisten viinien tuotannon viimeisenä vaiheena, koska siihen sisältyy viinin erityisominaisuuksiin mahdollisesti vaikuttavia muita viininvalmistuskäytäntöjä, kuten suodatusta, stabilointia ja erilaisia korjaavia toimenpiteitä. Lisäksi joissakin tapauksissa valmiin viinin viimeistelyssä tarvitaan pullovanhentamista. Tuotantoalueen ulkopuolella tapahtuvan kuljetuksen ja pakkaamisen on todettu heikentävän viinin laatua, sillä viinin kuljetusmatkan piteneminen altistaa sen herkemmin hapetus-pelkistysreaktiolle, lämpötilan vaihteluille ja muille vakavammille viinin laatua huonontaville tekijöille. Kun viini pullotetaan sen sijaan tuotantoalueellaan, sen ominaisuudet ja laatu säilyvät. Tämä toimenpide yhdistettynä alkuperänimityksen ”Navarra” piiriin kuuluvien viininvalmistamojen ajan mittaan hankkimaan kokemukseen ja viinien erityisominaisuuksien perusteelliseen tuntemukseen tekee tuotantoalueella pakkaamisesta välttämätöntä, jotta näiden viinien kaikki fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet pääsevät säilymään.

Tämän suojatun alkuperänimityksen kattamia viinejä valvovan valtuutetun laitoksen ei ole logistisesti tai taloudellisesti mahdollista tehdä tarkastuksia suojatun alkuperänimityksen rajatun alueen ulkopuolella. Mainitulta alueelta vietävien viinitankkien valvonta vaatisi yhteistyötä muiden julkisten tai yksityisten tahojen kanssa. Näillä tahoilla ei aina ole tällaisen toiminnan vaatimaa ketteryyttä, tehokkuutta tai taloudellisia mahdollisuuksia – etenkään, jos viinin määränpää on EU:n ulkopuolella. Näin ollen ainoa tapa varmistaa kaikkien viinien asianmukainen valvonta niiden markkinoille saattamiseen asti on rajoittaa viinien pakkaaminen suojatun alkuperänimityksen rajatulle alueelle.

Maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän julkaisuviite

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