C/2026/4743

2026.9.9.

Egy termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján

(C/2026/4743)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Navarra”

Uniós hivatkozási szám: PDO-ES-A0127-AM05 – 2025.9.8.

1. **A termék elnevezése**

„Navarra”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☒ OFJ ☐ FJ ☐

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A termékleírásnak és az egységes dokumentumnak a módosítás(ok) által érintett rovata**

A forgalmazás további korlátozása

Módosult a termékleírás 8.b. bekezdésének 7. pontja („A termék csomagolása és kiszerelése”) valamint az egységes dokumentum 11. pontja („Egyéb alkalmazandó követelmények”).

6. **Uniós módosításként való minősítés**

A módosítás megtiltja a Navarra OEM borok körülhatárolt földrajzi területen kívüli csomagolását, ami új korlátozást vezet be a termék forgalmazása tekintetében. Ezért a módosítás megfelel az „uniós módosítás” földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke (3) bekezdésének c) pontjában foglalt fogalommeghatározásának.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **A módosítás(ok) leírása és indokolása**

Leírás

A szöveg kiegészítése azzal a követelménnyel, hogy az oltalom alatt álló borok kizárólag az OEM körülhatárolt földrajzi területén található pincészetek telephelyein csomagolhatók.

Indokolás

A minőség megőrzése, a származás garantálása és az ellenőrzés biztosítása érdekében az e termékleírás hatálya alá tartozó borok kizárólag az előállítási terület településein található pincészetek telephelyein csomagolhatók, és azokat ilyenként engedélyezni kell és be kell jegyezni a Szabályozó Tanács vonatkozó nyilvántartásába.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítása nem ér véget azzal, hogy a mustot alkoholos erjesztés és egyéb kiegészítő eljárások útján borrá alakítják; a csomagolást a borkészítés utolsó szakaszának kell tekinteni, mivel olyan egyéb borkészítési eljárásokat is magában foglal, amelyek befolyásolhatják a különleges jellemzőket, nevezetesen a következőket: szűrés, stabilizálás és különféle korrekciós intézkedések. Ugyanakkor az elkészült bor lekerekítéséhez és finomításához egyes esetekben palackos érlelési időszakra van szükség. Megállapítást nyert, hogy az előállítási területen kívülre történő szállítás és az ottani csomagolás rontja a bor minőségét, mivel a bor ki lehet téve az oxidációs-redukciós folyamatoknak, a hőmérséklet-ingadozásoknak és más olyan súlyosabb tényezőknek, amelyek annál inkább rontják a bor minőségét, minél hosszabb a megtett távolság. Az előállítási területen történő csomagolással ezért biztosítható a termék jellemzőinek és minőségének megőrzése. Ez az intézkedés, valamint a Navarra eredetmegjelöléssel ellátott borok pincészetei által az idők során szerzett tapasztalatok és a borok sajátos jellemzőinek alapos ismerete szükségessé teszi a forrásnál történő csomagolást, ezáltal megőrizve e borok valamennyi fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőjét.

Logisztikailag, illetve pénzügyileg nem megvalósítható, hogy az ezen OEM-mel ellátott borokat ellenőrző, átruházott feladatot ellátó szervezet ellenőrzéseket végezzen az OEM körülhatárolt területén kívül. Az e területről ömlesztett formában elszállított bor tartályainak ellenőrzése más köz- vagy magánszervezetek együttműködését tenné szükségessé. Ezek a szervezetek nem mindig elég agilisak, hatékonyak vagy gazdaságilag képesek erre, különösen, ha a rendeltetési hely az EU-n kívül található. Ezért az összes bor forgalomba hozatalig történő megfelelő ellenőrzésének egyetlen módja az, ha a csomagolást az OEM körülhatárolt területére korlátozzák.

8. **További információk**

8.1. *Ez az uniós módosítás jóváhagyására irányuló kérelem az uniós módosításhoz elválaszthatatlanul kapcsolódó standard módosítást (módosításokat) tartalmaz*

Igen ☐ Nem ☒

8.2. *Az uniós módosítás jóváhagyására irányuló kérelem benyújtására annak következtében kerül sor, hogy az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelet 5. cikke (10) bekezdésének második albekezdésében említettek szerint egy vagy több tagállamban sikertelen volt a határokon átnyúló területet jelölő földrajzi árujelző termékleírását érintő standard módosítás kérelmezésére irányuló eljárás nemzeti szakasza*

Igen ☐ Nem ☒

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Navarra”

Uniós hivatkozási szám: PDO-ES-A0127-AM05 – 2025.9.8.

1. **Elnevezés(ek)**

„Navarra”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☒ OFJ ☐

3. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A bor besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Fehérbor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Halványsárgától aranysárgáig terjedő színű, tiszta és tükrös fényű.

Illat

A mérsékelttől az intenzívig terjedő aroma, hibáktól mentes, gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy növényi jegyekkel.

Íz

Kiegyensúlyozott íz, jól integrált savtartalommal, gyümölcsös retronazális aromával és a közepestől a hosszúig tartó lecsengéssel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	10,5
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	(milliekvivalens/liter):
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	12,5
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	190

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Ha a maradékcukor-tartalom meghaladja az 5 g/l-t, a kén-dioxid-tartalom legfeljebb 300 g/l lehet.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Fahordóban érlelt fehérbor (hordóban erjesztett, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A szalmasárgától az aranysárgáig terjedő szín, borostyánsárga árnyalatokkal, tiszta és tükrös fényű.

Illat

A mérsékelttől az intenzívig terjedő aroma, hibáktól mentes, fás és/vagy fűszeres és/vagy füstös jegyekkel.

Íz

Kiegyensúlyozott íz, jól integrált savtartalommal, fás retronazális aromával és a közepestől a hosszúig tartó lecsengéssel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	10,5
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	(milliekvivalens/liter):
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	190

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Ha a maradékcukor-tartalom meghaladja az 5 g/l-t, a kén-dioxid-tartalom legfeljebb 300 g/l lehet.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Botritisszel fertőzött szőlőből készült fehérbor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Halványsárgától aranysárgáig terjedő szín, borostyánsárga árnyalatokkal, tiszta és tükrös fényű.

Illat

A mérsékelttől az intenzívig terjedő aroma, hibáktól mentes, gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy növényi jegyekkel.

Íz

Kiegyensúlyozott íz, jól integrált savtartalommal, gyümölcsös retronazális aromával és a közepestől a hosszúig tartó lecsengéssel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	10,5
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	(milliekvivalens/liter):
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	13
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	190

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Az illósavtartalom a 10 térfogatszázalékot meghaladó természetes tényleges alkoholtartalom minden foka után 1 meq/l értékkel nő.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Rozébor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Rózsaszínes, tiszta és tükrös fényű.

Illat

A mérsékelttől az intenzívig terjedő aroma, hibáktól mentes, piros és fekete bogyós gyümölcsökre és/vagy virágokra emlékeztető aromák.

Íz

Kiegyensúlyozott, jól integrált savtartalommal, piros és fekete bogyós gyümölcsökre emlékeztető és/vagy édes retronazális aromával és a közepestől a hosszúig tartó lecsengéssel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	(milliekvivalens/liter):
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	12,5
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	190

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Fahordós érlelésű rozébor (hordóban erjesztve, Reserva)

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Rózsaszínes, tiszta és tükrös fényű.

Illat

A mérsékelttől az intenzívig terjedő aromák, hibáktól mentes, piros és fekete bogyós gyümölcsökre emlékeztető és/vagy fás aromákkal.

Íz

Kiegyensúlyozott íz, jól integrált savtartalommal, fás retronazális aromával és a közepestől a hosszúig tartó lecsengéssel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	(milliekvivalens/liter):
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	190

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Vörösbor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Bíbortól rubinvörösig terjedő színű, tiszta és tükrös fényű.

Illat

A mérsékelttől az intenzívig terjedő aromák, hibáktól mentes, gyümölcsös és/vagy fás jegyekkel.

Íz

Kiegyensúlyozott, közepesen testes íz, gyümölcsös és/vagy fás retronazális aromával és a közepestől a hosszúig tartó lecsengéssel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	(milliekvivalens/liter):
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	12,5
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	140

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Fahordós érlelésű vörösbor (Roble, Crianza, Reserva vagy Gran Reserva)

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Bíborvöröstől vörösig változó szín rozsdás árnyalatokkal, tiszta és tükrös fényű.

Illat

A mérsékelttől az intenzívig terjedő aroma, hibáktól mentes, fás és/vagy fűszeres és/vagy füstös jegyekkel.

Íz

Kiegyensúlyozott íz, közepesen testes vagy testes, fás retronazális aromával és a közepestől a hosszúig tartó lecsengéssel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	(milliekvivalens/liter):
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	16,67
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	140

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Likőrbor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Fehér likőrbor: a halványsárgától a mahagónibarnáig terjedő színű, tiszta és tükrös fényű. Vörös likőrbor: a bíborvöröstől a vörösig változó szín rozsdás árnyalatokkal, tiszta és tükrös fényű.

Illat

Nagy intenzitású, hibáktól mentes aroma, érett vagy szárított gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel.

Íz

Kiegyensúlyozott íz, közepesen testes vagy testes, érett vagy szárított gyümölcsökre emlékeztető retronazális aromával és a közepestől a hosszúig tartó lecsengéssel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	15
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	(milliekvivalens/liter):
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	190

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások:**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

Művelési gyakorlat

A borászati eljárás típusa

Művelési gyakorlat

Leírás

Az ültetési sűrűség hektáronként legalább 2 400 szőlőtőke.

Az öntözés a szőlőültetvényen helyi rendszerek alkalmazásával engedélyezett. A nem helyi öntözőrendszerek (elárasztással történő öntözés, vízpermettel történő öntözés) használata minden év augusztus 8-ig engedélyezett.

Borkészítési eljárás

—

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

Fehérborok: kizárólag fehér szőlőből. Hideg áztatás megengedett.

Rozék: a szőlőmustot saignée eljárással vagy préseléses technikával kell előállítani. A saignée eljárással nyert must maximális megengedett mennyisége 100 kilogramm szőlőre számítva 40 liter. A felhasznált szőlő legalább 85 %-ának kékszőlő-fajtának kell lennie.

Vörösborok: kizárólag kékszőlőből. A rozé a következő évi vörösborral házasítható vagy ahhoz hozzáadható, amennyiben a rozé százalékos aránya nem haladja meg az így kapott összmennyiség 15 %-át.

Likőrborok: legalább 96 térfogat-százalékos boralkohol vagy olyan keverék hozzáadása, amely boralkoholt és mustot, erjedő mustot vagy bort tartalmaz, a Moscatel de Grano Menudo vagy a Garnacha Tinta és Blanca fajtából, 12 térfogatszázalékot meghaladó természetes alkoholtartalommal. Érlelés esetén Moscatel de Grano Menudo és/vagy Garnacha Tinta és/vagy Blanca fajtából származó, közvetlen hővel koncentrált must hozzáadása megengedett.

Borkészítési eljárás

—

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Leírás

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok készítéséhez továbbra is tilos a folyamatos prések használata.

Az érlelés a betakarítás évének október 1-jén kezdődik.

7.2. *Hektáronkénti maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér fajták

Maximális hozam

Maximális hozam:	9 200
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér fajták

Maximális hozam

Maximális hozam:	64,40
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Kékszőlő-fajták

Maximális hozam

Maximális hozam:	8 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Kékszőlő-fajták

Maximális hozam

Maximális hozam:	56
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Saignée eljárással készült rozébor

Maximális hozam

Maximális hozam:	32
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— 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. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

Települések:

I. körzet: Nincs.

II. körzet: Lumbier, Lónguida, Romanzado, Urraul Bajo és Urraul Alto.

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

IV. körzet: valamennyi település, Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún és Abárzuza kivételével.

V. körzet: valamennyi település, Petilla de Aragón kivételével.

VI. körzet: valamennyi település, Mendavia, San Arian, Azagra, Andosilla és Sartaguda kivételével.

VII. körzet: valamennyi település, Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada és Buñuel kivételével.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termékek kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

A „Navarra” OEM területe az Ibériai-félsziget északi részén fekvő, a szőlőtermesztés szempontjából ideális földrajzi területen helyezkedik el. Az éghajlat mediterrán, az északnyugati régióban atlanti hatással, és az egész területen hideg és száraz szél uralkodik. Az átlagos csapadékmennyiség 400 és 500 mm közötti. A talajok magas mészkőtartalommal, átlagos kőtartalommal és agyagos-vályogos szerkezettel rendelkeznek.

Ez a földrajzi környezet közepes vagy magas savtartalmat kölcsönöz a boroknak, amelyek a talaj tipológiájának köszönhetően frissek és kiegyensúlyozott ízűek, valamint bizonyos ásványos jelleggel rendelkeznek.

A szőlőből készült termékek kategóriája

3. Likőrbor

A kapcsolat összefoglalása

A borok alapvetően a Navarrában őshonos Moscatel de Grano Menudo, Garnacha Tinta és Blanca fajták felhasználásával készülnek, amelyeket magas cukortartalom, lekerekítettség és olajos jelleg jellemez, töppedt szőlőre emlékeztető aromákkal, valamint az édes és a savas ízek megfelelő egyensúlyával. Ez az ízgazdagság a sajátos éghajlati viszonyoknak köszönhető, amelyeket nagyon száraz éghajlat, a vegetációs időszakban magas hőmérséklet, alacsony csapadékmennyiség és állandó vízhiány jellemez.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A bejegyzett elnevezéssel jelölt bor csomagolására, jelölésére és az egyéb alkalmazandó alapvető követelményekre vonatkozó külön szabályok

A követelmény/eltérés címe

A CÍMKÉZÉSRE VONATKOZÓ SZABÁLYOK

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Az OEM nevének feltüntetésére használt nyomtatott karakterek magassága soha nem lehet 3 mm-nél kisebb és 9 mm-nél nagyobb. A karaktereknek tisztának, olvashatónak, letörölhetetlennek kell lenniük, és a körvonaluk nem lehet túl vastag. Ez a jelölés nem haladhatja meg a címke teljes szélességének a felét.

Az OEM logójának elhelyezése kötelező, és átmérője nem lehet 8 mm-nél kisebb vagy 11 mm-nél nagyobb.

A követelmény/eltérés címe

KÖTELEZŐ CSOMAGOLÁS A KÖRÜLHATÁROLT FÖLDRAJZI TERÜLETEN BELÜL

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A követelmény/eltérés leírása

A minőség megőrzése, a származás garantálása és az ellenőrzés biztosítása érdekében az e termékleírás hatálya alá tartozó borok kizárólag az előállítási terület településein található pincészetek telephelyein csomagolhatók, és azokat ilyenként engedélyezni kell és be kell jegyezni a Szabályozó Tanács vonatkozó nyilvántartásába.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítása nem ér véget azzal, hogy a mustot alkoholos erjesztés és egyéb kiegészítő eljárások útján borrá alakítják; a csomagolást a borkészítés utolsó szakaszának kell tekinteni, mivel olyan egyéb borkészítési eljárásokat is magában foglal, amelyek befolyásolhatják a különleges jellemzőket, nevezetesen a következőket: szűrés, stabilizálás és különféle korrekciós intézkedések. Ugyanakkor az elkészült bor lekerekítéséhez és finomításához egyes esetekben palackos érlelési időszakra van szükség. Megállapítást nyert, hogy az előállítási területen kívülre történő szállítás és az ottani csomagolás rontja a bor minőségét, mivel ki lehet téve az oxidációs-redukciós folyamatoknak, a hőmérséklet-ingadozásoknak és más olyan súlyosabb tényezőknek, amelyek rontják a bor minőségét, minél hosszabb a megtett távolság. Az előállítási területen történő csomagolással ezért biztosítható a termék jellemzőinek és minőségének megőrzése. Ez az intézkedés, valamint a Navarra eredetmegjelöléssel ellátott borok pincészetei által az idők során szerzett tapasztalatok és a borok sajátos jellemzőinek alapos ismerete szükségessé teszi a forrásnál történő csomagolást, ezáltal megőrizve e borok valamennyi fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőjét.

Logisztikailag, illetve pénzügyileg nem megvalósítható, hogy az ezen OEM-mel ellátott borokat ellenőrző, átruházott feladatot ellátó szervezet ellenőrzéseket végezzen az OEM körülhatárolt területén kívül. Az e területről ömlesztett formában elszállított bor tartályainak ellenőrzése más köz- vagy magánszervezetek együttműködését tenné szükségessé. Ezek a szervezetek nem mindig elég agilisak, hatékonyak vagy gazdaságilag képesek erre, különösen, ha a rendeltetési hely az EU-n kívül található. Ezért az összes bor forgalomba hozatalig történő megfelelő ellenőrzésének egyetlen módja az, ha a csomagolást az OEM körülhatárolt területére korlátozzák.

Hivatkozás a földrajzi árujelző termékleírásának közzétételére:

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