C/2026/4743

2026 9 9

Produkto specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 15 straipsnio 4 dalį

(C/2026/4743)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

PARAIŠKA PATVIRTINTI PRODUKTO SPECIFIKACIJOS SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Navarra“

ES registracijos numeris: PDO-ES-A0127-AM05 – 2025 9 8

1. **Produkto pavadinimas**

„Navarra“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN ☒ SGN ☐ GN ☐

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☒ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Keičiama (-os) produkto specifikacijos ir bendrojo dokumento dalis (-ys)**

Papildomi prekybos apribojimai

Atitinkamai iš dalies pakeisti produkto specifikacijos 8 dalies b punkto 7 papunktis „Produkto pakavimas ir pateikimas“ ir bendrojo dokumento 11 dalis „Kiti taikomi reikalavimai“.

6. **Priskyrimas prie Sąjungos lygmens pakeitimų**

Pakeitimu draudžiama pakuoti SKVN „Navarra“ žymimus vynus už jų nustatytos geografinės vietovės ribų, todėl atsiranda naujas prekybos produktu apribojimas. Todėl pakeitimas atitinka Sąjungos lygmens pakeitimo apibrėžtį, pateiktą Reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalies c punkte.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Pakeitimo (-ų) aprašymas ir priežastys**

Aprašymas

Įtraukiamas reikalavimas, kad saugomi vynai būtų išpilstomi tik nustatytoje SKVN geografinėje vietovėje esančių vyno daryklų patalpose.

Priežastis (-ys)

Siekiant užtikrinti kokybę, garantuoti kilmę ir kontrolę, vynai, kuriems taikoma ši specifikacija, turi būti išpilstomi tik vyno daryklų, esančių gamybos vietovės savivaldybių rajonuose, patalpose ir turi būti patvirtinti bei atitinkamai įtraukti į atitinkamą Reguliavimo tarybos registrą.

Šia saugoma kilmės vietos nuoroda žymimų vynų gamyba nesibaigia misos perdirbimo į vyną alkoholinės fermentacijos procesu ir kitais papildomais procesais. Išpilstymas turi būti laikomas galutiniu šių vynų gamybos etapu, nes jis apima kitus vyno gamybos metodus, galinčius turėti įtakos specifinėms savybėms, t. y. filtravimą, stabilizavimą ir įvairius taisomuosius veiksmus. Be to, kai kuriais atvejais brandinimo buteliuose laikotarpis yra būtinas, kad pagamintas vynas būtų išbaigtas ir rafinuojamas. Nustatyta, kad dėl gabenimo ir pakavimo už gamybos vietovės ribų pablogėja vyno kokybė, nes jį gali paveikti oksidacijos ir redukcijos procesai, temperatūros svyravimai ir kiti rimtesni veiksniai, dėl kurių pablogėja vyno kokybė, kuo ilgesnis vyno gabenimo atstumas. Todėl išpilstymas gamybos vietovėje leidžia išsaugoti produkto savybes ir kokybę. Dėl šios priemonės, taip pat dėl patirties ir išsamių žinių apie specifines vynų savybes, kurias ilgainiui įgijo kilmės vietos nuorodos „Navarra“ vyno daryklos, būtina išpilstyti vynus jų gamybos vietoje, taip išsaugant visas fizines, chemines ir juslines šių vynų savybes.

Įgaliotajai institucijai, kontroliuojančiai šia SKVN žymimus vynus, nėra logistinių ar finansinių galimybių atlikti patikras už nustatytos SKVN vietovės ribų. Siekiant patikrinti piltines produktų talpyklas, užpildytas vynu, ir išvežtas iš tos vietovės, reikėtų kitų viešųjų ar privačių įstaigų bendradarbiavimo. Šios įstaigos ne visada yra pakankamai lanksčios, veiksmingos ar ekonomiškai pajėgios tai padaryti, ypač jei paskirties vieta yra už ES ribų. Todėl vienintelis būdas užtikrinti tinkamą visų vynų kontrolę iki jų pateikimo rinkai yra apriboti išpilstymą į butelius nustatytoje SKVN vietovėje.

8. **Papildoma informacija**

8.1. *Šioje Sąjungos lygmens pakeitimo patvirtinimo paraiškoje pateikiamas (-i) standartinis (-iai) pakeitimas (-ai), neatsiejamai susijęs (-ę) su Sąjungos lygmens pakeitimu*

Taip ☐ Ne ☒

8.2. *Ši Sąjungos lygmens pakeitimo patvirtinimo paraiška teikiama dėl to, kad vienoje ar daugiau valstybių narių nepavyko užbaigti su tarpvalstybine geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos standartinio pakeitimo paraiška susijusios procedūros nacionalinio etapo, kaip nurodyta Deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 5 straipsnio 10 dalies antroje pastraipoje*

Taip ☐ Ne ☒

BENDRASIS DOKUMENTAS

Vyno kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Navarra“

ES registracijos numeris: PDO-ES-A0127-AM05 – 2025 9 8

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Navarra“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN ☒ SGN ☐

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Ispanija

4. **Vyno klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje**

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

5. **Vynuogių produktų kategorijos, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

6. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynuogių produktas

Baltieji vynai

Juslinės savybės

Išvaizda

Spalva – blyškiai geltona arba aukso geltona, skaidri ir blizgi.

Aromatas

Aromatas vidutiniškai arba labai intensyvus, be trūkumų, jaučiami vaisių ir (arba) gėlių, ir (arba) augalų pokvapiai.

Skonis

Skonis subalansuotas, su gerai juntamu rūgštumu ir vaisių poskoniu, vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekantis burnoje.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas:	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas:	miliekvivalentais viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):	12,5
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	190

Papildoma informacija apie analitines savybes

Jeigu liekamojo cukraus kiekis yra didesnis nei 5 g/l, sieros dioksido kiekis bus ne didesnis kaip 300 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Medinėje taroje brandintas baltasis vynas (brandintas statinėse, „Crianza“, „Reserva“, „Gran Reserva“)

Juslinės savybės

Išvaizda

Spalva – šiaudų geltona arba aukso geltona su gintaro atspalviu, skaidri ir blizgi.

Aromatas

Aromatas vidutiniškai arba labai intensyvus, be trūkumų, jaučiami vaisių, medžio ir (arba) prieskonių, ir (arba) dūmų pokvapiai.

Skonis

Skonis subalansuotas, su gerai juntamu rūgštumu ir medžio poskoniu, vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekantis burnoje.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas:	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas:	miliekvivalentais viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):	15
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	190

Papildoma informacija apie analitines savybes

Jeigu liekamojo cukraus kiekis yra didesnis nei 5 g/l, sieros dioksido kiekis bus ne didesnis kaip 300 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Baltasis vynas, gaminamas iš kekeru užkrėstų vynuogių

Juslinės savybės

Išvaizda

Spalva – blyški geltona arba aukso geltona su gintaro atspalviu, skaidri ir blizgi.

Aromatas

Aromatas vidutiniškai arba labai intensyvus, be trūkumų, jaučiami vaisių ir (arba) gėlių, ir (arba) augalų pokvapiai.

Skonis

Skonis subalansuotas, su gerai juntamu rūgštumu ir vaisių poskoniu, vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekantis burnoje.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas:	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas:	miliekvivalentais viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):	13
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	190

Papildoma informacija apie analitines savybes

Lakusis rūgštingumas didėja 1 mEq/l sulig kiekvienu faktinės alkoholio koncentracijos laipsniu (pradedant nuo 10 % tūrio).

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Rožiniai vynai

Juslinės savybės

Išvaizda

Spalva – rožinių tonų, skaidri ir blizgi.

Aromatas

Aromatas vidutiniškai arba labai intensyvus, be trūkumų, jaučiami raudonų ir juodų vaisių ir (arba) gėlių pokvapiai.

Skonis

Skonis subalansuotas. Gerai juntamas rūgštumas ir raudonų ir juodų vaisių ir (arba) gurmaniškas poskonis, kuris burnoje išlieka vidutiniškai ilgai arba ilgai.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas:	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas:	miliekvivalentais viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):	12,5
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	190

Papildoma informacija apie analitines savybes

—

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Medinėje taroje brandintas rožinis vynas (brandintas statinėje, „Reserva“)

Juslinės savybės

Išvaizda

Spalva — rožinių tonų, skaidri ir blizgi.

Aromatas

Aromatas vidutiniškai arba labai intensyvus, be trūkumų, jaučiami raudonų bei juodų vaisių ir medžio pokvapiai.

Skonis

Skonis subalansuotas, su gerai juntamu rūgštumu ir medžio poskoniu, vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekantis burnoje.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas:	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas:	miliekvivalentais viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):	15
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	190

Papildoma informacija apie analitines savybes

—

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Raudonasis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

Spalva – nuo violetinės iki rubino raudonumo, skaidri ir blizgi.

Aromatas

Nuo vidutiniškai iki labai intensyvaus kvapo, be trūkumų, jaučiami vaisių ir (arba) medienos pokvapiai.

Skonis

Skonis subalansuotas, vidutiniškai stiprus, su vaisių ir (arba) medžio poskoniu, kuris burnoje išlieka vidutiniškai ilgai arba ilgai.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas:	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas:	miliekvivalentais viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):	12,5
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	140

Papildoma informacija apie analitines savybes

—

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Medinėje taroje brandintas raudonasis vynas („Roble“, „Crianza“, „Reserva“ arba „Gran Reserva“)

Juslinės savybės

Išvaizda

Spalva – nuo tamsiai raudonos iki raudonos su rausvais atspalviais, skaidri ir blizgi.

Aromatas

Aromatas vidutiniškai arba labai intensyvus, be trūkumų, jaučiami vaisių, medžio ir (arba) prieskonių, ir (arba) dūmų pokvapiai.

Skonis

Skonis subalansuotas, vidutiniškai arba labai stiprus, su medžio, vaisių ir (arba) prieskonių poskoniu. Poskonis burnoje išlieka vidutiniškai ilgai arba ilgai.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas:	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas:	miliekvivalentais viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):	16,67
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	140

Papildoma informacija apie analitines savybes

—

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Likerinis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

Baltųjų vynų spalva – blyškiai geltona arba raudonmedžio ruda, skaidri ir blizgi. Raudonųjų vynų spalva – nuo tamsiai raudonos iki raudonos su rausvais atspalviais, skaidri ir blizgi.

Aromatas

Aromatas stiprus, be trūkumų, su prinokusių arba vytintų vaisių pokvapiais.

Skonis

Skonis subalansuotas, vidutiniškai arba labai stiprus su prinokusių arba vytintų vaisių poskoniu, kuris burnoje išlieka vidutiniškai ilgai arba ilgai.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):	15
Mažiausias bendrasis rūgštingumas:	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas:	miliekvivalentais viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	190

Papildoma informacija apie analitines savybes

—

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

7. **Vyno gamybos metodai**

7.1. *Konkretūs vynininkystės metodai, naudojami vynui ar vynams gaminti, atitinkami jų gamybos apribojimai*

Vyno gamybos metodas

Auginimo metodas

Vynininkystės metodo rūšis

Auginimo metodas

Aprašymas

Mažiausias vynmedžių sodinimo tankumas yra 2 400 sodinių viename hektare.

Vynuogynuose vynmedžius leidžiama drėkinti naudojant vietines drėkinimo sistemas. Nevietines drėkinimo sistemas (drėkinimą užtvindžius vynuogynų žemę, drėkinimą purkštuvais) leidžiama naudoti kasmet iki rugpjūčio 8 d.

Vyno gamybos metodas

—

Vynininkystės metodo rūšis

Specifinis vynininkystės metodas

Aprašymas

Baltasis vynas: gaminamas tik iš baltųjų vynuogių veislių. Jį gaminant leidžiama taikyti šaltąjį maceravimą.

Rožinis vynas: vynuogių misa turi būti gaunama nutekinant sultis iš vynuogių arba jas spaudžiant. Leidžiamas didžiausias pirmosios nutekintos misos kiekis yra 40 litrų iš 100 kg vynuogių. Ne mažiau kaip 85 % naudojamų vynuogių turi būti raudonųjų vynuogių veislės.

Raudonasis vynas: gaminamas tik iš raudonųjų vynuogių veislių. Raudonieji vynai gali būti maišomi su praėjusiųjų metų rožiniais vynais su sąlyga, kad rožinio vyno procentinė dalis neturi viršyti 15 % viso gauto vyno kiekio.

Likeriniai vynai: įmaišoma vyno kilmės alkoholio (≥ 96 % tūrio) arba šio alkoholio ir misos ar fermentuojamos misos mišinio, arba iš veislių „Moscatel de Grano Menudo“, „Garnacha tinta“ ar „Garnacha blanca“ vynuogių gauto vyno, kurio natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra > 12 %. Jeigu šie vynai brandinami, galima įmaišyti tiesioginio kaitinimo būdu gautos koncentruotos misos iš veislių „Moscatel de Grano Menudo“ ir (arba) „Garnacha tinta“, ir (arba) „Garnacha blanca“ vynuogių.

Vyno gamybos metodas

—

Vynininkystės metodo rūšis

Atitinkamas vynų gamybos apribojimas

Aprašymas

Vynams su SKVN gaminti draudžiama naudoti sraigtinius presus.

Vyno brandinimas pradedamas tų pačių metų, kai nuimamas vynuogių derlius, spalio 1 d.

7.2. *Didžiausia išeiga iš hektaro*

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Baltųjų vynuogių veislės

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga:	9 200
Didžiausios išeigos matavimo vienetas:	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Baltųjų vynuogių veislės

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga:	64,40
Didžiausios išeigos matavimo vienetas:	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Raudonųjų vynuogių veislės

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga:	8 000
Didžiausios išeigos matavimo vienetas:	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Raudonųjų vynuogių veislės

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga:	56
Didžiausios išeigos matavimo vienetas:	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Rožinis vynas, gaminamas taikant misos nutekinimo metodą

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga:	32
Didžiausios išeigos matavimo vienetas:	hektolitrai iš hektaro

8. **Nuoroda į vyninių vynuogių veislę arba veisles, iš kurios (-ių) gaminamas vynas arba vynai**

— „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. **Glaustas nustatytų ribų geografinės vietovės apibūdinimas**

Savivaldybės:

I regionas: nėra

II regionas: Lumbier, Lónguida, Romanzado ir Urraul Bajo ir Urraul Alto.

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

IV regionas: visos savivaldybės, išskyrus šias: Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún ir Abárzuza.

V regionas: visos savivaldybės, išskyrus Aragono Petiljį.

VI regionas: visos savivaldybės, išskyrus šias: Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla ir Sartaguda.

VII regionas: visos savivaldybės, išskyrus šias: Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada, Buñuel.

10. **Ryšys su geografine vietove**

Vynuogių produkto kategorija

1. Vynas

Ryšio su geografine vietove santrauka

SKVN „Navarra“ geografinė vietovė yra Pirėnų pusiasalio šiaurinėje dalyje, kuri puikiai tinka vynmedžiams auginti. Vietovei būdingas Vidužemio jūros klimatas, nors šiaurės vakaruose juntama Atlanto vandenyno įtaka, o visoje vietovėje dominuoja šaltas ir sausas vėjas. Vidutinis kritulių kiekis siekia 400–500 mm. Dirvožemis labai kalkingas, vidutiniškai akmeningas, molingos tekstūros.

Tokia geografinė aplinka vynams suteikia vidutinišką arba didelį rūgštingumą, gaivumo pojūtį, skonių pusiausvyrą ir tam tikrą mineralų prieskonį, kurį lemia dirvožemio tipas.

Vynuogių produkto kategorija

3. Likerinis vynas

Ryšio su geografine vietove santrauka

Šie vynai daugiausia gaminami iš tokių vietinių Navaros vynuogių veislių, kaip „Moscatel de Grano Menudo“, „Garnacha tinta“ ir „Garnacha blanca“. Šiems vynams būdingas didelis cukraus kiekis, kompleksiškas ir sodrus skonis, vytintų vynuogių aromatas ir gera saldumo ir rūgštumo pusiausvyra. Tokius kompleksiškus skonius lemia išskirtinės klimato sąlygos, t. y. labai sausas klimatas, aukšta oro temperatūra vegetacijos laikotarpiu, mažas kritulių kiekis ir nuolatinis drėgmės stygius.

11. **Kiti taikytini reikalavimai**

Specialios taisyklės dėl vyno registruotu pavadinimu pakavimo, ženklinimo ir bet kokių kitų esminių taikomų reikalavimų

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

ŽENKLINIMO TAISYKLĖS

Teisinis pagrindas

nacionalinės teisės aktai

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Rašmenų, kuriais užrašytas SKVN pavadinimas, aukštis negali būti mažesnis nei 3 mm ar didesnis nei 9 mm. Raidės turi būti aiškios, įskaitomos, nenutrinamos ir ne pernelyg storo šrifto. Pavadinimas negali užimti daugiau nei pusės viso etiketės pločio. Privaloma nurodyti SKVN logotipą.

Jo skersmuo turi būti ne mažesnis nei 8 mm ir ne didesnis nei 11 mm.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

PRVALOMAS IŠPILSTYMAS NUSTATYTOJE GEOGRAFINĖJE VIETOVĖJEJE

Teisinis pagrindas

nacionalinės teisės aktai

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Siekiant užtikrinti kokybę, garantuoti kilmę ir kontrolę, vynai, kuriems taikoma ši specifikacija, turi būti išpilstomi tik vyno daryklų, esančių gamybos vietovės savivaldybių rajonuose, patalpose ir turi būti patvirtinti bei atitinkamai įtraukti į atitinkamą Reguliavimo tarybos registrą.

Šia saugoma kilmės vietos nuoroda žymimų vynų gamyba nesibaigia misos perdirbimo į vyną alkoholinės fermentacijos procesu ir kitais papildomais procesais. Išpilstymas turi būti laikomas galutiniu šių vynų gamybos etapu, nes jis apima kitus vyno gamybos metodus, galinčius turėti įtakos specifinėms savybėms, t. y. filtravimą, stabilizavimą ir įvairius taisomuosius veiksmus. Be to, kai kuriais atvejais brandinimo buteliuose laikotarpis yra būtinas, kad pagamintas vynas būtų išbaigtas ir rafinuojamas. Nustatyta, kad dėl gabenimo ir pakavimo už gamybos vietovės ribų pablogėja vyno kokybė, nes jį gali paveikti oksidacijos ir redukcijos procesai, temperatūros svyravimai ir kiti rimtesni veiksniai, dėl kurių pablogėja vyno kokybė, kuo ilgesnis vyno gabenimo atstumas. Todėl išpilstymas gamybos vietovėje leidžia išsaugoti produkto savybes ir kokybę. Dėl šios priemonės, taip pat dėl patirties ir išsamių žinių apie specifines vynų savybes, kurias ilgainiui įgijo kilmės vietos nuorodos „Navarra“ vyno daryklos, būtina išpilstyti vynus jų gamybos vietoje, taip išsaugant visas fizines, chemines ir juslines šių vynų savybes.

Įgaliotajai institucijai, kontroliuojančiai šia SKVN žymimus vynus, nėra logistinių ar finansinių galimybių atlikti patikras už nustatytos SKVN vietovės ribų. Siekiant patikrinti piltines produktų talpyklas, užpildytas vynu, ir išvežtas iš tos vietovės, reikėtų kitų viešųjų ar privačių įstaigų bendradarbiavimo. Šios įstaigos ne visada yra pakankamai lanksčios, veiksmingos ar ekonomiškai pajėgios tai padaryti, ypač jei paskirties vieta yra už ES ribų. Todėl vienintelis būdas užtikrinti tinkamą visų vynų kontrolę iki jų pateikimo rinkai yra apriboti išpilstymą į butelius nustatytoje SKVN vietovėje.

Nuoroda į paskelbtą geografinės nuorodos produkto specifikaciją

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