C/2026/4743

9.9.2026.

Produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 2024/1143 15. panta 4. punktu

(C/2026/4743)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJĀ IZDARĀMA SAVIENĪBAS GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Navarra”

ES atsauces numurs: PDO-ES-A0127-AM05 – 8.9.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Navarra”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN ☒ AĢIN ☐ ĢIN ☐

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☒ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Produkta specifikācijas un vienotā dokumenta punkts, kuru grozījums (grozījumi) ietekmē**

Papildu tirdzniecības ierobežojumi

Grozīts specifikācijas 8.b punkta 7. apakšpunkts “Produkta iepakojums un noformējums” un vienotā dokumenta 11. punkts “Citas piemērojamās prasības”.

6. **Kvalificēšana par Savienības grozījumu**

Ar šo grozījumu aizliedz ar ACVN “Navarra” apzīmētos vīnus iepakot ārpus noteiktā ģeogrāfiskā apgabala, un šis aizliegums uzliek jaunu ierobežojumu produkta tirdzniecībai. Tāpēc šis grozījums atbilst Savienības grozījuma definīcijai, kas noteikta Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punkta c) apakšpunktā.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Grozījuma (grozījumu) apraksts un iemesli**

Apraksts

Pievienota prasība, ka aizsargātie vīni jāiepako tikai tādu vīna darītavu telpās, kas atrodas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā ražo ar šo ACVN apzīmēto produktu.

Pamatojums

Lai saglabātu kvalitāti, garantētu izcelsmi un nodrošinātu kontroli, vīniem, uz kuriem attiecas šī specifikācija, jābūt iepakotiem tikai tādu vīna darītavu telpās, kas atrodas ražošanas apgabala pašvaldību rajonos un ir pilnvarotas un kā tādas reģistrētas attiecīgajā Regulatīvās padomes reģistrā.

Ar cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu ražošana nebeidzas ar misas pārveidi vīnā, izmantojot spirta rūgšanas un citus papildu procesus; par pēdējo posmu šo vīnu ražošanā ir jāuzskata to iepakošana, jo tā ietver citas vīndarības metodes, kas varētu ietekmēt vīnu specifiskās īpašības, proti, filtrēšanu, stabilizāciju un dažāda veida korektīvos pasākumus. Vienlaikus dažos gadījumos vīns ir noteiktu periodu jāiztur pudelēs, lai gatavo vīnu uzlabotu un pilnveidotu. Konstatēts, ka transportēšana un iepakošana ārpus ražošanas apgabala pazemina vīna kvalitāti, jo tas var tikt pakļauts oksidēšanās un reducēšanās procesiem, temperatūras svārstībām un citiem nopietnākiem faktoriem, kas, palielinoties pārvadāšanas attālumam, pasliktina vīna kvalitāti. Tāpēc iepakošana ražošanas apgabalā ļauj saglabāt produkta īpašības un kvalitāti. Šis pasākums apvienojumā ar pieredzi un padziļinātām zināšanām par vīnu specifiskajām īpašībām, ko ar cilmes vietas nosaukumu "Navarra" apzīmētā vīna darītavas ir ieguvušas laika gaitā, rada nepieciešamību šos vīnus iepakot izcelsmes vietā, tādējādi saglabājot visas to fizikālķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

Deleģētā struktūra, kas kontrolē ar šo ACVN apzīmētos vīnus, ne loģistiski, ne finansiāli nevar veikt pārbaudes ārpus ACVN aptvertā apgabala. Lai kontrolētu beztaras vīna konteinerus, ko izved no šā apgabala, būtu vajadzīga sadarbība ar citām publiskām vai privātām struktūrām. Minētās struktūras ne vienmēr ir pietiekami elastīgas, efektīvas vai ekonomiski spējīgas to darīt, it īpaši gadījumos, kad galamērķis atrodas ārpus ES. Tāpēc vienīgais veids, kā nodrošināt visu vīnu pienācīgu kontroli līdz to laišanai tirgū, ir noteikt, ka tos drīkst iepakot tikai ar ACVN apzīmēto produktu ražošanai noteiktajā apgabalā.

8. **Papildu informācija**

8.1. *Šis Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikums satur ar Savienības grozījumu nesaraujami saistītu standarta grozījumu (grozījumus)*

Jā ☐ Nē ☒

8.2. *Šis Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikums iesniegts tāpēc, ka vienā vai vairākās dalībvalstīs nav izdevies noslēgt valsts posmu procedūrai, kādu piemēro produkta specifikācijā izdarāmam standarta grozījumam pārrobežu ģeogrāfiskās izcelsmes norādes gadījumā, kā minēts Deleģētās regulas (ES) 2025/27 5. panta 10. punkta otrajā daļā*

Jā ☐ Nē ☒

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Navarra"

ES atsauces numurs: PDO-ES-A0127-AM05 – 8.9.2025.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

"Navarra"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN ☒ AĢIN ☐

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Vīna klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

3. Desertvīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

Baltvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa – no bāli dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai, dzidrs un mirdzošs.

Aromāts

No vidēji intensīva līdz ļoti intensīvam, bez nepilnībām, ar augļu un/vai ziedu, un/vai augu notīm.

Garša

Līdzsvarota, ar labi integrētu skābumu, ar augļainu retronazālo aromātu un vidēji ilgstošu vai ilgstošu pēcgaršu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	10,5
Minimālais kopējais skābums:	—
Minimālā kopējā skābuma vienība:	miliekvivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	12,5
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	190

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ja atlikumcukuru saturs pārsniedz 5 g/l, sēra dioksīda saturs nepārsniedz 300 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Koka traukos izturēts baltvīns (raudzēts mucā, *Crianza*, *Reserva*, *Gran Reserva*)

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa – no salmu dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai, ar dzintarkrāsas niansēm, dzidrs un mirdzošs.

Aromāts

No vidēji intensīva līdz ļoti intensīvam, bez nepilnībām, ar koksnes un/vai garšvielu, un/vai dūmu notīm.

Garša

Līdzsvarota, ar labi integrētu skābumu, ar retronazālu koksnes aromātu un vidēji ilgstošu vai ilgstošu pēcgaršu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	10,5
Minimālais kopējais skābums:	—
Minimālā kopējā skābuma vienība:	miliekvivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	15
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	190

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

*Ja atlikumcukuru saturs pārsniedz 5 g/l, sēra dioksīda saturs nepārsniedz 300 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Baltvīns, kas gatavots no cēlpuves (*Botrytis*) skartām vīnogām

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa – no bāli dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai, ar dzintarkrāsas niansēm, dzidrs un mirdzošs.

Aromāts

No vidēji intensīva līdz ļoti intensīvam, bez nepilnībām, ar augļu un/vai ziedu, un/vai augu notīm.

Garša

Līdzsvarota, ar labi integrētu skābumu, ar augļainu retronazālo aromātu un vidēji ilgstošu vai ilgstošu pēcgaršu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	10,5
Minimālais kopējais skābums:	—
Minimālā kopējā skābuma vienība:	miliekvivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	13
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	190

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Gaistošā skābuma saturs palielinās par 1 mekv./l uz katru dabīgā faktiskā spirta satura grādu, kas pārsniedz 10 tilp. %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Sārtvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Iesārtā krāsā, dzidrs un mirdzošs.

Aromāts

No vidēji intensīva līdz ļoti intensīvam, bez nepilnībām, ar sarkano un melno augļu un/vai ziedu aromāta niansēm.

Garša

Līdzsvarota, ar labi integrētu skābumu, ar sarkano un melno augļu un/vai saldu retronazālo aromātu un vidēji ilgstošu vai ilgstošu pēcgaršu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11
Minimālais kopējais skābums:	—
Minimālā kopējā skābuma vienība:	miliekvivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	12,5
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	190

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Koka traukos izturēts sārtvīns (raudzēts mucā, *Reserva*)

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Iesārtā krāsā, dzidrs un mirdzošs.

Aromāts

No vidēji intensīva līdz ļoti intensīvam, bez nepilnībām, ar sarkano un melno augļu un/vai koksnes aromāta notīm.

Garša

Līdzsvarota, ar labi integrētu skābumu, ar retronazālu koksnes aromātu un vidēji ilgstošu vai ilgstošu pēcgaršu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11
Minimālais kopējais skābums:	—
Minimālā kopējā skābuma vienība:	miliekvivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	15
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	190

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa – no purpursarkanas līdz rubīnsarkanai, caurspīdīgs un mirdzošs.

Aromāts

No vidēji intensīva līdz ļoti intensīvam, bez nepilnībām, ar augļu un/vai koksnes aromāta notīm.

Garša

Līdzsvarota, vidēji miesīga, ar retronazālu augļu un/vai koksnes aromātu un vidēji ilgstošu vai ilgstošu pēcgaršu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11,5
Minimālais kopējais skābums:	—
Minimālā kopējā skābuma vienība:	miliekvivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	12,5
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	140

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Koka mucā izturēts sarkanvīns (*Roble*, *Crianza*, *Reserva* vai *Gran Reserva*)

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa – no purpursarkanas līdz sarkanai, ar rūsganām niansēm, dzidrs un mirdzošs.

Aromāts

No vidēji intensīva līdz ļoti intensīvam, bez nepilnībām, ar koksnes un/vai garšvielu, un/vai dūmu notīm.

Garša

Līdzsvarota, vidēji miesīga vai pilnmiesīga, ar retronazālu koksnes aromātu un vidēji ilgstošu vai ilgstošu pēcgaršu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11,5
Minimālais kopējais skābums:	—
Minimālā kopējā skābuma vienība:	miliekvivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	16,67
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	140

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Desertvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Baltvīni: no bāli dzelteniem līdz sarkankoka brūniem, dzidri un mirdzoši. Sarkanvīni: no purpursarkaniem līdz sarkaniem ar rūsganām niansēm, dzidri un mirdzoši.

Aromāts

Ļoti intensīvs, bez nepilnībām, ar nogatavojušos vai žuvušu augļu notīm.

Garša

Līdzsvarota, no vidēji miesīgas līdz pilnmiesīgai, ar nogatavojušos vai žuvušu augļu retronazālo aromātu un vidēji ilgstošu vai ilgstošu pēcgaršu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	15
Minimālais kopējais skābums:	—
Minimālā kopējā skābuma vienība:	miliekvivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	190

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

Audzēšanas metode

Vīndarības metodes veids

Audzēšanas metode

Apraksts

Stādījumu biezība – vismaz 2 400 stādu uz hektāru.

Vīndārzā ir atļauta apūdeņošana, izmantojot lokalizētas sistēmas. Nelokalizētas apūdeņošanas sistēmas (plūdveida apūdeņošanu, lietēšanu) atļauts izmantot līdz katra gada 8. augustam.

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids

Īpašā vīndarības metode

Apraksts

Baltvīniem: tikai baltās vīnogas. Atļauta aukstā macerācija.

Sārtvīniem: vīnogu misa jāiegūst, izmantojot notecināšanas vai spiešanas paņēmienu. Maksimālais atļautais misas tilpums, kas iegūts notecinot, ir 40 litri no katriem 100 kilogramiem vīnogu. Vismaz 85 % izmantoto vīnogu jāpieder pie sarkanogu šķirnēm.

Sarkanvīniem: tikai sarkanās vīnogas. Sārtvīnu var sajaukt ar nākamā gada sarkanvīnu vai sārtvīnam to var pievienot, ja sārtvīna īpatsvars nepārsniedz 15 % no kopējā iegūtā tilpuma.

Desertvīniem: pievieno vīna spirtu, kura koncentrācija ir ≥ 96 tilp. %, vai maisījumu, kas satur šādu vīna spirtu un misu, rūgstošu misu vai vīnu, kuri iegūti no šķirnes "Moscatel de Grano Menudo" vai "Garnacha Tinta" un "Garnacha Blanca" un kuru dabīgais spirta saturs ir > 12 tilp. %. Ja šos vīnus iztur, var pievienot ar tiešās karsēšanas metodi koncentrētu misu, kas iegūta no šķirnes "Moscatel de Grano Menudo" un/vai "Garnacha Tinta", un/vai "Garnacha Blanca".

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids

Ar vīndarību saistīts ierobežojums

Apraksts

Ar ACVN apzīmēto vīnu gatavošanā joprojām aizliegts izmantot nepārtrauktās darbības spiedes.

Izturēšanai jāsākas tā paša gada 1. oktobrī, kurā novākta vīnogu raža.

7.2. *Maksimālais ražas iznākums no hektāra*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Baltogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	9 200
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Baltogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	64,40
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Sarkanogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	8 000
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Sarkanogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	56
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Sārtvīns, kas gatavots, izmantojot notecināšanas paņēmienu

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	32
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— “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. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Šādu pašvaldību teritorija:

I rajons: neviena;

II rajons: *Lumbier, Lónguida, Romanzado, Urraul Bajo* un *Urraul Alto*;

III rajons: *Obanos, Añorbe, Muruzabal, Tiebas-Muruarte de Reta, Adios, Legarda, Uterga, Guirguillano, Puente la Reina, Artazu, Echauri, Ucar, Tirapu, Vidaurreta, Enériz* un *Cizur*;

IV rajons: visu pašvaldību teritorija, izņemot *Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún* un *Abárzuza*;

V rajons: visu pašvaldību teritorija, izņemot *Petilla de Aragón*;

VI rajons: visu pašvaldību teritorija, izņemot *Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla* un *Sartaguda*;

VII rajons: visu pašvaldību teritorija, izņemot *Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada* un *Buñuel*.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

ACVN "Navarra" aptvertais apgabals ģeogrāfiski atrodas vīnogulāju audzēšanai ideāli piemērotās Pireneju pussalas ziemeļos. Tajā valda Vidusjūras klimats, ziemeļrietumu reģionā jūtama Atlantijas okeāna ietekme, un visā apgabalā dominē auksts un sauss vējš. Vidējais nokrišņu daudzums ir no 400 līdz 500 mm. Augsnēm raksturīgs augsts kaļķakmens saturs, vidējs akmeņainības līmenis un viegla māla tekstūra.

Šī ģeogrāfiskā vide vīniem nodrošina vidēju vai stipru skābumu, organoleptiskas svaiguma īpašības, līdzsvarotu garšu un zināmu minerālu iedabu, ko rada augšņu tipoloģija.

Vīnkopības produkta kategorija

3. Desertvīns

Kopsavilkums par saikni

Šo vīnu ražošanā pamatā izmanto šķirni "Moscatel de Grano Menudo", "Garnacha Tinta" un "Garnacha Blanca" – tās ir Navarras vietējās šķirnes, kurām raksturīgs augsts cukuru saturs, pilnīgums un samtainība, žuvušu vīnogu aromāts un labs saldas un skābas garšas līdzsvars. Blīvo garšu rada specifiski klimatiskie apstākļi, kuriem raksturīgs ļoti sauss klimats, augsta temperatūra augšanas periodā, zems nokrišņu līmenis un nepārtraukts ūdens deficīts.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā vīna iepakošanas un marķēšanas īpašie noteikumi un citas piemērojamās pamatprasības

Prasības/atkāpes temats

MARĶĒŠANAS NOTEIKUMI

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Prasības/atkāpes apraksts

ACVN norādīšanai izmantoto tipogrāfisko rakstzīmju augstums nekādā gadījumā nedrīkst būt mazāks par 3 mm un lielāks par 9 mm, un tām jābūt skaidrām, salasāmām, neizdzēšanām un ne pārmērīgi biezām, turklāt norāde nedrīkst aizņemt vairāk par pusi no kopējā etiķetes platuma.

ACVN logotips ir obligāts, un tā diametrs nedrīkst būt mazāks par 8 mm vai lielāks par 11 mm.

Prasības/atkāpes temats

OBLIGĀTA IEPAKOŠANA NOTEIKTAJĀ ĢEOGRĀFISKAJĀ APGABALĀ

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Citas prasības/atkāpes veids

Iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības/atkāpes apraksts

Lai saglabātu kvalitāti, garantētu izcelsmi un nodrošinātu kontroli, vīniem, uz kuriem attiecas šī specifikācija, jābūt iepakotiem tikai tādu vīna darītavu telpās, kas atrodas ražošanas apgabala pašvaldību rajonos un ir pilnvarotas un kā tādas reģistrētas attiecīgajā Regulatīvās padomes reģistrā.

Ar cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu ražošana nebeidzas ar misas pārveidi vīnā, izmantojot spirta rūgšanas un citus papildu procesus; par pēdējo posmu šo vīnu ražošanā ir jāuzskata to iepakošana, jo tā ietver citas vīndarības metodes, kas varētu ietekmēt vīnu specifiskās īpašības, proti, filtrēšanu, stabilizāciju un dažāda veida korektīvos pasākumus. Vienlaikus dažos gadījumos vīns ir noteiktu periodu jāiztur pudelēs, lai gatavo vīnu uzlabotu un pilnveidotu. Konstatēts, ka transportēšana un iepakošana ārpus ražošanas apgabala pazemina vīna kvalitāti, jo tas var tikt pakļauts oksidēšanās un reducēšanās procesiem, temperatūras svārstībām un citiem nopietnākiem faktoriem, kas, palielinoties pārvadāšanas attālumam, pasliktina vīna kvalitāti. Tāpēc iepakošana ražošanas apgabalā ļauj saglabāt produkta īpašības un kvalitāti. Šis pasākums apvienojumā ar pieredzi un padziļinātām zināšanām par vīnu specifiskajām īpašībām, ko ar cilmes vietas nosaukumu "Navarra" apzīmētā vīna darītavas ir ieguvušas laika gaitā, rada nepieciešamību šos vīnus iepakot izcelsmes vietā, tādējādi saglabājot visas to fizikālķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

Deleģētā struktūra, kas kontrolē ar šo ACVN apzīmētos vīnus, ne loģistiski, ne finansiāli nevar veikt pārbaudes ārpus ACVN aptvertā apgabala. Lai kontrolētu beztaras vīna konteinerus, ko izved no šā apgabala, būtu vajadzīga sadarbība ar citām publiskām vai privātām struktūrām. Minētās struktūras ne vienmēr ir pietiekami elastīgas, efektīvas vai ekonomiski spējīgas to darīt, it īpaši gadījumos, kad galamērķis atrodas ārpus ES. Tāpēc vienīgais veids, kā nodrošināt visu vīnu pienācīgu kontroli līdz to laišanai tirgū, ir noteikt, ka tos drīkst iepakot tikai ar ACVN apzīmēto produktu ražošanai noteiktajā apgabalā.

Atsauce uz produkta, kas apzīmēts ar attiecīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, specifikācijas publikāciju

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