Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu na podstawie art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2026/4743)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NA POZIOMIE UNII SPECYFIKACJA PRODUKTU

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Navarra"

Numer ref UE: PDO-ES-A0127-AM05 – 8.9.2025

1. **Nazwa produktu**

„Navarra"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP ☒ ChOG ☐ OG ☐

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Nagłówek, którego dotyczą zmiany w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie**

Dalsze ograniczenia w zakresie wprowadzania do obrotu

Zmieniono pkt 8.b.7 „Pakowanie i prezentacja produktu" specyfikacji produktu i pkt 11 „Inne mające zastosowanie wymogi" jednolitego dokumentu.

6. **Kwalifikacja jako zmiana na poziomie Unii**

Zmiana polega na zakazie butelkowania win objętych ChNP Navarra poza wyznaczonym obszarem geograficznym, co wprowadza nowe ograniczenie dotyczące wprowadzania produktu do obrotu. W związku z tym zmiana odpowiada definicji „zmiany na poziomie Unii" określonej w art. 24 ust. 3 lit. c) rozporządzenia (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Opis i uzasadnienie zmian**

Opis

Dodanie wymogu butelkowania win objętych chronioną nazwą pochodzenia wyłącznie na terenie wytwórni wina znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym ChNP.

Powód/powody

W celu ochrony jakości, zagwarantowania pochodzenia i zapewnienia kontroli wina objęte niniejszą specyfikacją muszą być butelkowane wyłącznie na terenie wytwórni wina znajdujących się w gminach obszaru produkcji, zatwierdzonych i wpisanych jako takie do odpowiedniego rejestru Rady Regulacyjnej.

Produkcja win objętych chronioną nazwą pochodzenia nie kończy się na procesie przetwarzania moszczu w wino w drodze fermentacji alkoholowej oraz innych dodatkowych procesów; butelkowanie należy uznać za końcowy etap produkcji tych win, ponieważ obejmuje on inne praktyki enologiczne, które mogą mieć wpływ na szczególne właściwości, a mianowicie: filtrowanie, stabilizację i różnego rodzaju działania korekcyjne. Jednocześnie w niektórych przypadkach konieczny jest okres dojrzewania w butelce w celu zaokrąglenia i udoskonalenia gotowego wina. Stwierdzono, że transport i butelkowanie poza obszarem produkcji obniża jakość wina, ponieważ może ono być narażone na zmniejszenie utleniania, wahania temperatury i inne poważniejsze czynniki, które pogarszają jakość wina, im większa jest pokonana odległość. Butelkowanie na obszarze pochodzenia umożliwia zachowanie charakterystycznych cech i jakości produktu. Środek ten, w połączeniu z doświadczeniem i dogłębną wiedzą na temat szczególnych cech win, które wytwórnie wina objętego nazwą pochodzenia Navarra osiągnęły z biegiem czasu, sprawia, że butelkowanie u źródła jest konieczne, co pozwala zachować wszystkie właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne tych win.

Przeprowadzenie kontroli poza wyznaczonym obszarem ChNP przez upoważniony organ kontrolujący wina objęte tą ChNP nie jest wykonalne pod względem logistycznym ani finansowym. Kontrola pojemników na wino luzem opuszczających ten obszar wymagałaby współpracy innych podmiotów publicznych lub prywatnych. Podmioty te nie zawsze są wystarczająco elastyczne, skuteczne lub ekonomicznie zdolne do tego celu, zwłaszcza jeżeli miejsce przeznaczenia znajduje się poza UE. W związku z tym jedynym sposobem zapewnienia właściwej kontroli wszystkich win do czasu wprowadzenia ich do obrotu jest wprowadzenie wymogu butelkowania na wyznaczonym obszarze objętym ChNP.

8. **Informacje dodatkowe**

8.1. *Niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii zawiera zmiany standardowe nierozerwalnie związane ze zmianą na poziomie Unii*

Tak ☐ Nie ☒

8.2. *Niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii wynika z braku zakończenia w co najmniej jednym państwie członkowskim krajowego etapu procedury dotyczącej wniosku o wprowadzenie zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego transgranicznym oznaczeniem geograficznym, o której mowa w art. 5 ust. 10 akapit drugi rozporządzenia delegowanego (UE) 2025/27*

Tak ☐ Nie ☒

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Navarra”

Numer ref UE: PDO-ES-A0127-AM05 – 8.9.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Navarra”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP ☒ ChOG ☐

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Klasyfikacja wina zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

3. Wina likierowe

6. **Opis wina lub win**

Produkty sektora wina

Wina białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa od bladożółtej do złotożółtej, przejrzysta i połyskliwa.

Aromat

Nieskazitelny aromat o intensywności wahającej się od średniej do wysokiej z nutami owocowymi lub kwiatowymi lub roślinnymi.

Smak

Zrównoważony smak w ustach, o dobrze zintegrowanej kwasowości, z owocowym aromatem retronosowym, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	12,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	190

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli zawartość cukru resztkowego przekracza 5 g/l, zawartość dwutlenku siarki będzie wynosiła maksymalnie 300 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkty sektora wina

Wino białe dojrzewające w beczkach drewnianych (fermentacja beczkowa, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa od słomkowożółtej do złotożółtej, z nutami bursztynowymi, przejrzysta i połyskliwa.

Aromat

Nieskazitelny aromat o intensywności wahającej się od średniej do wysokiej z nutami drzewnymi lub korzennymi lub dymnymi.

Smak

Zrównoważony smak w ustach, o dobrze zintegrowanej kwasowości, z drzewnym aromatem retronosowym, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	190

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Jeżeli zawartość cukru resztkowego przekracza 5 g/l, zawartość dwutlenku siarki będzie wynosiła maksymalnie 300 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkty sektora wina

Wino białe produkowane z winogron botrytyzowanych

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa od bladożółtej do złotożółtej, z nutami bursztynowymi, przejrzysta i połyskliwa.

Aromat

Nieskazitelny aromat o intensywności wahającej się od średniej do wysokiej z nutami owocowymi lub kwiatowymi lub roślinnymi.

Smak

Zrównoważony smak w ustach, o dobrze zintegrowanej kwasowości, z owocowym aromatem retronosowym, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	190

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Kwasowość lotna wzrasta o 1 meq/l za każdy stopień naturalnego stężenia alkoholu powyżej 10 % według objętości.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkty sektora wina

Wina różowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa różowawa, przejrzysta i połyskliwa.

Aromat

Nieskazitelny aromat o intensywności wahającej się od średniej do wysokiej z nutami czerwonych i czarnych owoców lub nutami kwiatowymi.

Smak

Zrównoważony smak w ustach, o dobrze zintegrowanej kwasowości, ze słodkim aromatem retronosowym lub z retronosowym aromatem czerwonych i czarnych owoców, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	12,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	190

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

—

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkty sektora wina

Wino różowe dojrzewające w beczkach drewnianych (fermentacja beczkowa, Reserva)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa różowawa, przejrzysta i połyskliwa.

Aromat

Nieskazitelny aromat o intensywności wahającej się od średniej do wysokiej z nutami czerwonych i czarnych owoców lub nutami drzewnymi.

Smak

Zrównoważony smak w ustach, o dobrze zintegrowanej kwasowości, z drzewnym aromatem retronosowym, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	190

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

—

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkty sektora wina

Wina czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa od purpurowej do rubinowo czerwonej, klarowna i połyskliwa.

Aromat

Nieskazitelny aromat o intensywności wahającej się od średniej do wysokiej z nutami owocowymi lub drzewnymi.

Smak

Zrównoważony smak w ustach, o średnim bukiecie, z owocowym lub drzewnym aromatem retronosowym, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	12,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	140

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

—

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkty sektora wina

Wino czerwone dojrzewające w beczkach drewnianych (Roble, Crianza, Reserva lub Gran Reserva)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa od purpurowoczerwonej do czerwonej z akcentami rudobrązowymi, przejrzysta i połyskliwa.

Aromat

Nieskazitelny aromat o intensywności wahającej się od średniej do wysokiej z nutami drzewnymi lub korzennymi lub dymnymi.

Smak

Zrównoważony smak w ustach, o bukiecie od średniego do pełnego, z drzewnym aromatem retronosowym, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,67
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	140

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

—

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkty sektora wina

Wina likierowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Białe: barwa od bladożółtej do mahoniowobrązowej, przejrzysta i połyskliwa. Czerwone: barwa od purpurowo-czerwonej do czerwonej z akcentami rudobrązowymi, przejrzysta i połyskliwa.

Aromat

Nieskazitelny aromat o wysokiej intensywności z nutami dojrzałych lub suszonych owoców.

Smak

Zrównoważony smak w ustach, o bukiecie od średniego do pełnego, z retronosowym aromatem dojrzałych lub suszonych owoców, charakteryzujący się finiszem od średniego do długiego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	190

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

—

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

Metoda uprawy

Rodzaj praktyki enologicznej

Metoda uprawy

Opis

Gęstość nasadzeń wynosi co najmniej 2 400 sadzonek na hektar.

Zezwala się na nawadnianie winnicy przy użyciu lokalnych systemów. Nielokalizowane nawadnianie (nawadnianie ogólne, nawadnianie natryskowe) jest dozwolone do dnia 8 sierpnia każdego roku.

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Wina białe: tylko winogrona białe. Dopuszcza się maceracją na zimno

Wina różowe: moszcz winogronowy otrzymuje się przez wykrwawianie lub tłoczenie. Maksymalna dopuszczalna objętość moszczu uzyskanego wskutek „wykrwawiania" wynosi 40 litrów na każde 100 kilogramów winogron. Stosuje się co najmniej 85 % winogron zatwierdzonych odmian czerwonych.

Wina czerwone: wyłącznie winogrona czerwone. Wino różowe może być mieszane lub dodane do wina czerwonego z następnego rocznika, pod warunkiem że proporcja wina różowego nie przekracza 15 % otrzymanej całkowitej objętości.

Wina likierowe: dodanie alkoholu pochodzenia winnego o stężeniu ≥96 % obj. lub mieszaniny takiego alkoholu i moszczu, fermentującego moszczu lub wina z winogron należących do odmian moscatel de grano menudo lub garnacha tinta i garnacha blanca o naturalnej zawartości alkoholu >12 % obj. Jeżeli wina te są winami dojrzewającymi, dopuszcza się możliwość dodania moszczu zagęszczonego w procesie bezpośredniej obróbki cieplnej, a także wina z winogron należących do odmian moscatel de grano menudo lub garnacha tinta lub garnacha blanca.

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Opis

Do celów produkcji win objętych ChNP zabrania się korzystania z pras ślimakowych.

Proces leżakowania rozpoczyna się w dniu 1 października tego samego roku zbiorów.

7.2. *Maksymalna wydajność z hektara*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ:

Białe odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	9 200
Maksymalna wydajność z jednostki	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategorie / odmiany / rodzaje:

Białe odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	64,40
Maksymalna wydajność z jednostki	hektolitry z hektara

Wszystkie wina / kategorie / odmiany / rodzaje:

Czerwone odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	8 000
Maksymalna wydajność z jednostki	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategorie / odmiany / rodzaje:

Czerwone odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	56
Maksymalna wydajność z jednostki	hektolitry z hektara

Wszystkie wina / kategorie / odmiany / rodzaje:

Wino różowe produkowane w systemie „wykrwawiania”

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	32
Maksymalna wydajność z jednostki	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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. **Zwięzłe określenie wyznaczonego obszaru geograficznego**

Gminy:

Powiat I: brak.

Powiat II: Lumbier, Lónguida, Romanzado oraz Urraul Bajo i Urraul Alto.

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

Powiat IV: wszystkie gminy poza Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún i Abárzuza.

Powiat V: wszystkie gminy poza Petilla de Aragón.

Powiat VI: wszystkie gminy poza Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla i Sartaguda.

Powiat VII: wszystkie gminy poza Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada i Buñuel.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Obszar objęty ChNP „Navarra" jest położony na obszarze geograficznym zlokalizowanym w północnej części Półwyspu Iberyjskiego, na którym panują warunki idealne do uprawy winorośli. Klimat jest śródziemnomorski z elementami klimatu atlantyckiego w północno-zachodniej części – na całym obszarze występują zimne i suche wiatry. Średnia wielkość opadów waha się od 400 do 500 mm. Gleby charakteryzują się wysoką zawartością wapieni, średnią kamienistością i teksturą zbliżoną do glin ilastych.

To środowisko geograficzne sprawia, że wina charakteryzują się kwasowością od średniej do wysokiej oraz wywołują wrażenia organoleptyczne kojarzące się ze świeżością i zrównoważonym smakiem, a także zawierają pewne nuty mineralne, co wynika z typologii gleb.

Kategorie produktów sektora wina

3. Wina likierowe

Streszczenie związku

Wina wytwarza się zasadniczo z odmian moscatel de grano menudo oraz garnacha tinta i garnacha blanca, które są odmianami rodzimymi dla Nawarry i charakteryzują się wysoką zawartością cukru, krągłością i tłustością w smaku, aromatem suszonych owoców i odpowiednim zrównoważeniem akcentów słodkich i kwasowych. Ta wysoka gęstość smaku wynika ze specyficznych warunków klimatycznych w postaci bardzo suchego klimatu, wysokich temperatur w okresie wzrostu, niskiego poziomu opadów i trwałego deficytu wody.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, etykietowania i wszelkich innych zasadniczych, mających zastosowanie wymogów dotyczących wina, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Tytuł wymogu/odstępstwa

ZASADY DOTYCZĄCE ETYKIETOWANIA

Ramy prawne

określone w przepisach krajowych

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Znaki typograficzne wykorzystywane do oznaczenia ChNP nie mogą w żadnym przypadku mieć mniej niż 3 mm ani więcej niż 9 mm wysokości i muszą być wyraźne, czytelne, nieścieralne i niezbyt grube, przy czym oznaczenie nie może zajmować więcej niż połowę łącznej szerokości etykiety.

Zamieszczenie logo ChNP jest obowiązkowe – średnica tego logo nie może być mniejsza niż 8 mm ani większa niż 11 mm.

Tytuł wymogu/odstępstwa

OBOWIĄZKOWE BUTELKOWANIE NA WYZNACZONYM OBSZARZE GEOGRAFICZNYM

Ramy prawne

określone w przepisach krajowych

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

W celu ochrony jakości, zagwarantowania pochodzenia i zapewnienia kontroli wina objęte niniejszą specyfikacją muszą być butelkowane wyłącznie na terenie wytwórni wina znajdujących się w gminach obszaru produkcji, zatwierdzonych i wpisanych jako takie do odpowiedniego rejestru Rady Regulacyjnej.

Produkcja win objętych chronioną nazwą pochodzenia nie kończy się na procesie przetwarzania moszczu w wino w drodze fermentacji alkoholowej oraz innych dodatkowych procesów; butelkowanie należy uznać za końcowy etap produkcji tych win, ponieważ obejmuje on inne praktyki enologiczne, które mogą mieć wpływ na szczególne właściwości, a mianowicie: filtrowanie, stabilizację i różnego rodzaju działania korekcyjne. Jednocześnie w niektórych przypadkach konieczny jest okres dojrzewania w butelce w celu zaokrąglenia i udoskonalenia gotowego wina. Stwierdzono, że transport i butelkowanie poza obszarem produkcji obniża jakość wina, ponieważ może ono być narażone na zmniejszenie utleniania, wahania temperatury i inne poważniejsze czynniki, które pogarszają jakość wina, im większa jest pokonana odległość. Butelkowanie na obszarze pochodzenia umożliwia zachowanie charakterystycznych cech i jakości produktu. Środek ten, w połączeniu z doświadczeniem i dogłębną wiedzą na temat szczególnych cech win, które wytwórnie wina objętego nazwą pochodzenia Navarra osiągnęły z biegiem czasu, sprawia, że butelkowanie u źródła jest konieczne, co pozwala zachować wszystkie właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne tych win.

Przeprowadzenie kontroli poza wyznaczonym obszarem ChNP przez upoważniony organ kontrolujący wina objęte tą ChNP nie jest wykonalne pod względem logistycznym ani finansowym. Kontrola pojemników na wino luzem opuszczających ten obszar wymagałaby współpracy innych podmiotów publicznych lub prywatnych. Podmioty te nie zawsze są wystarczająco elastyczne, skuteczne lub ekonomicznie zdolne do tego celu, zwłaszcza jeżeli miejsce przeznaczenia znajduje się poza UE. W związku z tym jedynym sposobem zapewnienia właściwej kontroli wszystkich win do czasu wprowadzenia ich do obrotu jest wprowadzenie wymogu butelkowania na wyznaczonym obszarze objętym ChNP.

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego:

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