Úradný vestník
Európskej únie

SK
Séria C

C/2026/4743

9.9.2026

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2026/4743)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU NA ÚROVNI ÚNIE

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Navarra“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A0127-AM05 – 8. 9. 2025

1. **Názov výrobku**

„Navarra“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP ☒ CHZO ☐ ZO ☐

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Položka v špecifikácii výrobku a jednotnom dokumente, ktorej sa zmena týka**

Ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh

Zmenil sa bod 8.b.7 „Balenie a prezentácia výrobku“ špecifikácie a bod 11 „Ďalšie uplatniteľné požiadavky“ jednotného dokumentu.

6. **Dôvod na zmenu na úrovni Únie**

Zmenou sa zakazuje balenie vín s CHOP Navarra mimo vymedzenej zemepisnej oblasti, čím sa zavádza nové obmedzenie uvádzania tohto výrobku na trh. Zmena preto spĺňa vymedzenie „zmeny na úrovni Únie“ uvedené v článku 24 ods. 3 písm. c) nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Opis a dôvody zmeny**

Opis

Doplnenie požiadavky, aby boli chránené vína balené výlučne v priestoroch vinárskych podnikov nachádzajúcich sa vo vymedzenej zemepisnej oblasti CHOP.

Dôvod (dôvody)

S cieľom zaistiť kvalitu, zaručiť pôvod a zabezpečiť kontrolu musia byť vína, na ktoré sa vzťahuje táto špecifikácia, balené výlučne v priestoroch vinárskych podnikov nachádzajúcich sa v okresoch výrobnej oblasti, ktoré sú na tento účel oprávnené a zapísané v príslušnom registri regulačnej rady.

Výroba vín s chráneným označením pôvodu sa nekončí procesom premeny muštu na víno prostredníctvom alkoholového kvasenia a ďalších doplnkových procesov; za záverečnú fázu výroby sa považuje balenie, pretože zahŕňa doplňujúce enologické postupy, ku ktorým patrí filtrácia, stabilizácia a rôzne ďalšie druhy úprav, konkrétne: filtráciu, stabilizáciu a rôzne druhy úpravy vín. Zároveň je v niektorých prípadoch nevyhnutné obdobie vyzrievania vo fľašiach, aby hotové víno získalo uhladenú okrúhlu štruktúru. Dospelo sa k záveru, že preprava a balenie mimo výrobnej oblasti znižujú kvalitu vína, keďže víno môže byť vystavené oxidačno-redukčným javom, teplotným rozdielom a iným závažnejším faktorom, ktoré zhoršujú kvalitu vína, a to tým viac, čím je vzdialenosť prepravy väčšia. Balením vo výrobnej oblasti sa preto umožňuje zachovať vlastnosti a kvalitu výrobku. Vzhľadom na toto opatrenie v spojení so skúsenosťami a s dôkladnou znalosťou špecifických vlastností vín, ktoré vinárske podniky s označením pôvodu Navarra nadobudli v priebehu času, je nevyhnutné, aby sa balenie uskutočňovalo priamo na mieste, čím sa zachovajú všetky fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti týchto vín.

Pre poverený orgán, ktorý vykonáva kontrolu vín s týmto CHOP, nie je logisticky ani finančne uskutočniteľné vykonávať kontroly mimo vymedzenej oblasti CHOP. Kontrola nádob s vínom v inom ako spotrebiteľskom balení, ktoré opúšťajú túto oblasť, by si vyžadovala spoluprácu ďalších verejných alebo súkromných subjektov. Tieto subjekty nie sú na to vždy dostatočne flexibilné, účinné či ekonomicky spôsobilé, najmä ak sa miesto určenia nachádza mimo EÚ. Jediným spôsobom, ako zabezpečiť riadnu kontrolu všetkých vín až do ich uvedenia na trh, je teda obmedzenie balenia na vymedzenú oblasť CHOP.

8. **Doplňujúce informácie**

8.1. *Táto žiadosť o schválenie zmeny na úrovni Únie obsahuje štandardné zmeny, ktoré sú neoddeliteľne spojené so zmenou na úrovni Únie*

Áno ☐ Nie ☒

8.2. *Táto žiadosť o schválenie zmeny na úrovni Únie je dôsledkom toho, že sa v jednom alebo vo viacerých členských štátoch neuzavrela vnútroštátna fáza postupu uplatňovania štandardnej zmeny špecifikácie výrobku s cezhraničným zemepisným označením, ako sa uvádza v článku 5 ods. 10 druhom pododseku delegovaného nariadenia (EÚ) 2025/27*

Áno ☐ Nie ☒

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Navarra“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A0127-AM05 – 8. 9. 2025

1. **Názov (názvy)**

„Navarra“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP ☒ CHZO ☐

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Klasifikácia vína v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

3. Likérové víno

6. **Opis vína alebo vín**

Vinársky výrobok

Biele víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Svetložltej až zlatožltej farby, číre a brilantné.

Aróma

Vôňa strednej až vysokej intenzity, bez nedostatkov a s ovocnými a/alebo kvetinovými a/alebo rastlinnými tónmi.

Chuť

V ústach je vyvážené s dobre integrovanou kyslosťou a ovocnou retronazálnou arómou a so stredným až intenzívnym záverom.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	10,5
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	12,5
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	190

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Ak obsah zvyškového cukru prekročí 5 g/l, obsah oxidu siričitého bude rovný alebo menší ako 300 g/l.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Biele víno vyzrievané v drevených sudoch (fermentované v sude, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Slamovožltej až zlatožltej farby, s odtieňmi jantáru, číre a brilantné.

Aróma

Aróma strednej až vysokej intenzity, bez nedostatkov a s drevitými a/alebo korenistými a/alebo dymovými tónmi.

Chuť

V ústach je vyvážené s dobre integrovanou kyslosťou a drevitou retronazálnou arómou a so stredným až intenzívnym záverom.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v oj. %):	10,5
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	15
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	190

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Ak obsah zvyškového cukru prekročí 5 g/l, obsah oxidu siričitého bude rovný alebo menší ako 300 g/l.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Biele víno vyrobené z hrozna napadnutého ušľachtilou plesňou Botrytis

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Svetložltej až zlatožltej farby, s odtieňmi jantáru, číre a brilantné.

Aróma

Vôňa strednej až vysokej intenzity, bez nedostatkov a s ovocnými a/alebo kvetinovými a/alebo rastlinnými tónmi.

Chuť

V ústach je vyvážené s dobre integrovanou kyslosťou a ovocnou retronazálnou arómou a so stredným až intenzívnym záverom.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	10,5
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	13
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	190

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Obsah prchavých kyselín sa zvýši o 1 meq/l pri každom stupni prirodzeného skutočného obsahu alkoholu pri prekročení 10 obj. %.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Ružové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Ružovkastej farby, číre a brilantné.

Aróma

Aróma strednej až vysokej intenzity, bez nedostatkov a s arómou červeného a čierneho ovocia a/alebo kvetinovou arómou.

Chuť

V ústach je vyvážené s dobre integrovanou kyslosťou a vôňou červeného a čierneho ovocia a/alebo sladkou retronazálnou arómou a so stredným až intenzívnym záverom.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	12,5
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	190

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Ružové víno vyzrievané v drevených sudoch (fermentované v sude, Reserva)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Ružovkastej farby, číre a brilantné.

Aróma

Aróma strednej až vysokej intenzity, bez nedostatkov a s arómou červeného a čierneho ovocia a/alebo drevitou arómou.

Chuť

V ústach je vyvážené s dobre integrovanou kyslosťou a drevitou retronazálnou arómou a so stredným až intenzívnym záverom.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	15
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	190

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Purpurovej až rubínovočervenej farby, číre a brilantné.

Aróma

Aróma strednej až vysokej intenzity, bez nedostatkov a s ovocnými a/alebo drevitými tónmi.

Chuť

V ústach je vyvážené, so stredne plným telom s ovocnou a/alebo drevitou retronazálnou arómou a so stredným až intenzívnym záverom.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,5
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	12,5
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	140

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Červené víno vyzrievané v drevených sudoch (Roble, Crianza, Reserva alebo Gran Reserva)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Purpurovočervenej až červenej farby s odtieňmi červenohnedej, číre a brilantné.

Aróma

Aróma strednej až vysokej intenzity, bez nedostatkov a s drevitými a/alebo korenistými a/alebo dymovými tónmi.

Chuť

V ústach je vyvážené, so stredným až plným telom, s drevitou retronazálnou arómou a so stredným až intenzívnym záverom.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,5
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	16,67
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	140

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Likérové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Biele odrody: svetložlté až mahagónovohnedé, číre a brilantné. Modré odrody: purpurovočervenej až červenej farby s tónmi červenohnedej, číre a brilantné.

Aróma

Aróma s vysokou intenzitou, bez nedostatkov, s tónmi zrelého ovocia alebo hrozienok.

Chuť

V ústach je vyvážené, so stredným až plným telom, s retronazálnou arómou zrelého ovocia alebo hrozienok a so stredným až intenzívnym záverom.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	15
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	190

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

Pestovateľský postup

Typ enologického postupu

Pestovateľský postup

Opis

Hustota výsadby má byť aspoň 2 400 podpníkov na hektár.

Zavlažovanie je vo vinohradoch povolené pomocou systémov mikrozávlahy. Iné zavlažovacie systémy ako mikrozávlaha (zavlažovanie zaplavením, zavlažovanie postrekom) sú povolené do 8. augusta každého roka.

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

Biele víno: len biele hrozno. Studená macerácia je povolená.

Ružové vína: Hroznový mušt sa musí získavať metódou „saignée“ alebo metódou lisovania. Maximálny povolený objem hroznového muštu získaného metódou „saignée“ má byť 40 litrov na každých 100 kilogramov hrozna. Najmenej 85 % použitého hrozna musí pochádzať z modrých odrôd.

Červené vína: len modré hrozno. Existuje možnosť sceľovania ružového vína s červeným vínom alebo jeho pridávanie do červeného vína nasledujúceho ročníka, pokiaľ podiel ružového vína nepresiahne 15 % celkovej výslednej kapacity.

Likérové vína: pridávanie vínneho destilátu ≥ 96 obj. % alebo zmesi s jeho obsahom a obsahom hroznového muštu, fermentujúceho muštu alebo vína z odrody Moscatel de Grano Menudo alebo odrôd Garnacha Tinta a Garnacha Blanca s prirodzeným stupňom alkoholu > 12 obj. %. Ak vyzrievajú, môže sa pridať hroznový mušt zahustený pôsobením priameho tepla, odrody Moscatel de Grano Menudo a/alebo Garnacha Tinta a/alebo Blanca.

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Obmedzenie týkajúce sa výroby vína

Opis

Pri príprave vín, na ktoré sa vzťahuje CHOP, je stále zakázané používať kontinuálne lisy.

Vyzrievanie musí začať 1. októbra roku zberu.

7.2. *Maximálne hektárové výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele odrody

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	9 200
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele odrody

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	64,40
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Modré odrody

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	8 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Modré odrody

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	56
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Ružové víno vyrobené metódou „saignée“

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	32
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— 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. **Stručná vymedzenie vymedzenej zemepisnej oblasti**

Obce:

Okres I: žiadne

Okres II: Lumbier, Lónguida, Romanzado, Urraul Bajo a Urraul Alto.

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

Okres IV: všetky obce okrem obcí Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún a Abárzuza.

Okres V: všetky obce okrem obce Petilla de Aragón.

Okres VI: všetky obce okrem obcí Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla a Sartaguda.

Okres VII: všetky obce okrem obcí Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada a Buñuel.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskeho výrobku

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Oblasť, na ktorú sa vzťahuje CHOP „Navarra“, sa nachádza v zemepisnej oblasti na severe Pyrenejského polostrova, ktorá je ideálna na pestovanie viniča. Podnebie je stredomorské s vplyvom Atlantického oceána v severozápadnej časti regiónu, pričom v celej oblasti prevláda studený a suchý vietor. Priemerný úhrn zrážok sa pohybuje v rozmedzí 400 až 500 mm. Pôda má vysoký podiel vápenca, priemernú kamenitosť a ílovitú-hlinitú štruktúru.

V tomto zemepisnom prostredí sa vyrábajú vína so strednou až vysokou kyslosťou, s organoleptickými vnemami sviežosti a vyváženej chuti a určitej minerálnej povahy spôsobenej typológiou pôdy.

Kategória vinárskeho výrobku

3. Likérové víno

Zhrnutie súvislosti

Vína sa vyrábajú najmä z odrôd Moscatel de Grano Menudo a Garnacha Tinta a Blanca, ktoré sú pôvodnými odrodami v oblasti Navarra a sú charakteristické vysokým obsahom cukru, plnosťou a olejovitosťou s arómou zhrozienkovateného hrozna a dobrou vyváženosťou medzi sladkými a kyslými chuťami. Táto vysoká hustota chutí je výsledkom špecifických klimatických podmienok, pre ktoré sú typické suché podnebie, vysoké teploty počas vegetačného obdobia, nízky úhrn zrážok a neustály nedostatok vody.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Špecifické pravidlá balenia, označovania a akýchkoľvek iných základných uplatniteľných požiadaviek na víno, na ktoré sa vzťahuje registrovaný názov

Predmet požiadavky/výnimky

PRAVIDLÁ OZNAČOVANIA

Právny rámec

Vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Typografické znaky použité na označenie názvu CHOP nesmú byť za žiadnych okolností nižšie ako 3 mm alebo vyššie ako 9 mm a musia byť zreteľné, čitateľné, nezmazateľné a nie neprimerane hrubé, pričom označenie nesmie zaberať viac ako polovicu celkovej šírky etikety.

Logo CHOP je povinný prvok a nesmie mať priemer menší ako 8 mm alebo väčší ako 11 mm.

Predmet požiadavky/výnimky

POVINNÉ BALENIE VO VYMEDZENEJ ZEMEPISNEJ OBLASTI

Právny rámec

Vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

S cieľom zaistiť kvalitu, zaručiť pôvod a zabezpečiť kontrolu musia byť vína, na ktoré sa vzťahuje táto špecifikácia, balené výlučne v priestoroch vinárskych podnikov nachádzajúcich sa v okresoch výrobnej oblasti, ktoré sú na tento účel oprávnené a zapísané v príslušnom registri regulačnej rady.

Výroba vín s chráneným označením pôvodu sa nekončí procesom premeny muštu na víno prostredníctvom alkoholového kvasenia a ďalších doplnkových procesov, za záverečnú fázu výroby sa považuje balenie, pretože zahŕňa doplňujúce enologické postupy, ku ktorým patrí filtrácia, stabilizácia a rôzne ďalšie druhy úprav, konkrétne: filtráciu, stabilizáciu a rôzne druhy úpravy vín. Zároveň je v niektorých prípadoch nevyhnutné obdobie vyzrievania vo fľašiach, aby hotové víno získalo uhladenú okrúhlu štruktúru. Dospelo sa k záveru, že preprava a balenie mimo výrobnej oblasti znižujú kvalitu vína, keďže víno môže byť vystavené oxidačno-redukčným javom, teplotným rozdielom a iným závažnejším faktorom, ktoré zhoršujú kvalitu vína, a to tým viac, čím je vzdialenosť prepravy väčšia. Balením vo výrobnej oblasti sa preto umožňuje zachovať vlastnosti a kvalitu výrobku. Vzhľadom na toto opatrenie v spojení so skúsenosťami a s dôkladnou znalosťou špecifických vlastností vín, ktoré vinárske podniky s označením pôvodu Navarra nadobudli v priebehu času, je nevyhnutné, aby sa balenie uskutočňovalo priamo na mieste, čím sa zachovajú všetky fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti týchto vín.

Pre poverený orgán, ktorý vykonáva kontrolu vín s týmto CHOP, nie je logisticky ani finančne uskutočniteľné vykonávať kontroly mimo vymedzenej oblasti CHOP. Kontrola nádob s vínom v inom ako spotrebiteľskom balení, ktoré opúšťajú túto oblasť, by si vyžadovala spoluprácu ďalších verejných alebo súkromných subjektov. Tieto subjekty nie sú na to vždy dostatočne flexibilné, účinné či ekonomicky spôsobilé, najmä ak sa miesto určenia nachádza mimo EÚ. Jediným spôsobom, ako zabezpečiť riadnu kontrolu všetkých vín až do ich uvedenia na trh, je teda obmedzenie balenia na vymedzenú oblasť CHOP.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku so zemepisným označením

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