

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2022/C 339/05)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής (*).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΕΙ ΤΟ ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Navarra»

PDO-ES-A0127-AM03

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 14.6.2022

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ ΕΡΥΘΡΩΠΩΝ ΜΕ ΕΡΥΘΡΟΥΣ ΟΙΝΟΥΣ

Εισάγεται η δυνατότητα ανάμειξης ή προσθήκης στον ερυθρό οίνο του ίδιου έτους ερυθρωπού οίνου από το προηγούμενο έτος συγκομιδής, υπό τον όρο ότι το ποσοστό του ερυθρωπού οίνου δεν υπερβαίνει το 15 % του συνολικού όγκου που προκύπτει.

Τροποποιούνται το σημείο 3.β, παράγραφος γ) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5.1 του ενιαίου εγγράφου.

Η τροποποίηση θεωρείται τυπική σύμφωνα με το άρθρο 14 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 επειδή δεν μεταβάλλει την ονομασία προέλευσης· δεν συνίσταται σε αλλαγή, διαγραφή ή προσθήκη κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος, όπως αναφέρεται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013· δεν θα μπορούσε ενδεχομένως να ακυρώσει τον δεσμό που αναφέρεται στο άρθρο 93 παράγραφος 1 στοιχείο α) σημείο i) ή στοιχείο β) σημείο i) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013· και δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Μετά τη λήξη της κατάστασης έκτακτης ανάγκης, η οποία κηρύχθηκε με το βασιλικό διάταγμα 926/2020 της 25ης Οκτωβρίου και παρατάθηκε με το βασιλικό διάταγμα 956/2020 της 3ης Νοεμβρίου έως τις 9 Μαΐου 2021, και τη σταδιακή άρση των έκτακτων μέτρων που έλαβε η κυβέρνηση (περιορισμός της κυκλοφορίας, πλήρες κλείσιμο του κλάδου της φιλοξενίας και κλείσιμο των συνόρων, μεταξύ άλλων), έχει διαπιστωθεί η τάση της κοινωνίας προς εξομάλυνση των δραστηριοτήτων της, η οποία θα έχει θετικό αντίκτυπο στην αγορά οίνου και θα ενθαρρύνει την αύξηση της κατανάλωσής του.

(*) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Οι οίνοι που επλήγησαν περισσότερο από τα περιοριστικά μέτρα που ελήφθησαν λόγω της υγειονομικής κρίσης που προκάλεσε η νόσος COVID-19 ήταν οι ερυθρωποί οίνοι, καθώς οι οίνοι αυτοί καταναλώνονται σε μεγάλο βαθμό κατά τους εαρινούς και θερινούς μήνες. Από το φθινόπωρο, η κατανάλωσή τους μειώνεται σημαντικά και η μείωση αυτή συνεχίστηκε ως αποτέλεσμα της κατάστασης έκτακτης ανάγκης και των προαναφερόμενων περιοριστικών μέτρων· η κατάσταση αυτή μπόρεσε να αμβλυθθεί πέρυσι με την έκτακτη και προσωρινή τροποποίηση του σημείου 3.β. παράγραφος γ) των προδιαγραφών, η οποία θεσπίστηκε από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο και είχε πολύ θετικές συνέπειες για τους παραγωγούς μας.

Η θετική επίδραση της ανωτέρω τροποποίησης αποδεικνύει ότι το έκτακτο και προσωρινό μέτρο που θεσπίστηκε πρέπει να λάβει μόνιμο χαρακτήρα, δεδομένων των εξαιρετικών αποτελεσμάτων του, καθώς έχει αποφευχθεί η παρατεταμένη πώληση ερυθρωπών οίνων, κάτι που διασφαλίζει την ποιότητά τους και αποτρέπει τις καθυστερήσεις στη διάθεση στην αγορά της παραγωγής του επόμενου έτους, με αποτέλεσμα να διαφυλάσσεται η ανταγωνιστικότητα των οίνων.

Η προτεινόμενη τροποποίηση συνάδει με την ευρωπαϊκή νομοθεσία, δεδομένου ότι στο άρθρο 7 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής, της 12ης Μαρτίου 2019, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τον ορισμό της ανάμειξης, το σημείο 2 ορίζει τα εξής: «Για την εφαρμογή της παρούσας παραγράφου, ο ερυθρωπός οίνος θεωρείται ερυθρός οίνος».

Η ποιότητα των νεαρών ερυθρών οίνων που θα προκύψουν από το νέο έτος συγκομιδής θα βελτιωθεί, ενώ θα ενισχυθούν και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους: τα πρωτογενή αρώματα, το μαλάκωμα, οι τανίνες κ.λπ. έχουν θετικό αντίκτυπο στην ποιότητα και τα τυπικά χαρακτηριστικά των οίνων ΠΟΠ Navarra, σύμφωνα με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που προσδιορίζονται στο σημείο 2.α παράγραφος γ) των προδιαγραφών της ΠΟΠ Navarra.

ENIAIO ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία/-ες

Navarra

2. Τυπος γεωγραφικής ενδειξης:

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

1. Λευκός οίνος

Χρώμα ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο, διαυγές και λαμπερό. Άρωμα μέτριας ή υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες φρούτων και/ή ανθέων και/ή λαχανικών. Γεύση ισορροπημένη, με καλά ενσωματωμένη οξύτητα, φρουτώδη επίγευση και μέτρια έως μεγάλη διάρκεια.

* Εάν τα υπολειμματικά σάκχαρα υπερβαίνουν τα 5 g/l, η περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη είναι χαμηλότερη ή ίση με 300 g/l. Για όσα από τα παρακάτω αναλυτικά όρια δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα οριζόμενα στην ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	12,5
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	190

2. Λευκός οίνος παλαιωμένος σε ξύλο (*fermentado en barrica, Crianza, Reserva, Gran Reserva*)

Χρώμα αχυροκίτρινο έως χρυσοκίτρινο με κεχριμπαρένιες ανταύγειες, διαυγές και λαμπερό. Άρωμα μέτριας ή υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες ξύλου και/ή μπαχαρικών και/ή καπνού. Γεύση ισορροπημένη, με καλά ενσωματωμένη οξύτητα, επίγευση ξύλου και μέτρια ή μεγάλη διάρκεια.

Εάν τα υπολειμματικά σάκχαρα υπερβαίνουν τα 5 g/l, η περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη είναι μικρότερη ή ίση με 300 g/l.

Για όσα από τα παρακάτω αναλυτικά όρια δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα οριζόμενα στην ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	15
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	190

3. Λευκός οίνος από σταφύλια που έχουν προσβληθεί από βοτρυτή

Χρώμα ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο με κεχριμπαρένιες ανταύγειες, διαυγές και λαμπερό. Άρωμα μέτριας ή υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες φρούτων και/ή ανθέων και/ή λαχανικών. Γεύση ισορροπημένη, με καλά ενσωματωμένη οξύτητα, φρουτώδη επίγευση και μέτρια έως μεγάλη διάρκεια.

Η πτητική οξύτητα πρέπει να αυξάνεται κατά 1 meq/l για κάθε βαθμό φυσικού αλκοολικού τίτλου άνω του 10 % κατ' όγκο.

Για όσα από τα παρακάτω αναλυτικά όρια δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα οριζόμενα στην ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	190

4. Ερυθρωπός οίνος

Χρώμα ροζ, διαυγές και λαμπερό. Άρωμα μέτριας ή υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων και/ή ανθέων. Γεύση ισορροπημένη, με καλά ενσωματωμένη οξύτητα, επίγευση κόκκινων και μαύρων φρούτων και/ή γλυκιά επίγευση, μέτρια ή μεγάλη διάρκεια.

Για όσα από τα παρακάτω αναλυτικά όρια δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα οριζόμενα στην ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	12,5
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	190

5. Ερυθρωπός οίνος παλαιωμένος σε ξύλο (*fermentado en barrica, Reserva*)

Χρώμα ροζ, διαυγές και λαμπερό. Άρωμα μέτριας ή υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων και ξύλου. Γεύση ισορροπημένη, με καλά ενσωματωμένη οξύτητα, επίγευση ξύλου και μέτρια ή μεγάλη διάρκεια.

Για όσα από τα παρακάτω αναλυτικά όρια δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα οριζόμενα στην ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	15
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	190

6. Ερυθρός οίνος

Χρώμα από ιώδες έως ρουμπινί, διαυγές και λαμπερό. Άρωμα μέτριας ή υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες φρούτων και/ή ξύλου. Γεύση ισορροπημένη, με μέτριο σώμα, επίγευση φρούτων και/ή ξύλου και μέτρια ή μεγάλη διάρκεια.

Για όσα από τα παρακάτω αναλυτικά όρια δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα οριζόμενα στην ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	12,5
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	140

7. Ερυθρός οίνος παλαιωμένος σε ξύλο (Roble, Crianza, Reserva ή Gran Reserva)

Χρώμα από κόκκινο πορφυρό έως κόκκινο με κεραμιδί ανταύγειες, λαμπερό και διαυγές. Άρωμα μέτριας ή υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες φρούτων, ξύλου και/ή μπαχαρικών και/ή καπνού. Γεύση ισορροπημένη, με μέτριο ή γεμάτο σώμα, επίγευση ξύλου, φρούτων και/ή μπαχαρικών και μέτρια ή μεγάλη διάρκεια.

Για όσα από τα παρακάτω αναλυτικά όρια δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα οριζόμενα στην ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	16,67
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	140

8. Οίνος λικέρ

Για τους λευκούς: χρώμα ανοιχτό κίτρινο έως καστανό μαονί, διαυγές και λαμπερό. Για τους ερυθρούς: χρώμα από κόκκινο πορφυρό έως κόκκινο με κεραμιδί ανταύγειες, λαμπερό και διαυγές. Άρωμα υψηλής έντασης, χωρίς ελαττώματα και με νότες ώριμων φρούτων ή σταφίδας. Γεύση ισορροπημένη, με μέτριο-γεμάτο σώμα, επίγευση ώριμων φρούτων ή σταφίδας και μέτρια ή μεγάλη διάρκεια.

Για όσα από τα παρακάτω αναλυτικά όρια δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα οριζόμενα στην ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	190

5. Οινοποιητικές πρακτικές

5.1. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

1. Καλλιεργητική πρακτική

Η πυκνότητα φύτευσης είναι τουλάχιστον 2 400 πρέμνα ανά εκτάριο.

Επιτρέπεται η άρδευση του αμπελώνα, με χρήση τοπικών συστημάτων. Η μη τοπική άρδευση (άρδευση με κατάκλυση, άρδευση με καταιονισμό) επιτρέπεται έως τις 8 Αυγούστου κάθε έτους.

2. Ειδική οινολογική πρακτική

Λευκός: μόνο λευκά σταφύλια. Επιτρέπεται η ψυχρή διαβροχή.

Ερυθρωποί οίνοι: μόνο ερυθρά σταφύλια. Η μέγιστη επιτρεπόμενη ποσότητα γλεύκου που παράγεται με συμπίεση της σταφυλόμαζας είναι 40 λίτρα ανά 100 χιλιόγραμμα σταφυλιού.

Ερυθροί οίνοι: μόνο ερυθρά σταφύλια. Επιτρέπεται η ανάμειξη ή προσθήκη ερυθρωπού οίνου στον ερυθρό οίνο του επόμενου έτους συγκομιδής, υπό τον όρο ότι το ποσοστό του ερυθρωπού οίνου δεν υπερβαίνει το 15 % του συνολικού όγκου που προκύπτει.

Οίνοι λικέρ: Προσθήκη αλκοόλης οινικής προέλευσης ≥ 96 % vol, ή μείγματός της με γλεύκος σταφυλιών, γλεύκος υπό ζύμωση ή οίνο των ποικιλιών Moscatel de Grano Menudo, Garnacha Tinta ή Garnacha Blanca, φυσικού αλκοολικού τίτλου > 12 % vol. Σε περίπτωση παλαίωσης, μπορεί να προστεθεί γλεύκος συμπυκνωμένο με απευθείας θέρμανση με γυμνή φλόγα των ποικιλιών Moscatel de Grano Menudo και/ή Garnacha Tinta και/ή Garnacha Blanca.

3. Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

Απαγορεύεται η χρήση συνεχών πιεστηρίων για την παραγωγή οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ.

Η έναρξη της διαδικασίας παλαίωσης αρχίζει την 1η Οκτωβρίου του έτους συγκομιδής.

5.2. Μέγιστες αποδόσεις

1. Λευκές ποικιλίες

9 200 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

64,40 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Ερυθρές ποικιλίες

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

56 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Ερυθρωπός οίνος

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

32 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Δήμοι:

Περιοχή (comarca) I: Κανένας.

Περιοχή (comarca) II: Lumbier, Lónguida, Romanzado, Urraul Bajo και Urraul Alto.

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

Περιοχή (comarca) IV: όλοι οι δήμοι πλην των Genevillla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún, Abárzuza.

Περιοχή (comarca) V: όλοι οι δήμοι πλην του Petilla de Aragón.

Περιοχή (comarca) VI: όλοι οι δήμοι πλην των Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla και Sartaguda.

Περιοχή (comarca) VII: όλοι οι δήμοι πλην των Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada και Buñuel.

7. Οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO

8. Περιγραφή του/των δεσμου/-ων

8.1. Οίνος

Η γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ Navarra βρίσκεται στο βόρειο τμήμα της ιβηρικής χερσονήσου και είναι ιδανική για την αμπελοκαλλιέργεια. Το κλίμα είναι μεσογειακό με επιρροή του Ατλαντικού στο βορειοδυτικό τμήμα, ενώ σε ολόκληρη την περιοχή επικρατεί ψυχρός και ξηρός άνεμος. Το μέσο ύψος των βροχοπτώσεων κυμαίνεται μεταξύ 400 και 500 mm. Τα εδάφη έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε ασβεστόλιθο, είναι μετρίως πετρώδη και έχουν αργιλοπηλώδη σύσταση.

Το εν λόγω γεωγραφικό περιβάλλον προσδίδει στους οίνους μέτρια έως υψηλή οξύτητα, με οργανοληπτικά χαρακτηριστικά φρεσκάδας, ισορροπημένη γεύση και ορυκτώδη χαρακτήρα, που οφείλεται στην τυπολογία των εδαφών.

8.2. Οίνος λικέρ

Οίνοι που παρασκευάζονται κυρίως από τις ποικιλίες Moscatel de Grano Menudo, Garnacha Tinta και Garnacha Blanca, γηγενείς ποικιλίες της Ναβάρρας που διακρίνονται από υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα, στρογγυλάδα και παχύρρευστη υφή, με αρώματα σταφίδας και καλή ισορροπία μεταξύ γλυκών και όξινων γεύσεων. Αυτή η υψηλή γευστική πυκνότητα είναι το αποτέλεσμα ειδικών κλιματικών συνθηκών που χαρακτηρίζονται από ιδιαίτερα ξηρό κλίμα, υψηλές θερμοκρασίες κατά την περίοδο βλάστησης, χαμηλό ύψος βροχοπτώσεων και μόνιμη λειψυδρία.

9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ονομασία της ΠΟΠ πρέπει να αναγράφεται με τυπογραφικούς χαρακτήρες μεγέθους μεταξύ 3 mm και 9 mm, οι οποίοι πρέπει να είναι ευκρινείς, ευανάγνωστοι, ανεξίτηλοι και όχι υπερβολικά παχείς, ενώ η εν λόγω ένδειξη δεν πρέπει να υπερβαίνει το ήμισυ του συνολικού πλάτους της ετικέτας.

Ο λογότυπος της ΠΟΠ είναι υποχρεωτικός και πρέπει να έχει διάμετρο μεταξύ 8 mm και 11 mm.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊόντος

<https://cutt.ly/9H0Dv6L>
