Euroopa Liidu

Teataja

C 307

Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

63. aastakäik

16. september 2020

Sisukord

II *Teatised*

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2020/C 307/01 Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum nr M.9908 – Bonduelle / Unibel / Sparkling Partners / Végéhub/Yumi) ([1]) 1

IV *Teave*

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2020/C 307/02 Euro vahetuskurss — 15. september 2020 2

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

2020/C 307/03 Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta 3

V *Teated*

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2020/C 307/04 Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3 4

ET

([1]) EMPs kohaldatav tekst

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta

(Juhtum nr M.9908 – Bonduelle / Unibel / Sparkling Partners / Végéhub/Yumi)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2020/C 307/01)

11. septembril 2020 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ([1]) artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult prantsuse keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

— Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu.

— elektroonilises vormis EUR-Lexi veebisaidil (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et) dokumendinumbri 32020M9908 all. EUR-Lex pakub *online*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

([1]) ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss [1]

15. september 2020

(2020/C 307/02)

1 euro =

	Valuuta	Kurss		Valuuta	Kurss
USD	USA dollar	1,1892	CAD	Kanada dollar	1,5634
JPY	Jaapani jeen	125,39	HKD	Hongkongi dollar	9,2164
DKK	Taani kroon	7,4396	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,7675
GBP	Inglise nael	0,92095	SGD	Singapuri dollar	1,6163
SEK	Rootsi kroon	10,4040	KRW	Korea vonn	1 400,73
CHF	Šveitsi frank	1,0768	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	19,5669
ISK	Islandi kroon	160,60	CNY	Hiina jüaan	8,0526
NOK	Norra kroon	10,6963	HRK	Horvaatia kuna	7,5375
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	17 653,67
CZK	Tšehhi kroon	26,827	MYR	Malaisia ringit	4,9120
HUF	Ungari forint	357,68	PHP	Filipiini peeso	57,509
PLN	Poola zlott	4,4461	RUB	Vene rubla	89,1013
RON	Rumeenia leu	4,8578	THB	Tai baat	37,079
TRY	Türgi liir	8,9023	BRL	Brasiilia reaal	6,2272
AUD	Austraalia dollar	1,6219	MXN	Mehhiko peeso	24,9307
			INR	India ruupia	87,5205

[1] *Allikas*: EKP avaldatud viitekurss.

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta

(2020/C 307/03)

Kooskõlas nõukogu 20. novembri 2009. aasta määruse (EÜ) nr 1224/2009 (millega luuakse liidu kontrollisüsteem ühise kalanduspoliitika eeskirjade järgimise tagamiseks) ([1]) artikli 35 lõikega 3 on vastu võetud otsus kehtestada püügikeeld vastavalt järgmisele tabelile:

Püügikeelu kehtestamise kuupäev ja kellaaeg	14.8.2020
Kestus	14.8.2020–31.12.2020
Liikmesriik	Portugal
Kalavaru või kalavarude rühm	SWO/AS05N ja eritingimus SWO/*AN05N puhul
Liik	Mõõkkala (*Xiphias gladius*)
Püügipiirkond	Atlandi ookean, lõuna pool 5° põhjalaiust
Kalalaevade tüüp/tüübid	—
Viitenumber	10/TQ123

([1]) ELT L 343, 22.12.2009, lk 1.

V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(2020/C 307/04)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

TEATIS STANDARDMUUDATUSE KOHTA, MILLEGA MUUDETAKSE KOONDDOKUMENTI

„NAVARRA“

PDO-ES-A0127-AM02

Teate esitamise kuupäev: 9.6.2020

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

Muudatused liigitatakse delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõike 1 tähenduses standardmuudatusteks, sest need ei sisalda päritolunimetuse muudatust ega viinamarjasaaduse kategooria muutmist, kustutamist või lisamist vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osale; need ei saa kaotada seost, millele on viidatud määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 93 lõike 1 punkti a alapunktis i või punkti b alapunktis i; ja need ei sisalda täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

Üldiselt põhjendatakse heakskiidetud muudatusi nende tootjate vajadustega, kes on käinud kaasas tehnika ja teaduse arenguga, lisaks võtnud arvesse muudatusi tarbijakäitumises, päritolunimetusega veinide „Navarra“ tootmises ja turustamises.

1. **Likööorveinide valmistamiseks nõutavad sordid (tootespetsifikaadi punkt 2.a.d)**

Tootespetsifikaadi praeguse versiooni järgi tuleb likööorveinide valmistamisel kasutada vähemalt 85 % ulatuses sorti ’Moscatel de Grano Menudo’. Edaspidi lubatakse kasutada ka sorte ’Garnacha Blanca’ ja ’Garnacha Tinta’.

Navarras on likööorveine valmistatud ammusest ajast peale. Kindlasti ulatub nende tootmine tagasi Rooma impeeriumi aegadesse ja levikut toetab Vahemere veinikultuur. Mitte asjata ei ole ajaloo vältel likööorveine ehk n-ö rannikuveine, nagu neid teistes piirkondades kutsutakse, toodetud kõigis veinitootmisega tegelevates Vahemere maades.

Traditsiooniliselt on neid veine valmistatud nii valgetest kui ka punastest viinamarjasortidest, sealjuures on kõige levinumad need sordid, mida sajandite vältel on mandril kasvatatud ja mis kannavad selliseid tuttavaid nimesid nagu ’Moscatel’, ’Malvasía’ või ’Garnacha’.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Päritolunimetust „Navarra“ ja seda reguleerivat asutust käsitlevas esimeses määruses, mis kiideti heaks põllumajandusministri 5. aprilli 1967. aasta määrusega, sätestab artikkel 5, et „mistelit võib valmistada viinamarjasortidest 'Moscatel' ja 'Garnacha'“. „Mistel“ on termin, mida kasutatakse teatud likööorveinide kohta, mille puhul toimub enne alkoholiga kangendamist virde osaline kääritamine või mitte. See on kõige tavalisem likööorveini tüüpi vein, mida on paljudes piirkondades traditsiooniliselt valmistatud.

Hiljem, 1975. aasta määruses likööorveini ei nimetata ning see lisatakse tänu Estación de Viticultura y Enología de Navarra (EVENA) poolt 1990. aastatel tehtud intensiivsele maine taastamise ja väärtustamise tööle alles 2003. ja 2005. aasta määruses, olles seal seotud üksnes sordiga 'Moscatel de Grano Menudo'.

Teisest küljest on märkimisväärne, et praeguses tootespetsifikaadis – kuigi see piirdub üksnes sordist 'Moscatel de Grano Menudo' saadavate likööorveinide valmistamisega – lubatakse valmistamisel kasutada ka viinamarjasordist 'Garnacha' saadud kontsentreeritud viinamarjavirret.

Punaste likööorveinide valmistamine kohalikust sordist 'Garnacha' ei ole tingitud ainuüksi vajadusest panustada kohalikule päritolule, et praegusel väga konkurentsitihedal turul eristuda, vaid annab ka võimaluse laiendada ja täiendada päritolunimetusega veinide valikut. Kuigi tegemist ei ole sellist liiki veinidega, millele kuuluks just suur turuosa, on need siiski tooted, mis tõstavad prestiiži ja võimaldavad luua tugeva kuvandi.

2. **Organoleptiliste omadustega seotud muudatused (tootespetsifikaadi punkt 2.b; koonddokumendi punkt 4)**

Vajadus muuta päritolunimetusega veinide „Navarra“ organoleptilisi omadusi on tingitud nende olulisest rollist veinide kontrollimise menetluses ja toote tootespetsifikaadile vastavuse tõendamises ettevõtjate poolt.

Kõik päritolunimetusega veinid „Navarra“ peavad olema organoleptiliselt kontrollitud päritolukohas. Tehniliselt võttes peavad veinikeldrid kõik turustamisele minevad veinipartiid sobivaks tunnistama, mis tähendab nii füüsikalis-keemilist analüüsi kui ka organoleptilist kontrolli. Viimast tehakse tavaliselt ettevõttes ja selle käigus kontrollitakse, kas toote organoleptilised omadused vastavad tootespetsifikaadil määratletule.

Sellega seoses on väga oluline, et kõnealused omadused oleksid võimalikult objektiivselt hinnatavad, et saaks teha kontrollanalüüse.

Praegu kehtivad organoleptilised kirjeldused põhinevad tootespetsifikaadi algversioonil, kui veel ei teatud, milline saab olema selle ulatus, ning kirjeldustes on liiga palju n-ö kirjanduslikku vabadust, mis ei ole eriti objektiivne ega vasta reaalsusele, ning on tegelikult väga iseloomulik veinide degusteerimisele (nagu näiteks „kompleksne“, „elegantne“ jne). Pealegi on neid palju ja nende liigitamine suurematesse rühmadesse (näiteks kõik veinid, mis on laagerdunud sama värvi puitanumas) lihtsustab tööd ja piirdub pigem veinide tegeliku tüpoloogiaga.

Ettepanekuga vähendatakse veinitüüpe 12-lt 7-le ja lihtsustatakse kirjeldusi. Neid võrreldakse degusteerimiskomisjoni arvamusega, kes väljastab sertifikaate ja kuulub INTIA alla, kes tegeleb kõigi päritolusertifikaadi „Navarra“ saamiseks või säilitamiseks organoleptilisse kontrolli antud proovide analüüsiga.

Kirjeldused on nüüd täpsed, mõõdetavad – „keskmine või kõrge happesus, keskmine või kauakestev järelmaitse“ – ja need keskenduvad kõige iseloomulikumatele omadustele, mis loovad nende põhjusliku seose geograafilise piirkonnaga.

3. **Viide uutele likööorveinide valmistamisel kasutada lubatud sortidele (tootespetsifikaadi punkt 2.b)**

Kooskõlas eelnevalt käsitletud punkti muudatusega tuleb selles lõigus määrata kindlaks võimalus kasutada likööorveinide tootmises sorte 'Garnacha Tinta' ja 'Garnacha Blanca'.

4. **Muudatused suurimas saagikuses (tootespetsifikaadi punkt 5 ja koonddokumendi punkt 5.b)**

Valgete viinamarjasortide saagikus on viimase kaheksa aasta jooksul suurenenud 15 %. See asjaolu on tingitud nõudluse kasvust valgete veinide järele, mille turustamine on kogu selle aja jooksul aina suurenenud. Praegu oodatakse sellist toodangu kasvu ka järgmiseks neljaks turustusaastaks.

Võttes arvesse, et tootmispotentsiaal ei saa tõenäoliselt tõusvas joones edasi liikuda ja nõudlusele vastata, kuna seoses istutuslubade andmise piiramisega ei ole ette näha registrisse kantava maa suurenemist, tuleb kehtestada kohane tootmismaht. Veelgi enam, kui selline tootmine kahjustab saadavate veinide kvaliteeti, nagu on juhtunud paljude teiste võrdlusaluste päritolunimetusega valgete veinidega, jääb suurim saagikus vahemikku 10 000 kuni 12 000 kilogrammi hektarilt.

Teisest küljest saaks saagikust muuta, sobitades selle 10 % ulatuses punase viinamarja sortidega selliselt, et oleks tagatud, et mitte kunagi ei ületata saagikust nii, et ülemäärasus hakkaks kahjustama viinamarja ja seetõttu ka saadava veini kvaliteeti.

5. **Selgitus seose kirjelduses uute sortide lisamise kohta likööorveinide valmistamisse (tootespetsifikaadi punkt 7)**

Likööorveinide muutmisest tingitud ajakohastamise lõpule viimiseks tehakse parandus, et need on sordid, millel on iseloomulikud omadused, mis lubavad sellist liiki veinide tootmist, ja põhjusliku seosena mainitakse lisaks sorti 'Garnacha'.

Üldised määratletud organoleptilised omadused on sordist 'Moscatel' ning sortidest 'Garnacha Tinta' ja 'Garnacha Blanca' saadavate likööorveinide puhul sarnased. Lisaks erinevale värvile on need väga sametised, keskmiselt kuni tugevalt täidlased rosinalõhnaga veinid. Meeles tuleks pidada, et sorte 'Garnacha Blanca' ja 'Garnacha Tinta' on Navarras traditsiooniliselt kasutatud ammustest aegadest peale.

6. **Selgitus põhjusliku seose kohta geograafilise piirkonna ja toote omaduste vahel (tootespetsifikaadi punkt 7.c ja koonddokumendi punkt 8)**

Nagu eespool juba selgitatud, on kohalikke sorte 'Garnacha Blanca' ja 'Garnacha Tinta' traditsiooniliselt kasutatud likööorveinide valmistamiseks.

Tegemist on Navarras traditsioonilise punase viinamarja sordiga, mis ei ole piirkonnas küll enam kõige levinum, kuid on kasvatatavatest sortidest endiselt teisel kohal, võttes enda alla juba üle 25 % kogu istutusalast.

Sordi sobivus likööorveinide valmistamiseks seisneb selle pikas tsüklis ja võimes saavutada suur suhkrusisaldus, mis sageli saadakse taime ülevalmimise protsessi tulemusel vajalike suhkrute akumuleerudes.

'Garnacha Tinta' ja 'Garnacha Blanca' on traditsiooniliste likööorveinide põhisordid ja nende veinide märgistamiseks võib kasutada Euroopa seadusandlike aktidega kaitstud eriväljendit „vino dulce natural“ nii eri päritolunimetuste puhul kui ka eri riikides, nagu näiteks Prantsusmaa, Itaalia jt.

7. **Ajakohastatakse viiteid õigusnormidele (tootespetsifikaadi punkt 8.a)**

Jäetakse välja viide 15. juuli 2008. aasta piirkondlikule korraldusele 376/2008, kehtetuks tunnistatud säte.

8. **Reguleeriva asutuse pädevuste piiritlemine (tootespetsifikaadi punkt 8)**

Täpsustatakse, et kõik viinamarjavirde, veini, viinamarjatoodete või veinivalmistamise kõrvalsaaduste saadetised, mis liiguvad tootmispiirkonnas, peavad saama reguleeriva asutuse loa.

Eelmises versioonis anti selline pädevus päritolunimetuse kontrolliasutusele, kuid nimetatud asutus peab tegelema üksnes sertifitseerimise korraldamisega ning just sellega tema tegevus piirdub. Kaitstud nimetustega veinide liikumise jälgimise ja haldusmenetluse eest, mida nimetatud punktis just vaadeldakse, vastutab reguleeriv asutus.

Uus sõnastus muudab selgemaks pädevuse, mis tuleneb vahetult piirkondlikust seadusest 16/2005 (Ley Foral 16/2005), milles määratletakse üks reguleeriva asutuse eesmärkidest ja luuakse tagatis seadusega hõlmatud toodetele.

9. **Jäetakse välja viide hõlmatud veinide kvalifitseerimisele (tootespetsifikaadi punkt 8.5)**

Praeguses toote sertifitseerimise menetluses, mida korraldab standardiga ISO/IEC 17065 akrediteeritud üksus, on lõpetatud veinide kvalifitseerimine. Seda kohaldati mitme aasta jooksul kontrollisüsteemi osana kehtestatud menetluses, mida juhtis ja kontrollis reguleeriv asutus.

Praegu on just veinitootjad need, kes enesekontrollisüsteemi raames ei kvalifitseeri oma veine, vaid tunnistavad need sobivaks, sealjuures teeb sertifitseerimisasutus hiljem alati kontrollanalüüsid ettevõtjate suhtes tehtud auditite tulemusel.

Seetõttu tuleb see punkt välja jätta.

10. **Ajakohastatakse viiteid traditsiooniliste nimetustega seotud õigusnormidele (tootespetsifikaadi punkt 8.10)**

Tuleb ajakohastada viiteid õigusnormidele, mis on Euroopa Liidu eri määruste avaldamise tulemusel muutunud.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

Navarra

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likööorvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

Valge vein

Värvus ulatub kahvatukollasest kuldkollaseni, selge ja sädelev. Keskmise kuni tugeva intensiivsusega lõhn, puudusteta, puuviljase ja/või lillelõhna ja/või taimse varjundiga. Maitsmisel tasakaalustatud, hästi integreeritud happesusega, puuviljase retronasaalse maitsega, keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Kui jääksuhkrusisaldus ületab 5 g/l, peab vääveldioksiidisisaldus olema 300 g/l või väiksem.

Kindlaksmääramata analüütilised piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	10,5
Minimaalne üldhappesus:	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	12,5
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	190

Valge vein puuvaadis (vaadis kääritatud, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

Värvus ulatub õlgkollasest kuldkollaseni, merevaigukarva varjundiga, selge ja sädelev. Keskmise kuni tugeva intensiivsusega lõhn, puudusteta ning puiduse ja/või vürtsise ja/või suitsuse nüansiga. Maitsmisel tasakaalustatud, hästi integreeritud happesusega, puiduse retronasaalse lõhnaga ning keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Kui jääksuhkrusisaldus ületab 5 g/l, peab vääveldioksiidisisaldus olema 300 g/l või väiksem.

Kindlaksmääramata analüütilised piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	10,5
Minimaalne üldhappesus:	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	15
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	190

Valge vein hahkhallitusega (Botrytis cinerea) nakatunud viinamarjadest

Värvus ulatub kahvatukollasest kuldkollaseni, merevaigukarva varjundiga, selge ja sädelev. Keskmise kuni tugeva intensiivsusega lõhn, puudusteta, puuviljase ja/või lillelõhna ja/või taimse varjundiga. Maitsmisel tasakaalustatud, hästi integreeritud happesusega, puuviljase retronasaalse lõhnaga, keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Lenduvatele hapetele tuleb lisada 1 meq/l iga tegelikult saadud alkoholiühiku kohta, mis ületab 10 mahuprotsenti.

Kindlaksmääramata analüütilised piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	10,5
Minimaalne üldhappesus:	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	13
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	190

Roosa vein

Roosaka värvivarjundiga, selge ja sädelev. Keskmise kuni tugeva intensiivsusega lõhn, puudusteta, punaste ja mustade puuviljade ja/või lillelõhna varjundiga. Maitsmisel tasakaalustatud, hästi integreeritud happesusega, punaste ja mustade puuviljade ja/või magusa retronasaalse lõhnaga ning keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Kindlaksmääramata analüütilised piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	11
Minimaalne üldhappesus:	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	12,5
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	190

Puitvaadis roosa vein (vaadis kääritatud, Reserva)

Roosaka värvivarjundiga, selge ja sädelev. Keskmise kuni tugeva intensiivsusega lõhn, puudusteta, punaste ja mustade puuviljade ja/või puiduse varjundiga. Maitsmisel tasakaalustatud, hästi integreeritud happesusega, puiduse retronasaalse lõhnaga ning keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Kindlaksmääramata analüütilised piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	11
Minimaalne üldhappesus:	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	15
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	190

Punane vein

Punakaslilla kuni rubiinpunase värvivarjundiga, selge ja sädelev. Keskmise või tugeva intensiivsusega lõhn, puudusteta, puuviljase ja/või puiduse varjundiga. Maitsmisel tasakaalustatud, keskmise täidlusega, puuviljase ja/või puiduse retronasaalse lõhnaga, keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Kindlaksmääramata analüütilised piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	11,5
Minimaalne üldhappesus:	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	12,5
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	140

Punane vein puitvaadis (Roble, Crianza, Reserva või Gran Reserva)

Värvus purpurpunasest terrakota varjundiga punaseni, selge ja sädelev. Keskmise kuni tugeva intensiivsusega lõhn, puudusteta, puuviljase, puiduse ja/või vürtsise ja/või suitsuse varjundiga. . Maitsmisel tasakaalustatud, keskmiselt kuni tugevalt täidlane, puiduse, puuviljase ja/või vürtsise retronasaalse lõhnaga ning keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Kindlaksmääramata analüütilised piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	11,5
Minimaalne üldhappesus:	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	16,67
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	140

Liköörvein

Valged veinid: värvus ulatub kahvatukollasest mahagonpruunini, selge ja sädelev. Punased veinid: värvus ulatub purpurpunasest terrakota varjundiga punaseni, selge ja sädelev. Tugeva intensiivsusega lõhn, puudusteta, küpse puuvilja või rosinalõhna varjundiga. Maitsmisel tasakaalustatud, keskmiselt kuni tugevalt täidlane, küpse puuvilja või rosina retronasaalse lõhnaga ning keskmise kuni kauakestva järelmaitsega.

Kindlaksmääramata analüütilised piirnormid peavad olema kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	15
Minimaalne üldhappesus:	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	190

5. **Veinivalmistustavad**

a. *Veinivalmistuse eritavad*

Viljelustavad

Istutustihedus peab olema vähemalt 2 400 tüve hektari kohta.

Veinivalmistuse eritava

Kaitstud päritolunimetusega hõlmatud veinide valmistamisel on keelatud kasutada pidevpresse.

Veinivalmistamise suhtes kehtestatud piirangud

Roosad veinid: viinamarjast voolava mahla suurim lubatud maht peab olema 40 liitrit iga 100 kilogrammi viinamarjade kohta.

Punased veinid: ainult punased viinamarjad

Liköörvein: vähemalt 96-mahuprotsendilise alkoholisisaldusega veinialkoholi või selle ja viinamarjavirde segu lisamine käärivale virdele või sortidest 'Moscatel de Grano Menudo' või 'Garnacha Tinta' ja 'Garnacha Blanca' saadud veinile, mille loomulik alkoholisisaldus on vähemalt 12 mahuprotsenti. Kui veini laagerdatakse, võib lisada sortidest 'Moscatel de Grano Menudo' ja/või 'Garnacha Tinta' ja/või 'Garnacha Blanca' otsese kuumuse abil saadud kontsentreeritud viinamarjavirde.

b. *Suurim saagikus*

Valged sordid

9 200 kilogrammi viinamarju hektari kohta

Punased sordid

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

Punased sordid

56 hektoliitrit hektari kohta

Roosa vein

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

Roosa vein

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

Roosa vein

32 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Omavalitsusüksused:

I piirkond: puudub.

II piirkond: Lumbier, Lónguida, Romanzado ning Urraul Bajo ja Urraul Alto.

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

IV piirkond: kõik omavalitsusüksused, välja arvatud Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún, Abárzuza.

V piirkond: kõik omavalitsusüksused, välja arvatud Petilla de Aragón.

VI piirkond: kõik, välja arvatud Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla ja Sartaguda.

VII piirkond: kõik, välja arvatud Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada ja Buñuel.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

'CABERNET SAUVIGNON'

'CHARDONNAY'

'GARNACHA BLANCA'

'GARNACHA TINTA'

'GRACIANO'

'MACABEO - VIURA'

'MERLOT'

'MOSCATEL DE GRANO MENUDO'

'TEMPRANILLO'

8. **Seos(t)e kirjeldus**

Vein

Päritolunimetusega „Navarra“ seotud geograafiline piirkond paikneb Pürenee poolsaare põhjaosas ja on sobiv viinapuude kasvatamiseks. Seal valitseb vahemereline, loodeosas Atlandi ookeani mõjutustega kliima, kogu piirkonnas on ülekaalus külmad ja kuivad tuuled. Keskmine sademete hulk on 400 kuni 500 mm. Pinnas on lubjakivirikas, keskmise kivimisisaldusega ja liivsavimullaga.

Selline geograafiline keskkond annab keskmise kuni tugeva happesusega ning värske ja tasakaalustatud maitsega veine, millel on teatud mineraalne nüanss, mis tuleneb mullatüübist.

Liköörvein

Veinid, mis on valmistatud peamiselt Navarra kohalikest sortidest 'Moscatel de Grano Menudo' ning 'Garnacha Tinta' ja 'Garnacha Blanca', millele on iseloomulikud kõrge suhkrusisaldus, ümarus ja täidlus, rosinalõhn ja hea magususe ja hapususe tasakaal. Selline maitsetihedus on põhjustatud konkreetsetest väga kuivale kiimale iseloomulikest ilmastikutingimustest, kasvuperioodil valitsevast kõrgest temperatuurist, vähestest sademetest ja pidevast veepuudusest.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus:

KPNi nime tähistamiseks kasutatava kirjatüübi kõrgus peab igal juhul jääma vahemikku 3 mm kuni 9 mm ning kiri peab olema selge, loetav, kustumatu ja mitte liiga jämedate joontega, sealjuures ei ole lubatud, et kõnealune kiri võtaks enda alla rohkem kui pool etiketi kogulaiusest.

KPNi logo on kohustuslik ja selle läbimõõt peab jääma vahemikku 8 mm kuni 11 mm.

Link tootespetsifikaadile

https://cutt.ly/tyStMxM

ISSN 1977-0898 (elektrooniline väljaanne)
ISSN 1725-5171 (paberväljaanne)



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET