

# Euroopan unionin virallinen lehti

# C 307



Suomenkielinen laitos

## Tiedonantoja ja ilmoituksia

63. vuosikerta

16. syyskuuta 2020

### Sisältö

#### II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

##### **Euroopan komissio**

|               |                                                                                                                                               |   |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2020/C 307/01 | Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.9908 – Bonduelle / Unibel / Sparkling Partners / Végéhub / Yumi) <sup>(1)</sup> ..... | 1 |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

#### IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

##### **Euroopan komissio**

|               |                                         |   |
|---------------|-----------------------------------------|---|
| 2020/C 307/02 | Euron kurssi — 15. syyskuuta 2020 ..... | 2 |
|---------------|-----------------------------------------|---|

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

|               |                                                                              |   |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2020/C 307/03 | Tiedot, jotka jäsenvaltiot ovat toimittaneet kalastuksen kieltämisestä ..... | 3 |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------|---|

#### V Ilmoitukset

MUUT SÄÄDÖKSET

##### **Euroopan komissio**

|               |                                                                                                                                                                                                  |   |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2020/C 307/04 | Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohdan mukaisesti ..... | 4 |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

# FI

<sup>(1)</sup> ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.



## II

(Tiedonannot)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

## EUROOPAN KOMISSIO

## Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen

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

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2020/C 307/01)

Komissio päätti 11. syyskuuta 2020 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain ranskaksi ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla:

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot;
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32020M9908. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Euron kurssi <sup>(1)</sup>****15. syyskuuta 2020**

(2020/C 307/02)

**1 euro =**

|     | Rahayksikkö           | Kurssi  |     | Rahayksikkö              | Kurssi    |
|-----|-----------------------|---------|-----|--------------------------|-----------|
| USD | Yhdysvaltain dollaria | 1,1892  | CAD | Kanadan dollaria         | 1,5634    |
| JPY | Japanin jeniä         | 125,39  | HKD | Hongkongin dollaria      | 9,2164    |
| DKK | Tanskan kruunua       | 7,4396  | NZD | Uuden-Seelannin dollaria | 1,7675    |
| GBP | Englannin punttaa     | 0,92095 | SGD | Singaporen dollaria      | 1,6163    |
| SEK | Ruotsin kruunua       | 10,4040 | KRW | Etelä-Korean wonia       | 1 400,73  |
| CHF | Sveitsin frangia      | 1,0768  | ZAR | Etelä-Afrikan randia     | 19,5669   |
| ISK | Islannin kruunua      | 160,60  | CNY | Kiinan juan renminbiä    | 8,0526    |
| NOK | Norjan kruunua        | 10,6963 | HRK | Kroatian kunaa           | 7,5375    |
| BGN | Bulgarian leviä       | 1,9558  | IDR | Indonesian rupiaa        | 17 653,67 |
| CZK | Tšekin korunaa        | 26,827  | MYR | Malesian ringgitiä       | 4,9120    |
| HUF | Unkarin forinttia     | 357,68  | PHP | Filippiinien pesoa       | 57,509    |
| PLN | Puolan zlotya         | 4,4461  | RUB | Venäjän ruplaa           | 89,1013   |
| RON | Romanian leuta        | 4,8578  | THB | Thaimaan bahtia          | 37,079    |
| TRY | Turkin liiraa         | 8,9023  | BRL | Brasilian realia         | 6,2272    |
| AUD | Australian dollaria   | 1,6219  | MXN | Meksikon pesoa           | 24,9307   |
|     |                       |         | INR | Intian rupiaa            | 87,5205   |

<sup>(1)</sup> Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

## JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

## Tiedot, jotka jäsenvaltiot ovat toimittaneet kalastuksen kieltämisestä

(2020/C 307/03)

Unionin valvontajärjestelmästä, jonka tarkoituksena on varmistaa yhteisen kalastuspolitiikan sääntöjen noudattaminen, 20 päivänä marraskuuta 2009 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1224/2009 <sup>(1)</sup> 35 artiklan 3 kohdan mukaisesti on tehty päätös seuraavassa taulukossa määritellyn kalastuksen kieltämisestä:

|                                                  |                                               |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Kalastuksen lopettamisen päivämäärä ja kelloaika | 14.8.2020                                     |
| Kesto                                            | 14.8.2020–31.12.2020                          |
| Jäsenvaltio                                      | Portugali                                     |
| Kalakanta tai kalakantaryhmä                     | SWO/AS05N ja erityisedellytyksellä SWO/*AN05N |
| Laji                                             | Miekkakala ( <i>Xiphias gladius</i> )         |
| Alue                                             | Atlantin valtameri linjan 5° N eteläpuolella  |
| Kalastusalusyyppi/-tyypit                        | —                                             |
| Viitenumero                                      | 10/TQ123                                      |

(<sup>1</sup>) EUVL L 343, 22.12.2009, s. 1.

## V

(Ilmoitukset)

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohdan mukaisesti**

(2020/C 307/04)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup> 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

ILMOITUS VAKIOMUUTOKSESTA YHTENÄISEEN ASIAKIRJAAN

”NAVARRA”

PDO-ES-A0127-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 9.6.2020

## HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

Tässä asiakirjassa kuvattuja muutoksia ei pidetä komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa tarkoitettuina unionin muutoksina seuraavista syistä: muutoksilla ei muuteta suojatun alkuperänimityksen nimeä, kyseessä ei ole asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa tarkoitettu rypäletuotteiden luokan muutos, poisto tai lisäys, muutokset eivät ole sellaisia, että ne voisivat mitätöidä asetuksen (EU) N:o 1308/2013 93 artiklan 1 kohdan a alakohdan i alakohdassa tai b alakohdan i alakohdassa tarkoitetun yhteyden, eivätkä ne tuo mukanaan lisää rajoituksia kyseisen tuotteen kaupan pitämiseen.

Yleisesti ottaen hyväksytyt muutokset ovat perusteltuja siksi, että niiden myötä voidaan ottaa huomioon tuottajien tarpeet, jotka ovat muuttuneet tekniikoiden ja tieteen kehittyessä. Lisäksi Navarra-alkuperänimityksen piiriin kuuluvien viinien kulutus-, tuotanto- ja markkinointitavat ovat muuttuneet.

**1. Väkevän viinin valmistukseen vaadittavat lajikkeet (eritelmän 2.a.d kohta)**

Eritelmän nykyisen version mukaan vähintään 85 prosenttia väkevien viinien valmistukseen käytettävistä rypäleistä on oltava lajiketta Moscatel de Grano Menudo (pienirypäleinen muskat) Tätä vaatimusta on muutettu siten, että tämän lajikkeen rinnalle on lisätty myös Garnacha Blanca (valkoinen Garnacha) ja Garnacha Tinta (punainen Garnacha).

Väkevää viiniä on valmistettu Navarran alueella kautta aikojen. Sen valmistus on epäilyksettä roomalaisten jälkeensä jättämää perintöä, joka on levinnyt laajemmalle osana Välimeren kulttuuria, johon myös roomalainen kulttuuri kuuluu. Väkevillä viineillä – tai rannikkoviineillä, kuten niitä muilla alueilla kutsutaan – on ollut sijansa kaikkien Välimeren alueen viininviljelymaiden historiassa.

Nämä viinit on perinteisesti valmistettu valkoisista tai punaisista rypäleistä ja useimmiten lajikkeista, joita on viljelty tällä mantereella jo vuosisatojen ajan. Tällaisista lajikkeista yleisesti tunnettuja ovat esimerkiksi Moscatel, Malvasia ja Garnacha.

<sup>(1)</sup> EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

Navarra-alkuperänimityksen sääntelyneuvoston antamat nimitystä koskevat ensimmäiset säännöt hyväksyttiin maatalousministeriön 5. huhtikuuta 1967 antamalla määräyksellä, jonka 5 pykälässä todetaan, että mistelle-viinit valmistetaan Moscatel- tai Garnacha-lajikkeen rypäleistä. Termillä "mistelle" tarkoitetaan tiettyjä väkeviä viinejä, joiden valmistuksessa rypälemehu on toisinaan osittain käynyt ennen kuin se väkevöidään alkoholilla. Tämä on yleisin väkevien viinien tyyppi, jota on perinteisesti valmistettu useilla alueilla.

Väkeviä viinejä ei mainittu vuonna 1975 hyväksytyissä säännöissä. Navarran alueen viininviljely- ja enologiakeskus (Estacion De Viticultura Y Enologia De Navarra, EVENA) teki 1990-luvulla kovasti töitä sisällyttääkseen väkevät viinit jälleen sääntöihin ja edistääkseen niitä, minkä seurauksena ne mainittiin jälleen vuosina 2003 ja 2005 hyväksytyissä säännöissä, tosin silloinkin mainittiin vain Moscatel de Grano Menudo -lajike.

On myös erittäin merkillepantavaa, että vaikka väkeviä viinejä saa nykyisen eritelmän mukaan valmistaa ainoastaan Moscatel de Grano Menudo -lajikkeesta, viininviljelymenetelmiä koskevassa osiossa sallitaan Garnacha-lajikkeesta valmistetun tiivistetyn rypälemehun käyttö.

Päätös sallia punaisten väkevien viinien valmistus kotoperäisestä Garnacha-lajikkeesta pohjautuu tarpeeseen edistää kotoperäisiä lajikkeita osana strategiaa, jolla pyritään luomaan eroja tuotteiden välille tämän päivän markkinoilla, joilla kilpailu on kovaa, mutta lisäksi tämä päätös mahdollistaa kyseisen alkuperänimityksen kattamien viinien valikoiman laajentamisen ja täydentämisen. Vaikka tämän viiniluokan markkinaosuus on melko pieni, tuotteet ovat arvostettuja ja luovat osaltaan kuvaa korkealaatuisesta viinistä.

## 2. Muutos aistinvaraisiin ominaisuuksiin (eritelmän 2.b kohta ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohta)

Navarra-alkuperänimityksen kattamien viinien aistinvaraisia ominaisuuksia on tarpeen muuttaa siksi, että näillä ominaisuuksilla on merkittävä rooli viininmaistelumenettelyissä ja osoitettaessa, että kaikki tuotetta tarjoavat toimijat noudattavat eritelmässä asetettuja vaatimuksia.

Kaikki Navarra-alkuperänimityksellä varustetut viinit on tarkastettava aistinvaraisten ominaisuuksien osalta jo viininvalmistamossa. Viininvalmistamoiden on varmistettava, että kaikki markkinoille saatettavat viinierät täyttävät tekniset vaatimukset. Tämä pitää sisällään fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset tarkastukset. Aistinvaraiset tarkastukset valmistaja suorittaa yleensä itse, ja niillä pyritään ennen kaikkea varmistamaan, että tuotteen aistinvaraiset ominaisuudet täyttävät eritelmässä vahvistetut vaatimukset.

Siksi on erittäin tärkeää, että nämä ominaisuudet ovat mahdollisimman objektiivisia, jotta helpotetaan tarkastusprosessia.

Voimassa olevat aistinvaraisten ominaisuuksien kuvaukset ovat peräisin eritelmän ensimmäisestä versiosta, jolloin eritelmän kohteen laajuutta ei vielä tiedetty. Kuvauksiin sisältyy tiettyjä vapaamuotoisia kirjallisia ilmaisuja (esimerkiksi "monitahoinen" tai "tyylikäs"), jotka ovat tyypillisiä viininmaisteluun liittyvässä erikoiskielessä mutta jotka eivät ole lainkaan objektiivisia. Lisäksi tällaisia ilmaisuja on paljon, joten niiden ryhmittely laaja-alaisempien otsikkojen (esimerkiksi kaikki puutynnyrissä kypsytetyt samenväriset viinit) mukaan helpottaa työtä ja mahdollistaa erityyppisten viinien tarkemman kuvailun.

Ehdotuksessa erilaisten viinityyppien määrää vähennetään 12:sta seitsemään ja kuvailuja yksinkertaistetaan. Kuvailuja on vertailtu sertifiointiin osallistuvan maistajapaneelin kanssa, jota valvoo Navarran maatalouselintarvikealan innovaatioinstituutti (Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, INTIA) ja joka vastaa kaikkien sellaisten aistinvaraiseen tutkimukseen kuuluvien näytteiden tarkastuksista, joiden perusteella haetaan sertifiointia Navarra-alkuperänimityksen piiriin kuuluvaksi tuotteeksi tai haetaan sertifiointille jatkoa.

Kuvaukset ovat nyt tarkempia ja mitattavia (esimerkiksi "melko tai erittäin happopitoinen" tai "melko pitkä tai pitkä jälkimaku"). Tässä yhteydessä on keskitytty yleisimpiin ominaisuuksiin, jotka liittyvät maantieteellistä aluetta koskevaan yhteyteen ja syy-yhteyteen.

## 3. Viittaus väkevän viinin valmistuksessa käytettäviin uusiin hyväksyttyihin lajikkeisiin (eritelmän 2.b kohta)

Edelliseen kohtaan tehdyn muutoksen mukaisesti tässä osiossa olisi määritettävä, että Garnacha Tinta- ja Garnacha Blanca -lajikkeita voidaan käyttää väkevien viinien valmistukseen.

## 4. Enimmäistuotosten muutos (eritelmän 5 kohta ja yhtenäisen asiakirjan 5.b kohta)

Valkoisten rypälelajikkeiden tuotanto on kasvanut 15 prosenttia edellisten kahdeksan vuoden aikana. Tämä johtuu valkoviinien yhä kasvavasta kysynnästä, sillä valkoviinien markkinat ovat edelleen kasvaneet tuona aikana. Tuotanto pysyy korkeammalla tasolla seuraavien neljän kauden ajan.

Tuotantoa ei ole mahdollista lisätä jatkuvasti kysyntään vastaamiseksi, koska rekisteröityä aluetta ei olla aikeissa laajentaa istutuslupien rajoitusten takia, ja siksi on järkevää mukauttaa tuotosrajoja kysynnän kasvun mukaisesti. Uudet tuotosrajat eivät heikennä viinin laatua, minkä osoittaa se, että useiden muiden merkittävimmillä alkuperänimityksillä varustettujen valkoviinien osalta enimmäistuotosraja on 10 000–12 000 kilogrammaa hehtaaria kohden.

Punaisten lajikkeiden enimmäistuotokseen tehtävä muutos vastaa kymmentä prosenttia, millä varmistetaan, että tuotokset eivät kasva niin paljon, että ne vaikuttaisivat rypäleiden ja siten niistä valmistettavan viinin laatuun.

**5. Yhteyden kuvauksen uudelleenmuotoilu siten, että kuvaukseen sisällytetään uudet väkevien viinien valmistukseen käytettävät lajikkeet (eritelmän 7 kohta)**

Väkeviä viinejä koskeva muutos edellyttää vielä, että uusien lajikkeiden kerrotaan olevan lajikkeita, joilla on tämälajityypisten viinien valmistukseen tarvittavia olennaisia ominaisuuksia. Syy-yhteyttä koskevaan kohtaan on lisätty viittaus Garnacha-lajikkeeseen.

Moscatel-, Garnacha Tinta- ja Garnacha Blanca -lajikkeista valmistettujen väkevien viinien yleiset aistinvaraiset ominaisuudet ovat hyvin samankaltaisia. Värieroa lukuun ottamatta kaikki nämä viinit ovat täyteläisiä ja melko tai erittäin ryhdikkäitä, ja niissä on selkeä kuivattujen rypäleiden tuoksu. Lisäksi on syytä mainita, että Garnacha Blanca- ja Garnacha Tinta -lajikkeiden kuivattuja rypäleitä on käytetty Navarran alueella kautta aikojen.

**6. Maantieteellisen alueen ja tuotteen ominaisuuksien syy-yhteyden uudelleenmuotoilu (eritelmän 7.c kohta ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohta)**

Kuten edellä selostetaan, Garnacha Blanca- ja Garnacha Tinta -lajikkeita on perinteisesti käytetty väkevien viinien valmistukseen.

Garnacha on Navarran alueen perinteinen punainen rypälelajike, ja vaikka se ei enää ole yleisin lajike alueen historialliseen kehitykseen liittyvistä syistä, se on edelleen toiseksi yleisimmin viljelty lajike ja sen osuus viiniköynnösten viljelyalasta on yli 25 prosenttia.

Valmistettaessa väkevää viiniä tästä lajikkeesta rypäleiden annetaan usein kypsyä ylikypsiksi niiden sokeripitoisuuden kasvattamiseksi. Tämä lajike soveltuu väkevän viinin valmistukseen, koska sen kasvukausi on pitkä ja sen rypäleet kykenevät saavuttamaan suuren sokeripitoisuuden.

Garnacha Blanca ja Garnacha Tinta muodostavat perinteisten väkevien viinien perustan, ja ne voidaan luokitella luontaisesti makeaksi viiniksi, joka on EU:n lainsäädännössä suojeltu erityistermi ja jota valmistetaan useilla eri alkuperänimityksillä muun muassa Ranskassa ja Italiassa.

**7. Lainsäädäntöviittausten päivittäminen (eritelmän 8.a kohta)**

Viittaus 15. heinäkuuta 2008 annettuun alueelliseen määräykseen nro 376/2008 on poistettu, koska asiaa koskeva säännös on kumottu.

**8. Sääntelyneuvoston toimivallan rajaaminen (eritelmän 8 kohta)**

Tekstissä on tarkennettu, että kaikki tuotantoalueella tapahtuvat rypälemehun, viinin, rypäleiden sivutuotteiden sekä viininvalmistusprosessin sivutuotteiden toimitukset edellyttävät sääntelyneuvoston hyväksyntää.

Eritelmän edellisen version mukaan tämä kuului alkuperänimityksen valvontaelimen vastuulle, mutta valvontaelimen toimivalta rajoittuu ainoastaan sertifiointiin liittyviin asioihin. Sääntelyneuvosto vastaa suojatun nimityksen kattaman viinin toimitusten seurannasta ja hallinnollisista tarkastuksista, mikä muodostaa tämän osion keskeisen asiasisällön.

Uudella sanamuodolla selvennetään toimivaltaa, joka perustuu suoraan alueelliseen asetukseen nro 16/2005, jossa säädetään, että sääntelyneuvoston tarkoituksena on muun muassa taata suojattujen tuotteiden alkuperä.

**9. Suojattujen viinien luokitteluun liittyvän viittauksen poistaminen (eritelmän 8.5 kohta)**

Tuotteen nykyisessä sertifiointimenettelyssä, josta vastaa ISO/IEC 17065 -standardin mukaisesti akkreditoitu organisaatio, viiniä ei enää luokitella. Viinien luokittelu oli useiden vuosien ajan käytäntönä menettelyssä, joka kuului osana sääntelyneuvoston valvomaan ennakkotarkastusjärjestelmään.

Nykyisen omavalvontajärjestelmän mukaisesti viininvalmistamot eivät luokittele viinejään vaan hyväksyvät ne. Sertifiointielin suorittaa aina lisätarkastuksia osana toimijoiden tarkastuksia.

Näin ollen tämä kohta on poistettava.

**10. Perinteisiä termejä koskevaan lainsäädäntöön liittyvien viittausten päivittäminen (eritelmän 8.10 kohta)**

Viittauksia lainsäädäntöön, joka on muuttunut erilaisten EU:n asetusten julkaisemisen myötä, on päivitettävä.

## YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Navarra

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

4. **Viini(e)n kuvaus***Valkoviini*

Viinin väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen, ja sen ulkonäkö on selkeä ja kirkas. Tuoksu on melko voimakas tai voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksussa on hedelmäisiä, kukkaisia ja/tai kasvimaaisia vivahteita. Viinissä on sopusointuinen suutuntuma, tasalaatuinen happoisuus, hedelmäinen jälkivaiheen aromi ja melko pitkä tai pitkä jälkimaku.

Jäännössokeripitoisuuden ollessa enemmän kuin 5 grammaa litraa kohden rikkidioksidipitoisuus on enintään 300 grammaa litraa kohden.

Niiden analyttisten raja-arvojen osalta, joita ei ole täsmennetty, on noudatettava voimassa olevia EU:n säännöksiä.

| Yleiset analyttiset ominaisuudet                                  |                            |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)                        |                            |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)                    | 10,5                       |
| Vähimmäishappopitoisuus                                           | (milliekvivalenttia/litra) |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 12,5                       |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)                | 190                        |

*Puutynnyrissä kypsytetty valkoviini (tynnnyrissä käytetty, Crianza, Reserva ja Gran Reserva)*

Viinin väri vaihtelee oljenkeltaisesta kullankeltaiseen, jossa on meripihkan vivahteita, ja sen ulkonäkö on selkeä ja kirkas. Tuoksu on melko voimakas tai voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksussa on puisia, mausteisia ja/tai paahteisia vivahteita. Viinissä on sopusointuinen suutuntuma, tasalaatuinen happoisuus, puinen jälkivaiheen aromi ja melko pitkä tai pitkä jälkimaku.

Jäännössokeripitoisuuden ollessa enemmän kuin 5 grammaa litraa kohden rikkidioksidipitoisuus on enintään 300 grammaa litraa kohden.

Niiden analyttisten raja-arvojen osalta, joita ei ole täsmennetty, on noudatettava voimassa olevia EU:n säännöksiä.

| Yleiset analyttiset ominaisuudet                                  |                            |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)                        |                            |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)                    | 10,5                       |
| Vähimmäishappopitoisuus                                           | (milliekvivalenttia/litra) |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 15                         |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)                | 190                        |

*Botrytis-jalohometartunnan saaneista rypäleistä valmistettu valkoviini*

Viinin väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen, jossa on meripihkan vivahteita, ja sen ulkonäkö on selkeä ja kirkas. Tuoksu on melko voimakas tai voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksussa on hedelmäisiä, kukkaisia ja/tai kasvimaaisia vivahteita. Viinissä on sopusointuinen suutuntuma, tasalaatuinen happoisuus, hedelmäinen jälkivaiheen aromi ja melko pitkä tai pitkä jälkimaku.

Haihtuvien happojen pitoisuus kasvaa 1:llä meq/l kutakin 10 tilavuusprosentin ylittävää luonnollisen todellisen alkoholipitoisuuden astetta kohden.

Niiden analyyttisten raja-arvojen osalta, joita ei ole täsmennetty, on noudatettava voimassa olevia EU:n säännöksiä.

| Yleiset analyttiset ominaisuudet                                  |                            |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)                        |                            |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)                    | 10,5                       |
| Vähimmäishappopitoisuus                                           | (milliekvivalenttia/litra) |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 13                         |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)                | 190                        |

#### Roseeviini

Viinin väri taittuu vaaleanpunaiseen, ja sen ulkonäkö on selkeä ja kirkas. Tuoksu on melko voimakas tai voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksu sisältää punaisten ja mustien hedelmien ja/tai kukkien aromeja. Viinissä on sopusointuinen suutuntuma ja tasalaatuinen happoisuus, jälkivaiheen aromissa on havaittavissa punaisia ja mustia hedelmiä ja/tai makeita vivahteita, ja jälkimaku on melko pitkä tai pitkä.

Niiden analyyttisten raja-arvojen osalta, joita ei ole täsmennetty, on noudatettava voimassa olevia EU:n säännöksiä.

| Yleiset analyttiset ominaisuudet                                  |                            |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)                        |                            |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)                    | 11                         |
| Vähimmäishappopitoisuus                                           | (milliekvivalenttia/litra) |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 12,5                       |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)                | 190                        |

#### Puutynnyrissä kypsytetty roseeviini (tynnyrissä käytetty, Reserva)

Viinin väri taittuu vaaleanpunaiseen, ja sen ulkonäkö on selkeä ja kirkas. Tuoksu on melko voimakas tai voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksussa on punaisten ja mustien hedelmien aromeja ja/tai puisia aromeja. Viinissä on sopusointuinen suutuntuma, tasalaatuinen happoisuus, puinen jälkivaiheen aromi ja melko pitkä tai pitkä jälkimaku.

Niiden analyyttisten raja-arvojen osalta, joita ei ole täsmennetty, on noudatettava voimassa olevia EU:n säännöksiä.

| Yleiset analyttiset ominaisuudet                                  |                            |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)                        |                            |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)                    | 11                         |
| Vähimmäishappopitoisuus                                           | (milliekvivalenttia/litra) |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 15                         |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)                | 190                        |

#### Punaviini

Viinin väri vaihtelee violetista rubiininpunaiseen, ja sen ulkonäkö on läpinäkyvä ja kirkas. Tuoksu on melko voimakas tai voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksussa on hedelmäisiä ja/tai puisia vivahteita. Viini on suutuntumaltaan sopusointuinen ja keskitäyteläinen, ja siinä on hedelmäinen ja/tai puinen jälkivaiheen aromi ja melko pitkä tai pitkä jälkimaku.

Niiden analyyttisten raja-arvojen osalta, joita ei ole täsmennetty, on noudatettava voimassa olevia EU:n säännöksiä.

| Yleiset analyttiset ominaisuudet                                  |                            |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)                        |                            |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)                    | 11,5                       |
| Vähimmäishappopitoisuus                                           | (milliekvivalenttia/litra) |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 12,5                       |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)                | 140                        |

Puutynnyrissä kypsytetty punaviini (*Roble, Crianza, Reserva tai Gran Reserva*)

Viinin väri vaihtelee violetinpunaisesta punaiseen, jossa on punaruskeita vivahteita, ja sen ulkonäkö on selkeä ja kirkas. Tuoksu on melko voimakas tai voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksussa on puisia, mausteisia ja/tai paahteisia vivahteita. Viini on suutuntumaltaan sopusointuinen ja keskitäyteläinen tai täyteläinen, ja siinä on puinen jälkivaiheen aromi ja melko pitkä tai pitkä jälkimaku.

Niiden analyttisten raja-arvojen osalta, joita ei ole täsmennetty, on noudatettava voimassa olevia EU:n säännöksiä.

| Yleiset analyttiset ominaisuudet                                  |                            |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)                        |                            |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)                    | 11,5                       |
| Vähimmäishappopitoisuus                                           | (milliekvivalenttia/litra) |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 16,67                      |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)                | 140                        |

Väkevä viini

Valkoviinien väri vaihtelee vaaleankeltaisesta mahonginruskeaan, ja viinien ulkonäkö on selkeä ja kirkas. Punaviinien väri vaihtelee violetinpunaisesta punaiseen, jossa on punaruskeita vivahteita, ja viinien ulkonäkö on selkeä ja kirkas. Tuoksu on erittäin voimakas, siinä ei ole vikoja, ja tuoksussa on kypsien tai kuivattujen hedelmien vivahteita. Viini on suutuntumaltaan sopusointuinen ja keskitäyteläinen tai täyteläinen, ja siinä on kypsien tai kuivattujen hedelmien jälkivaiheen aromeja ja melko pitkä tai pitkä jälkimaku.

Niiden analyttisten raja-arvojen osalta, joita ei ole täsmennetty, on noudatettava voimassa olevia EU:n säännöksiä.

| Yleiset analyttiset ominaisuudet                                  |                            |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)                        |                            |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)                    | 15                         |
| Vähimmäishappopitoisuus                                           | (milliekvivalenttia/litra) |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) |                            |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)                | 190                        |

## 5. Viininvalmistusmenetelmät

### a. Olennaiset viininvalmistusmenetelmät

Viljelymenetelmä

Viljelmän istutustiheys on vähintään 2 400 köynnöstä hehtaaria kohden.

Olennainen viininvalmistusmenetelmä

Kyseisellä SAN-merkinnällä varustettujen viinien valmistuksessa jatkuvatoimisen puristimen käyttö on edelleen kiellettyä.

Asianomainen viininvalmistusmenetelmien rajoitus

Roseeviinit: Saignée-tekniikalla saadun rypälemehun sallittu enimmäismäärä on 40 litraa sataa kilogrammaa rypäleitä kohden.

Punaviinit: Vain punaiset rypäleet ovat sallittuja.

Väkevät viinit: Viiniin lisätään viininvalmistuksesta peräisin olevaa alkoholia, jonka pitoisuus on vähintään 96 tilavuusprosenttia, tai sekoitusta, jossa on tätä sekä rypälemehua, käymistilassa olevaa rypälemehua tai Moscatel de Grano Menudo-, Garnacha Tinta- tai Garnacha Blanca-lajikkeista valmistettua viiniä, jonka luonnollinen alkoholipitoisuus on yli 12 tilavuusprosenttia. Kypsyttävään viiniin voidaan lisätä suoran kuumennuksen avulla tiivistettyä rypälemehua, joka on peräisin Moscatel de Grano Menudo-, Garnacha Tinta- ja/tai Garnacha Blanca-lajikkeista.

b. *Enimmäistuotos*

Valkoiset lajikkeet

9 200 kg rypäleitä hehtaaria kohden

Punaiset lajikkeet

8 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

Punaiset lajikkeet

56 hehtolitraa hehtaaria kohden

Roseeviini

8 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

Roseeviini

8 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

Roseeviini

32 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Kunnat:

Maantieteellinen yksikkö I: –

Maantieteellinen yksikkö II: Lumbier, Lónguida, Romanzado sekä Urraul Bajo ja Urraul Alto.

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

Maantieteellinen yksikkö IV: kaikki kunnat lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Barga, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún ja Abárzuza.

Maantieteellinen yksikkö V: kaikki kunnat lukuun ottamatta Petilla de Aragónia.

Maantieteellinen yksikkö VI: kaikki kunnat lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Mendavia, San Arian, Azagra, Andosilla ja Sartaguda.

Maantieteellinen yksikkö VII: kaikki kunnat lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada ja Buñuel.

7. **Pääasiallinen rypälelaji / pääasialliset rypälelajikkeet**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO (pienirypäleinen muskat)

TEMPRANILLO

## 8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

### Viini

Suojatun alkuperänimityksen "Navarra" kattama alue sijaitsee näiden viiniköynnösten viljelyyn ihanteellisesti soveltuvan Iberian niemimaan pohjoispuolella. Ilmasto on väliamerellinen, ja alueen luoteisosaan ulottuu Atlantin valtameren vaikutus, jonka aikaansaama viileä ja kuiva tuuli on vallitsevana koko alueella. Keskimääräinen sademäärä on 400–500 mm. Hiusesavesta koostuva maaperä on erittäin kalkkikivipitoista ja kohtalaisen kivistä.

Tällaisista maantieteellisistä olosuhteista peräisin olevat viinit ovat melko tai erittäin happopitoisia, ja niiden aistinvaraisiin ominaisuuksiin kuuluvat raikkaus, sopusointuinen maku ja eräänlainen mineraalisuus, joka johtuu maaperätyypistä.

### Väkevä viini

Viinit valmistetaan Moscatel de Grano Menudo- sekä Garnacha Tinta- ja Garnacha Blanca -lajikkeista, jotka ovat Navarran alueen kotoperäisiä lajikkeita ja joille on ominaista suuri sokeripitoisuus, pyöreys ja täyteläisyys, kuivattujen rypäleiden aromit sekä makeiden ja hapokkaiden makujen tasapaino. Tiivis maku johtuu erityisistä ilmasto-olosuhteista: erittäin kuivasta ilmastosta, kasvukauden korkeista lämpötiloista sekä alhaisesta sademäärästä ja jatkuvasta vedenpuutteesta.

## 9. Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)

Oikeudellinen kehys:

Kansallisessa lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Suojatun alkuperänimityksen merkinnässä käytetyn kirjainkoon on oltava korkeudeltaan aina vähintään 3 mm ja enintään 9 mm, nimitys on merkittävä selkeästi, helposti luettavassa muodossa ja pysyvällä väriaineella, kirjaimet eivät saa olla liian paksuja, ja merkintä saa olla leveydeltään enintään puolet etiketin leveydestä.

SAN-nimityksen tunnus on pakollinen, ja sen on oltava halkaisijaltaan vähintään 8 mm ja enintään 11 mm.

### Linkki eritelämään

<https://cutt.ly/tyStMxM>

---



ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)  
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



**Euroopan unionin julkaisutoimisto**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**FI**