C/2026/4743

9.9.2026 г.

Публикуване на заявление за одобрението на изменение на равнището на Съюза в продуктовата спецификация съгласно член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2026/4743)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ НА РАВНИЩЕТО НА СЪЮЗА В ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Navarra“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A0127-AM05 — 8.9.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Navarra“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП ☒ ЗГУ ☐ ГО ☐

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Рубрика от продуктовата спецификация и единния документ, която подлежи на изменение (изменения)**

Допълнителни ограничения върху предлагането на пазара

Изменението засяга точка 8.6.7 „Опаковане и представяне на продукта“ от продуктовата спецификация и точка 11 от единния документ.

6. **Изпълняване на условията за изменение на равнището на Съюза**

С изменението се забранява опаковането на вина със ЗНП „Navarra“ извън определения географски район, което поставя ново ограничение върху предлагането на продукта на пазара. Поради това изменението отговаря на определението за „изменение на равнището на Съюза“, посочено в член 24, параграф 3, буква в) от Регламент (ЕС) 2024/1143 относно географските означения.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Описание и причини за изменението (измененията)**

Описание

Добавяне на изискването защитените вина да се опаковат изключително в помещенията на винарските изби, разположени в определения географски район на ЗНП.

Причина(и)

За да се запази качеството, да се гарантира произходът и да се осигури контрол, вината, обхванати от настоящата продуктова спецификация, трябва да бъдат опаковани изключително в помещенията на винарските изби, разположени в общинските окръзи на района на производство, и да бъдат разрешени и вписани като такива в съответния регистър на Регулаторния съвет.

Производството на вина с наименованието за произход не завършва с процеса на превръщане на мъстта във вино чрез алкохолна ферментация и други допълнителни процеси; опаковането трябва да се счита за краен етап от производството на тези вина, тъй като включва други винопроизводствени практики, които биха могли да повлияят на специфичните характеристики, а именно: филтриране, стабилизиране и различни видове коригиращи мерки. В същото време в някои случаи е необходим период на стареене в бутилка, за да се оформи и рафинира крайният продукт. Установено е, че транспортирането и опаковането извън района на производство влошават качеството на виното, тъй като то може да бъде изложено на окислително-редукционни процеси, колебания в температурата и други по-сериозни въздействия, които влошават качеството на виното, като рискът нараства успоредно с изминатото разстояние. Следователно опаковането в района на производство позволява да се запазят характеристиките и качеството на продукта. Тази мярка, съчетана с опита и задълбочените познания за специфичните характеристики на вината, които винарските изби с наименование за произход „Navarra“ са постигнали с течение на времето, прави опаковането при източника необходимо, като по този начин се запазват всички физико-химични и органолептични характеристики на тези вина.

От логистична или финансова гледна точка не е възможно оправомощеният орган, който контролира вината, обхванати от това ЗНП, да извършва проверки извън определения район на ЗНП. Контролът на съдовете за вино в наливно състояние, напускащи този район, би изисквал сътрудничеството на други публични или частни субекти. Тези субекти невинаги са достатъчно гъвкави, ефективни или икономически способни да направят това, особено ако местоназначението е извън ЕС. Поради това единственият начин да се гарантира подходящ контрол на всички вина до пускането им на пазара е опаковането да се ограничи до определения район на ЗНП.

8. **Допълнителна информация**

8.1. *Настоящото заявление за одобрение на изменение на равнището на Съюза съдържа стандартно (стандартни) изменение (изменения), неразривно свързано (свързани) с изменението на равнището на Съюза*

Да ☐ Не ☒

8.2. *Настоящото заявление за одобрение на изменение на равнището на Съюза е в резултат на факта, че в една или повече държави членки не е приключил националният етап на процедурата за подаване на заявление за стандартно изменение на продуктовата спецификация на трансгранично географско означение, както е предвидено в член 5, параграф 10, втора алинея от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27*

Да ☐ Не ☒

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания за вина

„Navarra“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A0127-AM05 — 8.9.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Navarra“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП☒ ЗГУ ☐

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Класификация на виното в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от посочената в позиция № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

3. Ликьорни вина

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Бяло вино

Органолептични характеристики

Външен вид

От бледожълт до златистожълт цвят, бистро и блестящо.

Аромат

Ароматът е със среден до висок интензитет, без недостатъци и с плодови и/или цветни и/или растителни нотки.

Вкус

На вкус виното е балансирано, с добре интегрирана киселинност, плодов ретроназален мирис и среден до силен послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	10,5
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	в милиеквиваленти на литър (meq/l)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	12,5
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	190

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

*Ако съдържанието на остатъчна захар е по-високо от 5 g/l, съдържанието на серен диоксид е равно на или по-малко от 300 mg/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Подложено на стареене в дървена бъчва бяло вино (ферментирало в бъчва, Crianza, Reserva, Gran Reserva).

Органолептични характеристики

Външен вид

От сламеножълт до златистожълт цвят, с кехлибарени оттенъци, бистро и блестящо.

Аромат

Ароматът е със среден до висок интензитет, без недостатъци и с дървесни и/или пикантни нотки и/или нотки на пушено.

Вкус

На вкус е балансирано, с добре интегрирана киселинност, дървесен ретроназален мирис и среден до силен послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	10,5
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	в милиеквиваленти на литър (meq/l)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	15
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	190

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Ако съдържанието на остатъчна захар е по-високо от 5 g/l, съдържанието на серен диоксид е равно на или по-малко от 300 mg/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Бяло вино, произведено от заразено със сиво гниене (*Botrytis*) грозде

Органолептични характеристики

Външен вид

От бледожълт до златистожълт цвят, с кехлибарени оттенъци, бистро и блестящо.

Аромат

Ароматът е със среден до висок интензитет, без недостатъци и с плодови и/или цветни и/или растителни нотки.

Вкус

На вкус виното е балансирано, с добре интегрирана киселинност, плодов ретроназален мирис и среден до силен послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	10,5
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	в милиеквиваленти на литър (meq/l)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	13
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	190

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Летливата киселинност се увеличава с 1 meq/l за всеки градус естествено действително алкохолно съдържание в обемни проценти над 10 %.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Вино розе

Органолептични характеристики

Външен вид

Розовеещ цвят, бистро и блестящо.

Аромат

Ароматът е със среден до висок интензитет, без недостатъци и с цветни аромати и/или аромати на червени и черни плодове.

Вкус

На вкус виното е балансирано, с добре интегрирана киселинност, с ретроназален мирис на червени и черни плодове и/или сладък ретроназален мирис и среден до силен послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	11
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	в милиеквиваленти на литър (meq/l)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	12,5
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	190

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Подложено на стареене в дървена бъчва вино розе (ферментирало в бъчва, Reserva).

Органолептични характеристики

Външен вид

Розовеещ цвят, бистро и блестящо.

Аромат

Ароматът е със среден до висок интензитет, без недостатъци и с дървесни аромати и/или аромати на червени и черни плодове.

Вкус

На вкус е балансирано, с добре интегрирана киселинност, дървесен ретроназален мирис и среден до силен послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	11
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	в милиеквиваленти на литър (meq/l)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	15
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	190

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Червено вино

Органолептични характеристики

Външен вид

Пурпурен до рубиненочервен цвят, бистро и блестящо.

Аромат

Ароматът е със среден до висок интензитет, без недостатъци и с плодови и/или дървесни нотки.

Вкус

На вкус виното е балансирано, със средна плътност, плодов и/или дървесен ретроназален мирис и среден до силен послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	11,5
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	в милиеквиваленти на литър (meq/l)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	12,5
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	140

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Подложено на стареене в дървена бъчва червено вино (Roble, Crianza, Reserva или Gran Reserva).

Органолептични характеристики

Външен вид

От пурпурночервен до червен цвят с ръждивокафяви оттенъци, бистро и блестящо.

Аромат

Ароматът е със среден до висок интензитет, без недостатъци и с дървесни и/или пикантни нотки и/или нотки на пушено.

Вкус

На вкус виното е балансирано, със средна до висока плътност, дървесен ретроназален мирис и среден до силен послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	11,5
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	в милиеквиваленти на литър (meq/l)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	16,67
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	140

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Ликьорно вино

Органолептични характеристики

Външен вид

При белите: от бледожълт до махагоново кафяв цвят, бистро и блестящо. При червените: от пурпурночервен до червен цвят с ръждивокафяви нотки, бистро и блестящо.

Аромат

Ароматът е с висок интензитет, без недостатъци, с нотки на узрели или стафидирани плодове.

Вкус

На вкус виното е балансирано, със средна до висока плътност, ретроназален мирис на узрели или стафидирани плодове и среден до силен послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	15
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	в милиеквиваленти на литър (meq/l)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	190

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

Агротехническа практика

Вид енологична практика

Агротехническа практика

Описание

Гъстотата на засаждане е най-малко 2 400 растения на хектар.

Напояването на лозята е разрешено, като се използват локални системи. Напояването, при което не се използват локални системи (напояване чрез наводняване, напояване чрез дъждуване), се разрешава до 8 август всяка година.

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Бели: само бяло грозде. Допуска се студена мацерация.

Вина розе: гроздовата мъст трябва да бъде получена чрез метода „saignée“ или чрез пресоване. Максималният разрешен обем на мъстта, получена при отделяне на сока, ще бъде 40 l на 100 kg грозде. Използва се най-малко 85 % грозде от разрешени червени сортове.

Червени вина: само червено грозде. Червено вино от следващата реколта може да се смесва с вино розе или към него да се добави вино розе, при условие че делът на виното розе не надвишава 15 % от получения общ обем.

Ликьорни вина: прибавяне на винен спирт ≥ 96 % об. или на смес от такъв спирт и мъст, ферментираща мъст или вино от Moscatel de Grano Menudo или Garnacha Tinta и Garnacha Blanca с естествено алкохолно съдържание >12 % об. Когато те са преминали процес на стареене, може да се добави мъст, чието концентриране е извършено чрез пряко загряване, от Moscatel de Grano Menudo и/или Garnacha Tinta и/или Garnacha Blanca.

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика

Ограничение, свързано с производството на вино

Описание

Употребата на преси с непрекъснато действие за производството на вина, обхванати от ЗНП, остава забранена.

Процесът на стареене трябва да започне на 1 октомври на годината на прибиране на реколтата.

7.2. *Максимални добиви от хектар*

Всички вина / категория / сорт / вид

Бели сортове грозде

Максимален добив

Максимален добив:	9 200
Единица за максимален добив:	килограма грозде от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Бели сортове грозде

Максимален добив

Максимален добив:	64,40
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Червени сортове грозде

Максимален добив

Максимален добив:	8 000
Единица за максимален добив:	килограма грозде от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Червени сортове грозде

Максимален добив

Максимален добив:	56
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина | категория | сорт | вид

Вино розе, произведено чрез метода „saignée“

Максимален добив

Максимален добив:	32
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

8. **Указване на винения (винените) сорт (или сортове) грозде, от който (които) е (са) получено (получени) виното (вината)**

— 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. **Кратко описание на определения географски район**

Общини:

Област I: Няма

Област II: Lumbier, Lónguida, Romanzado, Urraul Bajo и Urraul Alto.

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

Област IV: всички общини с изключение на Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún и Abárzuza.

Област V: всички общини с изключение на Petilla de Aragón.

Област VI: всички с изключение на Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla и Sartaguda.

Област VII: всички с изключение на Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada и Buñuel.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Районът, обхванат от ЗНП „Navarra“, се намира в географски район в северната част на Иберийския полуостров, който е идеален за отглеждането на лози. Климатът там е средиземноморски с влияние от Атлантическия океан в северозападния регион, със студен и сух вятър, преобладаващ в целия район. Средното количество валежи е от 400 до 500 mm. Почвите са средно каменисти, с високо съдържание на варовик и глинесто-праховита структура.

Тези географски условия допринасят за средната до висока киселинност на вината, органолептичните усещания за свежест и балансиран вкус, както и за определен минерален характер, дължащ се на типологията на почвите.

Категория на лозаро-винарския продукт

3. Ликьорни вина

Обобщено описание на връзката

По същество вината се произвеждат от сортовете Moscatel de Grano Menudo, Garnacha Tinta и Garnacha Blanca, които са местни сортове в Навара и се характеризират със завършеност, мазна консистенция и високо съдържание на захар, аромат на стафидирано грозде и добър баланс между сладки и киселинни вкусове. Силната наситеност на вкуса се дължи на специфичните климатични условия, характеризиращи се с изключително сух климат, високи температури през периода на растеж, малко количество валежи и постоянен недостиг на вода.

11. **Други приложими изисквания**

Специфични правила за опаковането, етикетирането и всички други съществени приложими изисквания за виното, за което се отнася регистрираното наименование

Заглавие на изискването/дерогацията

ПРАВИЛА ЗА ЕТИКЕТИРАНЕ

Правна уредба

Съдържа се в националното законодателство

Вид на допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Типографските знаци, използвани за обозначаване на името на ЗНП, при никакви обстоятелства не може по размер да бъдат по-малки от 3 mm или по-големи от 9 mm и трябва да са ясни, четливи, незаличими и не прекомерно сбити, като означението не може да заема повече от половината от общата ширина на етикета.

Задължително се поставя логото на ЗНП, чийто диаметър не може да бъде по-малък от 8 mm или по-голям от 11 mm.

Заглавие на изискването/дерогацията

ЗАДЪЛЖИТЕЛНО ОПАКОВАНЕ В ОПРЕДЕЛЕНИЯ ГЕОГРАФСКИ РАЙОН

Правна уредба

Съдържа се в националното законодателство

Вид на допълнително изискване/дерогация

Опаковане в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

За да се запази качеството, да се гарантира произходът и да се осигури контрол, вината, обхванати от настоящата продуктова спецификация, трябва да бъдат опаковани изключително в помещенията на винарските изби, разположени в общинските окръзи на района на производство, и да бъдат разрешени и вписани като такива в съответния регистър на Регулаторния съвет.

Производството на вина с наименованието за произход не завършва с процеса на превръщане на мъстта във вино чрез алкохолна ферментация и други допълнителни процеси; опаковането трябва да се счита за краен етап от производството на тези вина, тъй като включва други винопроизводствени практики, които биха могли да повлияят на специфичните характеристики, а именно: филтриране, стабилизиране и различни видове коригиращи мерки. В същото време в някои случаи е необходим период на стареене в бутилка, за да се оформи и рафинира крайният продукт. Установено е, че транспортирането и опаковането извън района на производство влошават качеството на виното, тъй като то може да бъде изложено на окислително-редукционни процеси, колебания в температурата и други по-сериозни въздействия, които влошават качеството на виното, като рискът нараства успоредно с изминатото разстояние. Следователно опаковането в района на производство позволява да се запазят характеристиките и качеството на продукта. Тази мярка, съчетана с опита и задълбочените познания за специфичните характеристики на вината, които винарските изби с наименование за произход „Navarra“ са постигнали с течение на времето, прави опаковането при източника необходимо, като по този начин се запазват всички физико-химични и органолептични характеристики на тези вина.

От логистична или финансова гледна точка не е възможно оправомощеният орган, който контролира вината, обхванати от това ЗНП, да извършва проверки извън определения район на ЗНП. Контролът на съдовете за вино в наливно състояние, напускащи този район, би изисквал сътрудничеството на други публични или частни субекти. Тези субекти невинаги са достатъчно гъвкави, ефективни или икономически способни да направят това, особено ако местоназначението е извън ЕС. Поради това единственият начин да се гарантира подходящ контрол на всички вина до пускането им на пазара е опаковането да се ограничи до определения район на ЗНП.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация на географското означение

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