C/2026/4743

9.9.2026

Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína na úrovni Unie, jak je uvedeno v čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2026/4743)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU PROVÁDĚNÉ NA ÚROVNI UNIE

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Navarra“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A0127-AM05 – 8.9.2025

1. **Název produktu**

„Navarra“

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP ☒ CHZO ☐ ZO ☐

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Položka specifikace produktu a jednotného dokumentu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

Další omezení uvádění produktu na trh

Byl pozměněn bod 8.b.7 „Balení a obchodní úprava produktu“ specifikace a bod 11 „Další platné požadavky“ jednotného dokumentu.

6. **Důvod pro změnu na úrovni Unie**

Tato změna zakazuje balení vín s chráněným označením původu „Navarra“ mimo jejich vymezenou zeměpisnou oblast, čímž zavádí nové omezení pro uvádění tohoto produktu na trh. Tento pozměňovací návrh tedy splňuje definici „změny na úrovni Unie“ ve smyslu čl. 24 odst. 3 písm. c) nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Popis a důvody změny (změn)**

Popis

Doplnění požadavku, aby chráněná vína byla balena výhradně v prostorách vinařství nacházejících se ve vymezené zeměpisné oblasti tohoto CHOP.

Odůvodnění

V zájmu zajištění kvality, zaručení původu a kontroly musí být vína, na která se vztahuje tato specifikace, plněna výhradně v prostorách vinařství nacházejících se v obcích produkční oblasti, která jsou k tomuto účelu oprávněna a jako taková zapsána v příslušném registru regulační rady.

Výroba vín s chráněným označením původu nekončí procesem přeměny moštu na víno alkoholovým kvašením a dalšími doplňkovými postupy. Balení se musí považovat za závěrečnou fázi výroby těchto vín, neboť zahrnuje doplňkové enologické postupy, které mohou ovlivnit specifické vlastnosti vína, konkrétně: filtraci, stabilizaci a různé další druhy úprav. Současně je v některých případech potřeba, aby víno po určitou dobu zrálo v láhvi a docílilo se tak celistvé chuti finálního produktu. Bylo zjištěno, že přeprava a balení mimo oblast produkce snižují jakost vína, neboť může být vystaveno oxidačně-redukčním reakcím, teplotním výkyvům a dalším závažnějším faktorům, které zhoršují jeho jakost přímo úměrně s přepravní vzdáleností. Balení v oblasti produkce tedy umožňuje zachovat vlastnosti a kvalitu produktu. Toto opatření spolu se zkušenostmi a důkladnou znalostí specifických vlastností vín, které vinařské podniky s označením původu Navarra v průběhu času získaly, činí nezbytným balení přímo u zdroje, čímž se zachovávají veškeré fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti těchto vín.

Pro pověřený subjekt provádějící kontrolu vín, na která se vztahuje toto CHOP, není logisticky ani finančně proveditelné provádět kontroly mimo vymezenou oblast tohoto CHOP. Kontrola velkoobjemových kontejnerů s vínem opouštějících tuto oblast by vyžadovala součinnost dalších veřejných nebo soukromých subjektů. Tyto subjekty nebývají vždy dostatečně pružné, efektivní ani ekonomicky způsobilé toto zajistit, zejména pokud se místo určení nachází mimo EU. Jediným způsobem, jak zajistit řádnou kontrolu všech vín až do jejich uvedení na trh, je proto omezit balení na vymezenou oblast tohoto CHOP.

8. **Další informace**

8.1 *Tato žádost o schválení změny na úrovni Unie obsahuje standardní změnu (změny) neoddělitelně spojenou (spojené) se změnou na úrovni Unie*

Ano ☐ Ne ☒

8.2 *Tato žádost o schválení změny na úrovni Unie následuje po nedokončení vnitrostátní fáze řízení o žádosti o standardní změnu specifikace produktu pro přeshraniční zeměpisné označení v jednom nebo více členských státech, jak je uvedeno v čl. 5 odst. 10 druhém pododstavci nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2025/27*

Ano ☐ Ne ☒

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení vína

„Navarra“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A0127-AM05 – 8.9.2025

1. **Název (názvy)**

„Navarra“

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP ☒ CHZO ☐

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Klasifikace vína podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

3. Likérové víno

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

Bílé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Světle žlutá až zlatožlutá barva, čiré a jiskrné.

Vůně

Vůně střední nebo vysoké intenzity bez nedostatků a s ovocnými a/nebo květinovými a/nebo rostlinnými tóny.

Chuť

Vyvážená chuť s dobře integrovanou kyselostí a s ovocným retronasálním aromatem. Střední nebo dlouhá dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech:

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10,5
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	12,5
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	190

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Pokud je obsah zbytkového cukru vyšší než 5 g/l, musí být obsah oxidu siřičitého roven nebo menší než 300 g/l.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Bílé víno zrající v dřevěném sudu (kvašené v sudech, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Slámově žlutá až zlatožlutá barva s jantarovými odlesky, čiré a jiskrné.

Vůně

Vůně střední nebo vysoké intenzity bez nedostatků a s dřevitými a/nebo kořeněnými a/nebo kouřovými tóny.

Chuť

Vyvážená chuť s dobře integrovanou kyselostí a s dřevitým retronasálním aromatem. Střední nebo dlouhá dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10,5
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	15
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	190

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Pokud je obsah zbytkového cukru vyšší než 5 g/l, musí být obsah oxidu siřičitého roven nebo menší než 300 g/l.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Bílé víno vyrobené z botrytických hroznů

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Světle žlutá až zlatožlutá barva s jantarovými odlesky, čiré a jiskrné.

Vůně

Vůně střední nebo vysoké intenzity bez nedostatků a s ovocnými a/nebo květinovými a/nebo rostlinnými tóny.

Chuť

Vyvážená chuť s dobře integrovanou kyselostí a s ovocným retronasálním aromatem. Střední nebo dlouhá dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10,5
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	13
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	190

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Obsah těkavých kyselin se zvyšuje o 1 meq/l pro každý stupeň přirozeného skutečného obsahu alkoholu nad 10 % objemových.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Růžové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Narůžovělá barva, čiré a jiskrné.

Vůně

Vůně střední nebo vysoké intenzity bez nedostatků a s aromaty červeného a černého ovoce a/nebo květin.

Chuť

Vyvážená chuť s dobře integrovanou kyselostí a s retronasálním aromatem červeného a černého ovoce a/nebo sladkým retronasálním aromatem. Střední nebo dlouhá dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	12,5
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	190

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Růžové víno zrající v dřevěném sudu (kvašené v sudech, Reserva)

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Narůžovělá barva, čiré a jiskrné.

Vůně

Vůně střední nebo vysoké intenzity bez nedostatků a s aromaty červeného a černého ovoce a dřeva.

Chuť

Vyvážená chuť s dobře integrovanou kyselostí a s dřevitým retronasálním aromatem. Střední nebo dlouhá dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	15
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	190

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Purpurová až rubínově červená barva, čiré a jiskrné.

Vůně

Vůně střední nebo vysoké intenzity bez nedostatků a s ovocnými a/nebo dřevitými tóny.

Chuť

Vyvážená chuť, střední tělo, ovocné a/nebo dřevité retronasální aroma a střední nebo dlouhá dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,5
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	12,5
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	140

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Červené víno zrající v dřevěném sudu (Roble, Crianza, Reserva nebo Gran Reserva)

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Nachově červená až cihlově červená barva, čiré a jiskrné.

Vůně

Vůně střední nebo vysoké intenzity bez nedostatků a s dřevitými a/nebo kořeněnými a/nebo kouřovými tóny.

Chuť

Chuť je vyvážená se střední až vysokou plností, s dřevitým retronasálním aromatem a se střední až vysokou dochutí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,5
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	16,67
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	140

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Likérové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Bílá vína: světle žlutá až mahagonově hnědá barva, čiré a jiskrné. Červená vína: nachově červená až cihlově červená barva, čiré a jiskrné.

Vůně

Vůně vysoké intenzity bez nedostatků, s tóny zralého nebo zaschlého ovoce.

Chuť

Vyvážená chuť, střední až silné tělo, retronasální aroma zralého nebo zaschlého ovoce, střední nebo dlouhá dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	15
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	190

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

Pěstební postup

Druh enologického postupu

Pěstební postup

Popis

Hustota výsadby je nejméně 2 400 keřů na hektar.

Na vinici je povoleno zavlažování pomocí lokalizovaných systémů. Nelokalizované zavlažování (závlaha podmokem nebo postřikem) je povoleno do 8. srpna každého roku.

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Bílá vína: pouze bílé hrozny. Je povolena macerace za studena.

Růžová vína: mošt se získává krvácením nebo lisováním. Maximální povolený objem moštu získaného krvácením je 40 litrů na každých 100 kilogramů hroznů. Nejméně 85 % používaných hroznů musí pocházet z povolených modrých odrůd.

Červená vína: pouze modré hrozny. Růžové víno se může mísit s červeným vínem z následujícího ročníku nebo se k němu přidávat, pokud podíl růžového vína nepřesáhne 15 % celkového výsledného objemu.

Likérová vína: Přidávání vinného alkoholu o ≥ 96 % objemových nebo směsi tohoto alkoholu s moštem do kvasícího moštu nebo vína z odrůd Moscatel de Grano Menudo nebo Garnacha Tinta a Blanca s přirozeným obsahem alkoholu > 12 % objemových. V případě vín podrobovaných zrání lze přidat mošt z odrůd Moscatel de Grano Menudo a/nebo Garnacha Tinta a/nebo Blanca zahuštěný přímým teplem.

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Popis

Při výrobě vín, na která se dané CHOP vztahuje, je zakázáno používání kontinuálních lisů.

Proces zrání začíná 1. října roku sklizně.

7.2 *Maximální výnosy na hektar*

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy:

Bílé odrůdy

Maximální výnos

Maximální výnos:	9 200
Maximální výnos na jednotku:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy:

Bílé odrůdy

Maximální výnos

Maximální výnos:	64,40
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy:

Modré odrůdy

Maximální výnos

Maximální výnos:	8 000
Maximální výnos na jednotku:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy:

Modré odrůdy

Maximální výnos

Maximální výnos:	56
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy:

Růžové víno vyráběné metodou krvácení

Maximální výnos

Maximální výnos:	32
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— GARNACHA BLANCA

— GARNACHA ROJA – GARNACHA GRIS

— GARNACHA TINTA

— GRACIANO

— MACABEO – VIURA

— MAZUELA – MAZUELO

— MERLOT

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— ONECA

— PINOT NOIR

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Obce:

Okres I: Žádná;

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

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

Okres IV: všechny obce kromě obcí Genevillla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún a Abárzuza.

Okres V: všechny obce kromě obce Petilla de Aragón.

Okres VI: všechny obce kromě obcí Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla a Sartaguda.

Okres VII: všechny obce kromě obcí Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada a Buñuel.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Oblast, ke které se CHOP Navarra vztahuje, se nachází na severu Pyrenejského poloostrova a má pro pěstování vinné révy ideální podmínky. Podnebí je středomořské s atlantickým vlivem v severozápadní části a v celé oblasti převládá chladný vítr, který s sebou odnáší vlhkost. Roční úhrn srážek se pohybuje v rozmezí od 400 do 500 mm. Půdy se vyznačují vysokým obsahem vápence, průměrnou kamenitostí a jílovito-hlinitou strukturou.

Toto zeměpisné prostředí dává vzniknout svěžím a chuťově vyváženým vínům se střední až vysokou kyselostí. Místní půdy vínům dodávají jistou zemitost.

Druh výrobku z révy vinné

3. Likérové víno

Shrnutí souvislosti

Toto víno se vyrábí především z odrůd Moscatel de Grano Menudo a Garnacha Tinta a Blanca, které jsou v Navaře domácí, a vyznačuje se vysokým obsahem cukru, kulatostí, krémovostí, aromaty rozinek a příjemnou vyvážeností co do sladkosti a kyselosti. Popisovaná výrazná hutnost chuti je dána specifickými klimatickými podmínkami – velmi suchým podnebím, vysokými teplotami během vegetačního období, nízkými srážkami a trvalým nedostatkem vody.

11. **Další použitelné požadavky**

Zvláštní pravidla týkající se balení, označování a dalších použitelných základních požadavků na víno, na které se zapsaný název vztahuje

Popis požadavku/odchylky

PRAVIDLA PRO OZNAČOVÁNÍ

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Písmo používané k uvedení názvu CHOP nesmí být v žádném případě nižší než 3 mm ani vyšší než 9 mm; musí být jasné, čitelné, nesmazatelné a nesmí být příliš široké; označení nesmí zabírat více než polovinu celkové šířky etikety.

Logo CHOP je povinné a jeho průměr nesmí být menší než 8 mm ani větší než 11 mm.

Popis požadavku/odchylky

BALENÍ VE VYMEZENÉ ZEMĚPISNÉ OBLASTI

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

V zájmu zajištění kvality, zaručení původu a kontroly musí být vína, na která se vztahuje tato specifikace, plněna výhradně v prostorách vinařství nacházejících se v obcích produkční oblasti, která jsou k tomuto účelu oprávněna a jako taková zapsána v příslušném registru regulační rady.

Výroba vín s chráněným označením původu nekončí procesem přeměny moštu na víno alkoholovým kvašením a dalšími doplňkovými postupy. Balení se musí považovat za závěrečnou fázi výroby těchto vín, neboť zahrnuje doplňkové enologické postupy, které mohou ovlivnit specifické vlastnosti vína, konkrétně: filtraci, stabilizaci a různé další druhy úprav. Současně je v některých případech potřeba, aby víno po určitou dobu zrálo v láhvi a docílilo se tak celistvé chuti finálního produktu. Bylo zjištěno, že přeprava a balení mimo oblast produkce snižují jakost vína, neboť může být vystaveno oxidačně-redukčním reakcím, teplotním výkyvům a dalším závažnějším faktorům, které zhoršují jeho jakost přímo úměrně s přepravní vzdáleností. Balení v oblasti produkce tedy umožňuje zachovat vlastnosti a kvalitu produktu. Toto opatření spolu se zkušenostmi a důkladnou znalostí specifických vlastností vín, které vinařské podniky s označením původu Navarra v průběhu času získaly, činí nezbytným balení přímo u zdroje, čímž se zachovávají veškeré fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti těchto vín.

Pro pověřený subjekt provádějící kontrolu vín, na která se vztahuje toto CHOP, není logisticky ani finančně proveditelné provádět kontroly mimo vymezenou oblast tohoto CHOP. Kontrola velkoobjemových kontejnerů s vínem opouštějících tuto oblast by vyžadovala součinnost dalších veřejných nebo soukromých subjektů. Tyto subjekty nebývají vždy dostatečně pružné, efektivní ani ekonomicky způsobilé toto zajistit, zejména pokud se místo určení nachází mimo EU. Jediným způsobem, jak zajistit řádnou kontrolu všech vín až do jejich uvedení na trh, je proto omezit balení na vymezenou oblast tohoto CHOP.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu se zeměpisným označením

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