C/2026/4743

9.9.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en EU-ændring af produktspecifikationen i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2026/4743)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN EU-ÆNDRING AF EN PRODUKTSPECIFIKATION

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Navarra«

EU-referencenummer: PDO-ES-A0127-AM05 — 8.9.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Navarra«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB☒ BGB ☐ GB ☐

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Afsnit i produktspecifikationen og i enhedsdokumentet, som berøres af ændringen/ændringerne**

Yderligere restriktioner for markedsføringen

Punkt 8.b.7 »Emballering og præsentation af produktet« i produktspecifikationen og enhedsdokumentets punkt 11 »Yderligere gældende krav« ændres.

6. **Klassificering som EU-ændring**

Med ændringen bliver det forbudt at emballere vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Navarra uden for deres afgrænsede geografiske område, hvilket medfører en ny begrænsning af markedsføringen af produktet. Ændringen opfylder derfor definitionen af en »EU-ændring« i artikel 24, stk. 3, litra c), i forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024. http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Beskrivelse og begrundelse for ændringen/ændringerne**

Beskrivelse

Tilføjelse af kravet om, at de beskyttede vine udelukkende må emballeres på de vingårde, der er beliggende i det afgrænsede geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Begrundelse

For at bevare kvaliteten, garantere oprindelsen og sikre kontrollen må de vine, der er omfattet af denne varespecifikation, udelukkende emballeres på vingårde i de kommunale distrikter i produktionsområdet og godkendes og opføres som sådanne i kontrolorganets relevante register.

Fremstillingen af vine omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse ophører ikke med omdannelsen af most til vin ved alkoholgæring og andre supplerende processer. Emballeringen må betragtes som den sidste fase af fremstillingen af disse vine, idet den involverer supplerende ønologiske fremgangsmåder, filtrering, stabilisering og forskellige typer af korrigerende foranstaltninger. Samtidig er det i nogle tilfælde nødvendigt med en periode med oplagring på flaske for at afrunde og forfine den færdige vins smag. Det er blevet konstateret, at transport og emballering uden for produktionsområdet sænker vinens kvalitet, da den kan blive udsat for oxidreduktion, temperaturudsving og andre mere alvorlige faktorer, der forværrer vinens kvalitet, jo længere den tilbagelagte afstand er. Emballeringen i produktionsområdet gør det således muligt at bevare produktets egenskaber og kvalitet. Denne foranstaltning kombineret med den erfaring og indgående viden om de særlige kendetegn ved vinene, som vinproducenterne med oprindelsesbetegnelsen Navarra har opnået i tidens løb, gør emballering ved kilden nødvendig og bevarer dermed alle disse vines fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber.

Det er ikke logistisk eller økonomisk muligt for det bemyndigede organ, der kontrollerer de vine, der er omfattet af denne BOB, at foretage kontrol uden for det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse for BOB'en. Kontrollen med bulkcontainere med vin, der forlader dette område, vil kræve samarbejde med andre offentlige eller private enheder. Disse enheder er ikke altid tilstrækkeligt fleksible, effektive eller økonomisk i stand til at gøre dette, navnlig hvis destinationen ligger uden for EU. Den eneste måde, hvorpå der kan sikres korrekt kontrol af alle vine, indtil de markedsføres, er derfor at begrænse emballeringen til det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

8. **Yderligere oplysninger**

8.1. *Denne ansøgning om godkendelse af en EU-ændring indeholder en standardændring/standardændringer, der er uløseligt forbundet med EU-ændringen:*

Ja ☐ Nej ☒

8.2. *Denne ansøgning om godkendelse af en EU-ændring følger af, at en eller flere medlemsstater ikke har afsluttet den nationale fase af proceduren for ansøgning om en standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse på tværs af grænser, jf. artikel 5, stk. 10, andet afsnit, i delegeret forordning (EU) 2025/27*

Ja ☐ Nej ☒

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Navarra«

EU-referencenummer: PDO-ES-A0127-AM05 — 8.9.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Navarra«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB ☒ BGB ☐

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Klassificering af vinen i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

3. Hedvin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

Hvidvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Bleggul til gyldengul farve, klar og skinnende.

Duft

Mellemhøj til høj aromaintensitet uden fejl og med frugtagtige og/eller blomsteragtige og/eller planteagtige noter.

Smag

I munden er den harmonisk og har et velintegreret syreindhold med en frugtagtig retronasal aroma og en mellemlang til lang eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.):	—
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.):	10,5
Totalt syreindhold, minimum:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i milliækvivalenter pr. liter
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter):	12,5
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	190

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Hvis restsukkerindholdet er over 5 g/l, vil svovldioxidindholdet ligge på højst 300 g/l.

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Hvidvin lagret på træfade (tøndelagret, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Stråguld til gyldengul farve med ravfarvede strejf, klar og skinnende.

Duft

Mellemhøj til høj aromaintensitet uden fejl og med træagtige og/eller krydrede og/eller røgede noter.

Smag

I munden er den harmonisk og har et velintegreret syreindhold med en træagtig retronasal aroma og en mellemlang til lang eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.):	—
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.):	10,5
Totalt syreindhold, minimum:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i milliækvivalenter pr. liter
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter):	15
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	190

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Hvis restsukkerindholdet er over 5 g/l, vil svovldioxidindholdet ligge på højst 300 g/l.

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Hvidvin fremstillet af botrytisinficerede druer

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Bleggul til gyldengul farve med ravfarvede strejf, klar og skinnende.

Aroma

Mellemhøj til høj aromaintensitet uden fejl og med frugtagtige og/eller blomsteragtige og/eller planteagtige noter.

Smag

I munden er den harmonisk og har et velintegreret syreindhold med en frugtagtig retronasal aroma og en mellemlang til lang eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.):	—
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.):	10,5
Totalt syreindhold, minimum:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i milliækvivalenter pr. liter
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter):	13
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	190

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Indholdet af flygtig syre stiger med 1 meq/l for hver naturlig alkoholprocent, der overstiger 10 % vol.

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rosévin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lyserød farve, klar og skinnende.

Aroma

Mellemhøj til høj aromaintensitet uden fejl og med aromaer af røde og sorte bær og/eller blomsteraromaer.

Smag

I munden er den harmonisk og har et velintegreret syreindhold med en sød retronasal aroma eller af røde og sorte bær og en mellemlang til lang eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.):	—
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.):	11
Totalt syreindhold, minimum:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i milliækvivalenter pr. liter
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter):	12,5
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	190

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rosévin lagret på træfade (tøndelagret, Reserva)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lyserød farve, klar og skinnende.

Aroma

Mellemhøj til høj aromaintensitet uden fejl og med aromaer af røde og sorte bær og/eller træagtige aromaer.

Smag

I munden er den harmonisk og har et velintegreret syreindhold med en træagtig retronasal aroma og en mellemlang til lang eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.):	—
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.):	11
Totalt syreindhold, minimum:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i milliækvivalenter pr. liter
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter):	15
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	190

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rødvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lilla til rubinrød farve, klar og skinnende.

Aroma

Mellemhøj til høj aromaintensitet uden fejl og med frugtagtige og/eller træagtige noter.

Smag

I munden er den harmonisk og har en mellemstor krop med en frugtagtig og/eller træagtig retronasal aroma og en mellemlang til lang eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.):	—
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.):	11,5
Totalt syreindhold, minimum:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i milliækvivalenter pr. liter
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter):	12,5
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	140

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rødvin lagret på træfade (Roble, Crianza, Reserva eller Gran Reserva)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lillarød til rød farve med rødbrune strejf, klar og skinnende.

Aroma

Mellemhøj til høj aromaintensitet uden fejl og med træagtige og/eller krydrede og/eller røgede noter.

Smag

I munden er den harmonisk og har en mellemstor til stor krop med en træagtig retronasal aroma og en mellemlang til lang eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.):	—
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.):	11,5
Totalt syreindhold, minimum:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i milliækvivalenter pr. liter
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter):	16,67
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	140

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Hedvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

For hvidvine: Bleggul til mahognibrun farve, klar og skinnende. For rødvine: Lillarød til rød farve med rødbrune strejf, klar og skinnende.

Aroma

Høj aromaintensitet uden fejl og med noter af moden eller let tørret frugt.

Smag

I munden er den harmonisk og har en mellemstor til stor krop med en retronasal aroma af moden eller let tørret frugt og en mellemlang til lang eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.):	—
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.):	15
Totalt syreindhold, minimum:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i milliækvivalenter pr. liter
Indhold af flygtig syre, maksimum (i milliækvivalenter pr. liter):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	190

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

Dyrkningsmetode

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningsmetode

Beskrivelse

Beplantningstætheden skal være på mindst 2 400 vinstokke pr. hektar.

Kunstvanding er tilladt på vinmarken ved hjælp af lokale systemer. Ikke-lokal kunstvanding (overrisling, sprinklervanding) er tilladt indtil den 8. august hvert år.

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Hvidvine: kun hvide druer. Kold udblødning er tilladt. Rosévine:

Rosévine: Druemosten fremstilles ved hjælp af saignéemetoden eller presning. Den maksimalt tilladte mængde most fremstillet ved hjælp af saignéemetoden er 40 l pr. 100 kg druer. Der anvendes mindst 85 % druer af godkendte røde sorter.

Rødvine: Kun røde druer. Rosévin kan iblandes eller tilsættes den følgende årgang rødvin, forudsat at andelen af rosévin ikke overstiger 15 % af den samlede mængde.

Hedvine: Tilsætning af vinalkohol på ≥ 96 % vol. eller af en blanding indeholdende dette og most, gærende most eller vin fra Moscatel de Grano Menudo eller Garnacha Tinta og Blanca med et naturligt alkoholindhold på > 12 % vol. Såfremt de skal lagres, kan der tilsættes most koncentreret ved direkte varme fra Moscatel de Grano Menudo og/eller Garnacha Tinta og/eller Blanca.

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Restriktioner ved fremstillingen af vinene

Beskrivelse

Det er forbudt at anvende kontinuerlige vinpresser til fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Lagringsprocessen skal påbegyndes den 1. oktober i samme høstår.

7.2. *Maksimalt udbytte pr. hektar.*

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide druesorter

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	9 200
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide druesorter

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	64,40
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter/ha

Alle vine/kategori/sort/type

Røde druesorter

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	8 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde druesorter

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	56
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter/ha

Alle vine/kategori/sort/type

Rosévin fremstillet ved saignéemetoden

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	32
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter/ha

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— GARNACHA BLANCA

— GARNACHA ROJA – GARNACHA GRIS

— GARNACHA TINTA

— GRACIANO

— MACABEO – VIURA

— MAZ – MAZUELO

— MERLOT

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— ONECA

— PINOT NOIR

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Kommuner:

Distrikt I: Ingen

Distrikt II: Lumbier, Lónguida, Romanzado samt Urraul Bajo og Urraul Alto.

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

Distrikt IV: alle kommuner med undtagelse af Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún og Abárzuza.

Distrikt V: alle kommuner med undtagelse af Petilla de Aragón.

Distrikt VI: alle med undtagelse af Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla og Sartaguda.

Distrikt VII: alle med undtagelse af Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada og Buñuel.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Vinavlsproduktets kategori

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Det areal, som den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Navarra« dækker, ligger i et geografisk område i den nordlige del af Den Iberiske Halvø, som er ideelt til vindyrkning. Klimaet er et middelhavsklima med påvirkning fra Atlanterhavet i den nordvestlige region, hvor en kold og tør vind dominerer i hele området. Den gennemsnitlige nedbør ligger på mellem 400 og 500 mm. Jorden har et stort indhold af kalk, et gennemsnitligt stenindhold og en leret tekstur.

Dette geografiske miljø giver vine med et mellemhøjt til højt syreindhold, organoleptiske fornemmelser af friskhed, en harmonisk smag og en vis mineralsk karakter, som skyldes jordbundstypen.

Vinavlsproduktets kategori

3. Hedvin

Sammenfatning af tilknytningen

Vinene fremstilles hovedsagelig af sorterne Moscatel de Grano Menudo og Garnacha Tinta og Blanca, som er hjemmehørende i Navarra og er kendetegnet ved et højt sukkerindhold og en rund og fyldig karakter med en aroma af let tørrede druer og en god balance mellem den søde og syrlige smag. Denne høje smagstæthed er resultatet af de særlige klimaforhold, der er kendetegnet ved et meget tørt klima, høje temperaturer i vækstperioden, ringe nedbør og et permanent vandunderskud.

11. **Yderligere gældende krav**

Særlige regler for emballering, mærkning og andre væsentlige gældende krav for vinen med den registrerede betegnelse

Kravets/fravigelsens overskrift

BESTEMMELSER OM MÆRKNING

Retlig ramme

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

De typografiske tegn, der anvendes til at angive den beskyttede oprindelsesbetegnelses navn, må under ingen omstændigheder være mindre end 3 mm eller mere end 9 mm høje og skal være tydelige, læsbare, uslettelige og ikke alt for tykke, og angivelsen må ikke fylde mere end halvdelen af etikettens samlede bredde.

BOB-logoet er obligatorisk og må ikke være mindre end 8 mm eller større end 11 mm i diameter.

Kravets/fravigelsens overskrift

EMBALLERING I DET AFGRÆNSEDE GEOGRAFISKE OMRÅDE

Retlig ramme

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

For at bevare kvaliteten, garantere oprindelsen og sikre kontrollen må de vine, der er omfattet af denne varespecifikation, udelukkende emballeres på vingårde i de kommunale distrikter i produktionsområdet og godkendes og opføres som sådanne i kontrolorganets relevante register.

Fremstillingen af vine omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse ophører ikke med omdannelsen af most til vin ved alkoholgæring og andre supplerende processer. Emballeringen må betragtes som den sidste fase af fremstillingen af disse vine, idet den involverer supplerende ønologiske fremgangsmåder, filtrering, stabilisering og forskellige typer af korrigerende foranstaltninger. Samtidig er det i nogle tilfælde nødvendigt med en periode med oplagring på flaske for at afrunde og forfine den færdige vins smag. Det er blevet konstateret, at transport og emballering uden for produktionsområdet sænker vinens kvalitet, da den kan blive udsat for oxidreduktion, temperaturudsving og andre mere alvorlige faktorer, der forværrer vinens kvalitet, jo længere den tilbagelagte afstand er. Emballeringen i produktionsområdet gør det således muligt at bevare produktets egenskaber og kvalitet. Denne foranstaltning kombineret med den erfaring og indgående viden om de særlige kendetegn ved vinene, som vinproducenterne med oprindelsesbetegnelsen Navarra har opnået i tidens løb, gør emballering ved kilden nødvendig og bevarer dermed alle disse vines fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber.

Det er ikke logistisk eller økonomisk muligt for det bemyndigede organ, der kontrollerer de vine, der er omfattet af denne BOB, at foretage kontrol uden for det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse for BOB'en. Kontrollen med bulkcontainere med vin, der forlader dette område, vil kræve samarbejde med andre offentlige eller private enheder. Disse enheder er ikke altid tilstrækkeligt fleksible, effektive eller økonomisk i stand til at gøre dette, navnlig hvis destinationen ligger uden for EU. Den eneste måde, hvorpå der kan sikres korrekt kontrol af alle vine, indtil de markedsføres, er derfor at begrænse emballeringen til det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen for den geografiske betegnelse

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