C/2026/4743

9.9.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung einer Produktspezifikation gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/4743)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER UNIONSÄNDERUNG EINER PRODUKTSPEZIFIKATION

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Navarra“

EU-Nr.: PDO-ES-A0127-AM05 — 8.9.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Navarra“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☒ g.g.A. ☐ GI ☐

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Rubrik der Produktspezifikation und des Einzigen Dokuments, auf die sich die Änderung(en) bezieht/beziehen**

Weitere Beschränkungen bei der Vermarktung

Nummer 8.b.7 „Verpackung und Aufmachung des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation und Punkt 11 „Weitere geltende Anforderungen“ des Einzigen Dokuments werden geändert.

6. **Einstufung als Unionsänderung**

Mit der Änderung wird die Abfüllung von Weinen mit der g.U. Navarra außerhalb ihres abgegrenzten geografischen Gebiets verboten, was eine neue Beschränkung für die Vermarktung des Erzeugnisses darstellt. Daher entspricht die Änderung der Definition einer „Unionsänderung“ gemäß Artikel 24 Absatz 3 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Beschreibung und Begründung der Änderung(en)**

Beschreibung

Hinzufügung der Anforderung, dass die geschützten Weine ausschließlich in den Räumlichkeiten der im abgegrenzten geografischen Gebiet der g.U. gelegenen Kellereien abgefüllt werden dürfen.

Begründung

Um die Qualität zu wahren, den Ursprung zu garantieren und die Kontrolle zu gewährleisten, dürfen die unter diese Produktspezifikation fallenden Weine ausschließlich in den Räumlichkeiten von Kellereien in den Gemeindebezirken des Erzeugungsgebiets abgefüllt und als solche zugelassen und in das entsprechende Register der Kontrollstelle eingetragen werden.

Die Erzeugung der Weine mit der Ursprungsbezeichnung ist nach der Verarbeitung des Mosts zu Wein durch alkoholische Gärung und sonstige ergänzende Verfahren keineswegs abgeschlossen. Die Abfüllung ist als letzter Erzeugungsschritt dieser Weine zu betrachten, da hier weitere Weinbereitungsverfahren zum Einsatz kommen, die sich auf die besonderen Eigenschaften auswirken können, insbesondere die Filterung, die Stabilisierung und verschiedene Arten von Korrekturmaßnahmen. Zudem ist in manchen Fällen zur Abrundung und Verfeinerung des fertigen Weins eine Flaschenreifung erforderlich. Es hat sich gezeigt, dass der Transport und die Abfüllung außerhalb des Erzeugungsgebiets die Qualität des Weins verringern, da er dabei Oxidations-Reduktions-Prozessen, Temperaturschwankungen und anderen schwerwiegenderen Faktoren ausgesetzt sein kann, die die Qualität des Weins umso stärker beeinträchtigen, je länger die Transportstrecke ist. Die Abfüllung innerhalb des Erzeugungsgebiets ermöglicht es daher, die Merkmale und die Qualität des Erzeugnisses zu bewahren. Aufgrund dieser Tatsache sowie aufgrund der Erfahrung und der fundierten Kenntnisse über die besonderen Merkmale der Weine, welche die Kellereien der Ursprungsbezeichnung Navarra im Laufe der Zeit erworben haben, ist eine Abfüllung am Ursprungsort erforderlich, damit sämtliche physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften dieser Weine erhalten bleiben.

Für die mit der Kontrolle der unter diese g.U. fallenden Weine beauftragte Stelle ist es weder logistisch noch finanziell möglich, Kontrollen außerhalb des abgegrenzten Gebiets der g.U. durchzuführen. Die Kontrolle von Fassware, die dieses Gebiet verlässt, würde die Zusammenarbeit mit anderen öffentlichen oder privaten Stellen erfordern. Diese Stellen sind jedoch nicht immer ausreichend flexibel, wirksam oder wirtschaftlich in der Lage, dies zu tun, insbesondere wenn der Bestimmungsort außerhalb der EU liegt. Daher besteht die einzige Möglichkeit, eine ordnungsgemäße Kontrolle aller Weine bis zu ihrem Inverkehrbringen zu gewährleisten, darin, die Abfüllung auf das abgegrenzte Gebiet der g.U. zu beschränken.

8. **Weitere Angaben**

8.1. *Dieser Antrag auf Genehmigung einer Unionsänderung enthält eine Standardänderung bzw. Standardänderungen, die untrennbar mit dieser Unionsänderung verbunden ist bzw. sind*

Ja ☐ Nein ☒

8.2. *Dieser Antrag auf Genehmigung einer Unionsänderung ergibt sich aus der Nichtbeendigung der nationalen Phase des Verfahrens für die Beantragung einer Standardänderung einer Produktspezifikation einer grenzübergreifenden geografischen Angabe in einem oder mehreren Mitgliedstaaten gemäß Artikel 5 Absatz 10 Unterabsatz 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27*

Ja ☐ Nein ☒

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Navarra“

EU-Nr.: PDO-ES-A0127-AM05 — 8.9.2025

1. **Name(n)**

„Navarra“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☒ g.g.A. ☐

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Klassifizierung des Weins mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

3. Likörwein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine:**

Weinbauerzeugnis

Weißwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Hellgelb bis goldgelb, klar und brillant.

Aroma

Von mittlerer oder hoher Intensität, ohne Mängel und mit fruchtigen und/oder blumigen und/oder pflanzlichen Noten.

Geschmack

Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, fruchtige retronasale Wahrnehmung und mittlerer oder langer Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10,5
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	12,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	190

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Übersteigt der Restzuckergehalt 5 g/l, muss der Schwefeldioxidgehalt kleiner oder gleich 300 g/l sein.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Im Holzfass ausgebauter Weißwein (Fassgärung, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Strohgelb bis goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen, klar und brillant.

Aroma

Aroma von mittlerer oder hoher Intensität, ohne Mängel und mit fruchtigen, holzigen und/oder würzigen und/oder geräucherten Noten.

Geschmack

Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, holzige retronasale Wahrnehmung und mittlerer oder langer Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10,5
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	15
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	190

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Übersteigt der Restzuckergehalt 5 g/l, muss der Schwefeldioxidgehalt kleiner oder gleich 300 g/l sein.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Weißwein aus botrytisierten Trauben

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Hellgelb bis goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen, klar und brillant.

Aroma

Von mittlerer oder hoher Intensität, ohne Mängel und mit fruchtigen und/oder blumigen und/oder pflanzlichen Noten.

Geschmack

Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, fruchtige retronasale Wahrnehmung und mittlerer oder langer Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10,5
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	190

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Bei einem natürlichen Alkoholgehalt von mehr als 10 Volumenprozent steigt die flüchtige Säure pro Volumenprozent um 1 meq/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Roséwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbton rosa, klar und brillant.

Aroma

Aroma von mittlerer oder hoher Intensität, ohne Mängel und mit fruchtigen und/oder blumigen Noten.

Geschmack

Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, mit einer an rote und schwarze Früchte erinnernden und/oder süßen retronasalen Wahrnehmung, mittlerer oder langer Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	12,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	190

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Im Holzfass ausgebauter Roséwein (Fassgärung, Reserva)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbton rosa, klar und brillant.

Aroma

Aroma von mittlerer oder hoher Intensität, ohne Mängel und mit an rote und schwarze Früchte und Holz erinnernden Noten.

Geschmack

Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, holzige retronasale Wahrnehmung und mittlerer oder langer Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	15
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	190

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Rotwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Violett bis rubinrot, klar und brillant.

Aroma

Aroma von mittlerer oder hoher Intensität, ohne Mängel und mit fruchtigen und/oder holzigen Noten.

Geschmack

Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, fruchtige und/oder holzige retronasale Wahrnehmung und mittlerer oder langer Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,5
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	12,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	140

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Im Holzfass ausgebauter Rotwein (Eiche, Crianza, Reserva oder Gran Reserva)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Purpurrot bis rot mit Reflexen ziegelroter Töne, klar und brillant.

Aroma

Aroma von mittlerer oder hoher Intensität, ohne Mängel und mit fruchtigen, holzigen und/oder würzigen und/oder geräucherten Noten.

Geschmack

Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, holzige und/oder fruchtige und/oder würzige retronasale Wahrnehmung und mittlerer oder langer Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,5
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	16,67
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	140

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Likörwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Bei den Weißweinen: hellgelb bis mahagonibraun, klar und brillant. Bei den Rotweinen: purpurrot bis rot mit ziegelroten Tönen, klar und brillant.

Aroma

Aroma mit hoher Intensität, ohne Mängel und mit Noten von reifen Früchten oder Rosine.

Geschmack

Der Gaumen ist ausgewogen, gut integrierte Säure, fruchtige und/oder holzige oder an Rosinen erinnernde retronasale Wahrnehmung und mittlerer oder langer Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	15
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	190

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren:**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

Anbauverfahren

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Die Mindestpflanzdichte beträgt 2 400 Rebstöcke pro Hektar.

Die Bewässerung der Reben mit lokalisierten Systemen ist zulässig. Die Bewässerung mit nicht lokalisierten Systemen (Rieselbewässerung, Berieselung) ist bis zum 8. August jeden Jahres nicht zulässig.

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Weißwein: nur weiße Trauben. Die Kaltmazeration ist zulässig.

Roséweine: Der Most der Trauben wird durch das Saignée-Verfahren oder Pressen gewonnen. Die höchstzulässige Mostmenge aus dem Saignée-Verfahren beträgt 40 Liter pro 100 Kilogramm Trauben. Es werden zu mindestens 85 % Trauben der zugelassenen roten Sorten verwendet.

Rotweine: nur rote Trauben. Roséwein kann zu Rotwein des Folgejahres beigemischt oder damit verschnitten werden, sofern der Anteil des Roséweins 15 % des sich daraus ergebenden Gesamtvolumens nicht übersteigt.

Likörweine: Zusatz von Weinalkohol von ≥ 96 % vol. oder einer Mischung aus Weinalkohol und Most, Most in Gärung oder Wein aus Moscatel de Grano Menudo oder Garnacha Tinta und Garnacha Blanca, mit einem natürlichen Alkoholgehalt von > 12 % vol. Und falls sie einem Alterungsprozess unterzogen werden, kann durch unmittelbare Einwirkung von Feuerwärme konzentrierter Traubenmost aus Moscatel de Grano Menudo und/oder Garnacha Tinta und/oder Garnacha Blanca hinzugefügt werden.

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Beschreibung

Die Verwendung von kontinuierlichen Pressen bei der Herstellung von Weinen der g.U. ist verboten.

Der Reifungsprozess muss am 1. Oktober des Lesejahres beginnen.

7.2. *Höchsterträge je Hektar*

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Weiße Rebsorten

Höchsterträge

Höchsterträge:	9 200
Einheit des Höchstertrags:	kg Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Weiße Rebsorten

Höchsterträge

Höchsterträge:	64,40
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Rote Rebsorten

Höchsterträge

Höchsterträge:	8 000
Einheit des Höchstertrags:	kg Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Rote Rebsorten

Höchsterträge

Höchsterträge:	56
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Im Saignée-Verfahren hergestellte Roséweine

Höchsterträge

Höchsterträge:	32
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— 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. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Gemeinden:

Bezirk I: Keine.

Bezirk II: Lumbier, Lónguida, Romanzado und Urraul Bajo und Urraul Alto.

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

Bezirk IV: alle Gemeinden außer Genevillla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún, Abárzuza.

Bezirk V: alle Gemeinden außer Petilla de Aragón.

Bezirk VI: alle Gemeinden außer Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla und Sartaguda.

Bezirk VII: alle Gemeinden außer Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada und Buñuel.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Gebiet der g.U. Navarra befindet sich in einem geografischen Gebiet im Norden der Iberischen Halbinsel, das für den Weinanbau ideal ist. Das Klima ist mediterran mit einem atlantischen Einfluss im Nordwesten, wobei ein kalter, trockener Wind im gesamten Gebiet vorherrscht. Der durchschnittliche Niederschlag liegt zwischen 400 und 500 mm. Die Böden haben einen hohen Anteil an Kalkstein, eine mittlere Steinigkeit und eine tonig-lehmige Textur.

Diese geografische Umgebung liefert Weine mit mittelhoher Säure, mit organoleptischen Empfindungen von Frische und geschmacklicher Ausgewogenheit und einem gewissen mineralischen Charakter, der von der Art des Bodens herrührt.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

3. Likörwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Hauptsächlich aus den in Navarra heimischen Rebsorten Moscatel de Grano Menudo, Garnacha Tinta und Garnacha Blanca hergestellte Weine, die sich durch einen hohen Zuckergehalt, Rundheit und Geschmeidigkeit auszeichnen, mit Aromen von Rosinen und einem guten Gleichgewicht zwischen süßen und sauren Geschmacksnoten. Diese hohe Geschmacksdichte wird durch spezifische klimatische Bedingungen hervorgerufen, die durch ein sehr trockenes Klima, hohe Temperaturen während der Wachstumsperiode, geringe Niederschläge und ständigen Wassermangel gekennzeichnet sind.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Besondere Vorschriften für die Aufmachung, Kennzeichnung und sonstige wesentliche Anforderungen an den Wein, auf den sich der eingetragene Name bezieht

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

KENNZEICHNUNGSBESTIMMUNGEN

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die zur Angabe des Namens der g.U. verwendeten typografischen Zeichen dürfen auf keinen Fall weniger als 3 mm oder mehr als 9 mm hoch sein und müssen deutlich, gut lesbar, unverwischbar und nicht übermäßig dick sein, wobei die Angabe die Hälfte der Gesamtbreite des Etiketts nicht überschreiten darf.

Das Logo der g.U. ist obligatorisch und darf nicht kleiner als 8 mm und nicht größer als 11 mm im Durchmesser sein.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

OBLIGATORISCHE ABFÜLLUNG INNERHALB DES ABGEGRENZTEN GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Um die Qualität zu wahren, den Ursprung zu garantieren und die Kontrolle zu gewährleisten, dürfen die unter diese Produktspezifikation fallenden Weine ausschließlich in den Räumlichkeiten von Kellereien in den Gemeindebezirken des Erzeugungsgebiets abgefüllt und als solche zugelassen und in das entsprechende Register der Kontrollstelle eingetragen werden.

Die Erzeugung der Weine mit der Ursprungsbezeichnung ist nach der Verarbeitung des Mosts zu Wein durch alkoholische Gärung und sonstige ergänzende Verfahren keineswegs abgeschlossen. Die Abfüllung ist als letzter Erzeugungsschritt dieser Weine zu betrachten, da hier weitere Weinbereitungsverfahren zum Einsatz kommen, die sich auf die besonderen Eigenschaften auswirken können, insbesondere die Filterung, die Stabilisierung und verschiedene Arten von Korrekturmaßnahmen. Zudem ist in manchen Fällen zur Abrundung und Verfeinerung des fertigen Weins eine Flaschenreifung erforderlich. Es hat sich gezeigt, dass der Transport und die Abfüllung außerhalb des Erzeugungsgebiets die Qualität des Weins verringern, da er dabei Oxidations-Reduktions-Prozessen, Temperaturschwankungen und anderen schwerwiegenderen Faktoren ausgesetzt sein kann, die die Qualität des Weins umso stärker beeinträchtigen, je länger die Transportstrecke ist. Die Abfüllung innerhalb des Erzeugungsgebiets ermöglicht es daher, die Merkmale und die Qualität des Erzeugnisses zu bewahren. Aufgrund dieser Tatsache sowie aufgrund der Erfahrung und der fundierten Kenntnisse über die besonderen Merkmale der Weine, welche die Kellereien der Ursprungsbezeichnung Navarra im Laufe der Zeit erworben haben, ist eine Abfüllung am Ursprungsort erforderlich, damit sämtliche physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften dieser Weine erhalten bleiben.

Für die mit der Kontrolle der unter diese g.U. fallenden Weine beauftragte Stelle ist es weder logistisch noch finanziell möglich, Kontrollen außerhalb des abgegrenzten Gebiets der g.U. durchzuführen. Die Kontrolle von Fassware, die dieses Gebiet verlässt, würde die Zusammenarbeit mit anderen öffentlichen oder privaten Stellen erfordern. Diese Stellen sind jedoch nicht immer ausreichend flexibel, wirksam oder wirtschaftlich in der Lage, dies zu tun, insbesondere wenn der Bestimmungsort außerhalb der EU liegt. Daher besteht die einzige Möglichkeit, eine ordnungsgemäße Kontrolle aller Weine bis zu ihrem Inverkehrbringen zu gewährleisten, darin, die Abfüllung auf das abgegrenzte Gebiet der g.U. zu beschränken.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe

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