C/2026/4743

9.9.2026

Publication d'une demande d'approbation d'une modification à l'échelle de l'Union du cahier des charges conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/4743)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION À L'ÉCHELLE DE L'UNION DU CAHIER DES CHARGES

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Navarra»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0127-AM05 — 8.9.2025

1. **Dénomination du produit**

«Navarra»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☒ IGP ☐ IG ☐

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

5. **Rubrique du cahier des charges et du document unique concernée par la ou les modification(s)**

Nouvelles restrictions concernant la commercialisation

Le point 8.b.7 «Conditionnement et présentation du produit» du cahier des charges et le point 11 «Exigences applicables supplémentaires» du document unique ont été modifiés.

6. **Qualification en tant que modification à l'échelle de l'Union**

La modification interdit le conditionnement des vins de l'AOP «Navarra» en dehors de leur zone géographique délimitée, et impose ainsi une nouvelle restriction à la commercialisation du produit. Par conséquent, la modification répond à la définition d'une «modification à l'échelle de l'Union» figurant à l'article 24, paragraphe 3, point c), du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Description et motifs de la ou des modification(s)**

Description

Ajout de l'obligation de conditionner les vins protégés exclusivement dans les établissements vinicoles situés dans la zone géographique délimitée de l'AOP.

Motif(s)

Afin de préserver la qualité, de garantir l'origine et d'assurer le contrôle, les vins couverts par le cahier des charges concerné doivent être conditionnés exclusivement dans les établissements vinicoles situés dans les communes de la zone de production, autorisés et inscrits en tant que tels dans le registre correspondant du conseil régulateur.

L'élaboration des vins couverts par cette appellation d'origine ne prend pas fin avec le processus de transformation du moût en vin, grâce à la fermentation alcoolique et autres processus complémentaires; le conditionnement doit être considéré comme la phase finale de la production de ces vins, puisque cette étape comprend d'autres pratiques de préparation susceptibles d'avoir une incidence sur leurs caractéristiques spécifiques, à savoir: la filtration, la stabilisation et des mesures correctives diverses. Par ailleurs, dans certains cas, une période de vieillissement en bouteille est nécessaire pour arrondir et affiner le vin fini. Il a été constaté que le transport et le conditionnement en dehors de la zone de production altèrent la qualité du vin, car il peut être exposé à une oxydation/réduction, à des variations de température et à d'autres facteurs plus problématiques, qui nuisent d'autant plus à la qualité du vin que la distance parcourue est longue. Le conditionnement dans la zone de production permet donc de préserver les caractéristiques et la qualité du produit. Cette mesure, combinée à l'expérience et à la connaissance approfondie des caractéristiques spécifiques des vins acquises par les établissements vinicoles de l'appellation d'origine «Navarra» ont rendu nécessaire au fil du temps le conditionnement à la source, afin de préserver toutes les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques de ces vins.

Il n'est pas possible d'un point de vue logistique ou financier, pour l'organisme délégataire qui contrôle les vins couverts par cette AOP, d'effectuer ces contrôles en dehors de la zone délimitée de l'AOP. Le contrôle des conteneurs de vin en vrac quittant cette zone nécessiterait la collaboration d'autres entités publiques ou privées. Ces entités ne sont pas toujours suffisamment adaptables, efficaces ou économiquement capables de le faire, en particulier si la destination est située en dehors de l'UE. Par conséquent, la seule manière de garantir un contrôle adéquat de tous les vins jusqu'à leur mise sur le marché est de limiter le conditionnement à la zone délimitée de l'AOP.

8. **Informations complémentaires**

8.1. *La présente demande d'approbation d'une modification à l'échelle de l'Union contient une ou plusieurs modifications standard inextricablement liées à la modification à l'échelle de l'Union*

Oui ☐ Non ☒

8.2. *La présente demande d'approbation d'une modification à l'échelle de l'Union résulte de la non-conclusion, dans un ou plusieurs États membres, de l'étape nationale de la procédure de demande d'une modification standard du cahier des charges d'une indication géographique transfrontalière visée à l'article 5, paragraphe 10, deuxième alinéa, du règlement délégué (UE) 2025/27*

Oui ☐ Non ☒

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Navarra»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0127-AM05 — 8.9.2025

1. **Dénomination(s)**

«Navarra»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☒ IGP ☐

3. **Pays auquel appartient la zone géographique délimitée**

Espagne

4. **Classement du vin conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vins

3. Vin de liqueur

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vin blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur jaune pâle à jaune doré, limpide et brillante.

Nez

Arôme d'intensité moyenne à forte, sans défaut, avec des nuances fruitées et/ou florales et/ou végétales.

Bouche

En bouche, il est équilibré, l'acidité est bien intégrée, avec une rétro-olfaction fruitée et une longueur en bouche moyenne ou importante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10,5
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	12,5
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	190

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

*Si la teneur en sucres résiduels est supérieure à 5 g/l, la teneur en anhydride sulfureux sera inférieure ou égale à 300 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin blanc «Blanco con madera» (fermenté en fût, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur jaune paille à jaune doré avec des reflets ambrés, limpide et brillante.

Nez

Arôme d'intensité moyenne à forte, sans défaut, avec des nuances boisées et/ou épicées et/ou fumées.

Bouche

En bouche, il est équilibré, l'acidité est bien intégrée, avec une rétro-olfaction boisée et une longueur en bouche moyenne ou importante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10,5
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	15
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	190

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Si la teneur en sucres résiduels est supérieure à 5 g/l, la teneur en anhydride sulfureux sera inférieure ou égale à 300 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin blanc à partir de grains botrytisés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur jaune pâle à jaune doré, avec des reflets ambrés, limpide et brillante.

Nez

Arôme d'intensité moyenne à forte, sans défaut, avec des nuances fruitées et/ou florales et/ou végétales.

Bouche

En bouche, il est équilibré, l'acidité est bien intégrée, avec une rétro-olfaction fruitée et une longueur en bouche moyenne ou importante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10,5
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	190

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Ajouter à l'acidité volatile 1 mEq/l par titre alcoométrique naturel acquis au-dessus de 10 % du volume.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rosé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur aux tonalités rosées, limpide et brillante.

Nez

Arôme d'intensité moyenne à forte, sans défaut, avec des nuances de fruits rouges et noirs et/ou florales.

Bouche

En bouche, il est équilibré, avec une acidité bien intégrée, une rétro-olfaction de fruits rouges et noirs et/ou gourmande. Longueur en bouche moyenne ou importante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	12,5
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	190

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rosé «Rosado con madera» (fermenté en fût, Reserva)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur aux tonalités rosées, limpide et brillante.

Nez

Arôme d'intensité moyenne à forte, sans défaut, avec des nuances de fruits rouges et noirs et/ou boisées.

Bouche

En bouche, il est équilibré, l'acidité est bien intégrée, avec une rétro-olfaction boisée et une longueur en bouche moyenne ou importante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	15
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	190

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rouge

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur violet à rouge rubis, limpide et brillante.

Nez

Arôme d'intensité moyenne à forte, sans défaut, avec des nuances fruitées et/ou boisées.

Bouche

En bouche, il est équilibré, de corps moyen, avec une rétro-olfaction fruitée et/ou boisée, et une longueur en bouche moyenne ou importante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11,5
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	12,5
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	140

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rouge «Tinto con madera» (Roble, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur rouge pourpre à rouge avec des reflets tuilés, limpide et brillante.

Nez

Arôme d'intensité moyenne à forte, sans défaut, avec des nuances boisées et/ou épicées et/ou fumées.

Bouche

En bouche, il est équilibré, de corps moyen à intense, avec une rétro-olfaction boisée et une longueur en bouche moyenne ou importante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11,5
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	16,67
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	140

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin de liqueur

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les blancs: couleur jaune pâle à marron acajou, limpide et brillante. Les rouges: couleur rouge pourpre à rouge avec des nuances tuilées, limpide et brillante.

Nez

Arôme d'intensité forte, sans défaut, avec des nuances de fruit mûr ou de raisin sec.

Bouche

En bouche, il est équilibré, de corps moyen-intense, avec une rétro-olfaction de fruit mûr ou de raisin sec. Longueur en bouche moyenne ou importante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	15
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	190

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

Pratique culturale

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

La densité de plantation est de 2 400 pieds par hectare.

L'irrigation est autorisée dans le vignoble, avec des systèmes localisés. Les irrigations par systèmes non localisés (irrigation par ruissellement, irrigation par aspersion) sont autorisées jusqu'au 8 août de chaque année.

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Blancs: uniquement des cépages blancs. La macération à froid est autorisée.

Rosés: le moût de raisins est obtenu par saignée ou pressurage. Le volume maximum autorisé de saignée du moût est de 40 litres pour 100 kg de raisin. Au moins 85 % des raisins utilisés sont issus de cépages rouges autorisés.

Rouges: uniquement des cépages rouges. Il sera possible de couper le vin rouge du millésime suivant avec du vin rosé ou d'ajouter du vin rosé à du vin rouge du millésime suivant, à condition que la proportion de vin rosé ne dépasse pas 15 % du volume total obtenu.

Vins de liqueur: addition d'alcool vinique ≥ 96 % du volume, ou du mélange de ce dernier avec le moût, au moût en fermentation ou au vin, de Moscatel de Grano Menudo ou Garnacha, tinta et blanca, dont le titre alcoométrique naturel est > 12 % en volume. S'ils sont soumis à un processus de vieillissement, il est possible d'ajouter du moût concentré au feu direct, de Moscatel de Grano Menudo et/ou Garnacha, tinta et/ou blanca.

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Restriction applicable à l'élaboration des vins

Description

L'utilisation de pressoirs à vis reste interdite pour l'élaboration des vins protégés par l'AOP.

Les processus de vieillissement débuteront le 1er octobre de l'année de la récolte.

7.2. *Rendements maximaux à l'hectare.*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Cépages blancs

Rendement maximal:

Rendement maximal:	9 200
Rendement maximal à l'unité	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Cépages blancs

Rendement maximal:

Rendement maximal:	64,40
Rendement maximal à l'unité	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Cépages rouges

Rendement maximal:

Rendement maximal:	8 000
Rendement maximal à l'unité	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Cépages rouges

Rendement maximal:

Rendement maximal:	56
Rendement maximal à l'unité	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vin rosé élaboré au moyen du système de saignée

Rendement maximal:

Rendement maximal:	32
Rendement maximal à l'unité:	hectolitre par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— 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. **Description succincte de la zone géographique**

Communes:

Région I: aucune

Région II: Lumbier, Lónguida, Romanzado et Urraul Bajo y Alto.

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

Région IV: toutes les communes, à l'exception de Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún et Abárzuza.

Région V: toutes les communes, à l'exception de Petilla de Aragón.

Région VI: toutes, sauf Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla et Sartaguda.

Région VII: toutes, sauf Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada et Buñuel.

10. **Lien avec la zone géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vins

Résumé du lien

L'AOP «Navarra» se situe dans la zone géographique du nord de la Péninsule ibérique, idéale pour la culture de la vigne. Le climat est méditerranéen, avec des influences atlantiques au nord-ouest et une prédominance d'un vent froid et sec dans toute la zone. Les précipitations moyennes varient entre 400 et 500 mm. Les sols sont très calcaires, avec une pierrosité moyenne et une texture franco-argileuse.

Ce milieu géographique offre des vins à l'acidité modérée-élevée, avec des sensations organoleptiques de fraîcheur, un équilibre gustatif et un certain caractère minéral, grâce à la typologie des sols.

Catégorie de produit de la vigne

3. Vin de liqueur

Résumé du lien

Ces vins sont produits principalement à partir des variétés Moscatel de Grano Menudo, Garnacha tinta et Garnacha blanca, des cépages autochtones de Navarre. Les vins se caractérisent par leur teneur élevée en sucre, leur rondeur et leur onctuosité, des arômes de raisin sec et un bel équilibre entre des saveurs douces et acides. Cette densité gustative importante est liée à des conditions climatiques particulières, caractérisées par un climat très aride, des températures élevées en période végétative, peu de précipitations et un déficit hydrique permanent.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Règles spécifiques concernant le conditionnement, l'étiquetage et toute autre exigence essentielle applicable au vin auquel la dénomination fait référence.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

RÈGLES D'ÉTIQUETAGE

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

La hauteur des caractères typographiques utilisés pour indiquer le nom de l'AOP ne peut en aucun cas être inférieure à 3 mm, ni supérieure à 9 mm. Les caractères doivent être clairs, lisibles, indélébiles et leur tracé ne doit pas être trop épais. Cette indication ne doit pas dépasser la moitié de la largeur totale de l'étiquette. Le logo de l'AOP est obligatoire.

Son diamètre ne saurait être inférieur à 8 mm, ni supérieur à 11 mm.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

CONDITIONNEMENT OBLIGATOIRE DANS LA ZONE GÉOGRAPHIQUE DÉLIMITÉE

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Afin de préserver la qualité, de garantir l'origine et d'assurer le contrôle, les vins couverts par le présent cahier des charges doivent être conditionnés exclusivement dans les établissements vinicoles situés dans les communes de la zone de production, autorisés et inscrits en tant que tels dans le registre correspondant du conseil régulateur.

L'élaboration des vins couverts par cette appellation d'origine ne prend pas fin avec le processus de transformation du moût en vin, grâce à la fermentation alcoolique et autres processus complémentaires; le conditionnement doit être considéré comme la phase finale de la production de ces vins, puisque cette étape comprend d'autres pratiques de préparation susceptibles d'avoir une incidence sur leurs caractéristiques spécifiques, à savoir: la filtration, la stabilisation et des mesures correctives diverses. Par ailleurs, dans certains cas, une période de vieillissement en bouteille est nécessaire pour arrondir et affiner le vin fini. Il a été constaté que le transport et le conditionnement en dehors de la zone de production diminuent la qualité du vin, car il peut être exposé à une oxydation/réduction, à des variations de température et à d'autres facteurs plus graves qui nuisent d'autant plus à la qualité du vin que la distance parcourue est longue. Le conditionnement dans la zone de production permet donc de préserver les caractéristiques et la qualité du produit. Cette mesure, combinée à l'expérience et à la connaissance approfondie des caractéristiques spécifiques des vins acquises par les établissements vinicoles de l'appellation d'origine «Navarra» ont rendu nécessaire au fil du temps le conditionnement à la source, afin de préserver toutes les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques de ces vins.

Il n'est pas possible d'un point de vue logistique ou financier, pour l'organisme délégataire qui contrôle les vins couverts par cette AOP, d'effectuer ces contrôles en dehors de la zone délimitée de l'AOP. Le contrôle des conteneurs de vin en vrac quittant cette zone nécessiterait la collaboration d'autres entités publiques ou privées. Ces entités ne sont pas toujours suffisamment adaptables, efficaces ou économiquement capables de le faire, en particulier si la destination est située en dehors de l'UE. Par conséquent, la seule manière de garantir un contrôle adéquat de tous les vins jusqu'à leur mise sur le marché est de limiter le conditionnement à la zone délimitée de l'AOP.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

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